

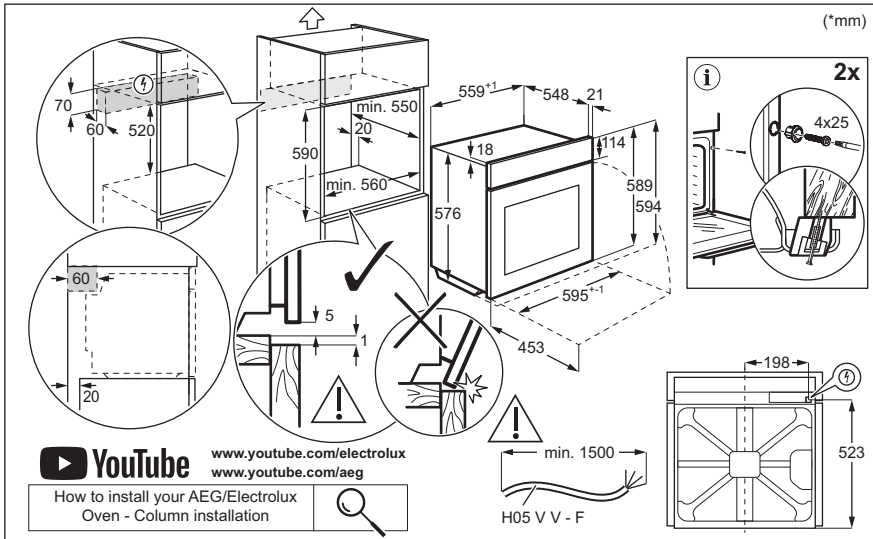
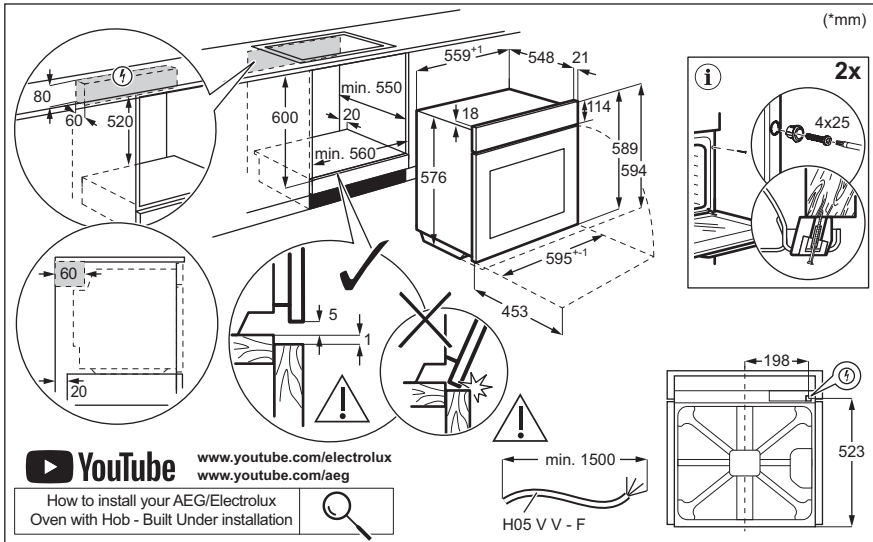


**BSK578370M**

<b>EN</b>	User Manual   <b>Steam oven</b>	<b>3</b>
<b>FR</b>	Notice d'utilisation   <b>Four vapeur</b>	<b>27</b>
<b>DE</b>	Benutzerinformation   <b>Dampfbackofen</b>	<b>54</b>



# INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE



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



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

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	9
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	15
8. CLOCK FUNCTIONS.....	16
9. USING THE ACCESSORIES.....	17
10. HINTS AND TIPS.....	19
11. CARE AND CLEANING.....	21
12. TROUBLESHOOTING.....	24
13. ENERGY EFFICIENCY.....	25
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	26

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

## **1.2 General Safety**

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

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

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- 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.

### 2.2 Electrical connection

#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation.

Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

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

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

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

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

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

### 2.3 Use

**⚠ WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.

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

**⚠ WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## 2.4 Care and cleaning

### **WARNING!**

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

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

## 2.5 Pyrolytic cleaning

### **WARNING!**

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

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
  - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction

materials, as such consumers are advised to:

- provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.
- provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

## 2.6 Steam Cooking

### **WARNING!**

Risk of burns and damage to the appliance.

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

## 2.7 Internal lighting

### **WARNING!**

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

## 2.8 Service

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

## 2.9 Disposal

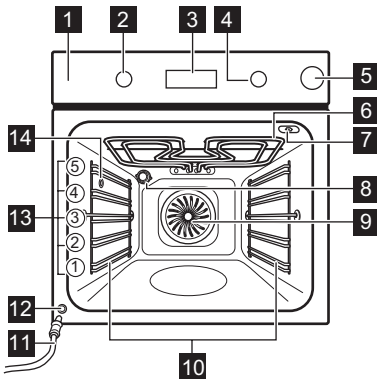
### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Water drawer
- 6** Heating element
- 7** Socket for the food sensor

- 8** Lamp
- 9** Fan
- 10** Shelf support, removable
- 11** Draining pipe
- 12** Water outlet valve
- 13** Shelf positions
- 14** Steam outlet

### 3.2 Accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.




## 4. CONTROL PANEL

### 4.1 Turning the appliance on and off





To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out.

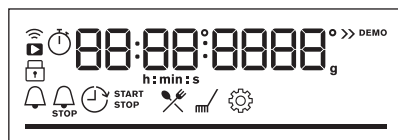
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position .



## 4.2 Control panel overview















	Press to set timer functions.
	Press and hold to set the function: Fast Heat Up.
	Press to turn the appliance lamp on and off.
	Press to set the food core temperature with: Food Sensor
OK	Press to confirm your selection.

## 4.3 Display indicators



Display with key functions.

	The appliance is locked.
	Submenu: Assisted Cooking.

	Submenu: Cleaning.
	Submenu: Settings
	Fast Heat Up is activated.
	The water tank is empty. Refill the tank.
	The water tank is half full.
	The water tank is full.
	Food Sensor is activated.
	Minute minder is activated.
	Cooking time is activated.
	Time Delayed Start is activated.
	Uptimer is activated.
	Wi-Fi is activated.
	Remote operation is activated.
	Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

## 5. BEFORE FIRST USE

### WARNING!

Refer to Safety chapters.




### 5.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00" or "12:00" (depending on the model).

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press OK.

### 5.2 Initial preheating and cleaning



Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.

- Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

### 5.3 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
  - Mobile device connected to the same wireless network.
- To download the app scan the QR code located on the back cover of the user manual. You can also download the app directly from the app store.
  - Follow the app onboarding instructions.
  - Turn the knob for the heating functions to select .
  - Turn the control knob to select  / Wi-Fi. Turn it on or off. Refer to "Daily use" chapter, Changing: Settings.

Wi-Fi is turned on by default. Refer to "Energy efficiency" chapter, Energy saving tips.



For safety reasons, remote operation turns off automatically after 24 h. Repeat the onboarding, if needed.

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

### 5.4 Software licences

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

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

## 6. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Heating functions



#### True Fan Cooking

To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.



#### Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



#### Steam function: Humidity Low

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



#### Frozen Foods

To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.



#### Pizza Function

To bake pizza and other dishes that require more heat from below.



#### Bottom Heat

To make browning and crispy bottom. Use the lowest shelf position.



#### Moist Fan Baking

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

**Grill**

To grill thin pieces of food and to toast bread.

**Turbo Grilling**

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



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating functions.

## 6.2 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

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

## 6.3 Setting: Heating functions

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to set the temperature.

**Fast Heat Up** - press and hold to shorten the heating time. It is available for some heating functions. Fan may turn on automatically.

## 6.4 Setting: Humidity Low - Steam cooking



Use only water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not put flammable or alcoholic liquids into the water tank.

1. Press the cover of the water tank to open it.
2. Fill the water tank with cold water to the maximum level (around 900 ml).
3. Push the water tank to its initial position.
4. Insert the food in the appliance.
5. Turn the knob for the heating functions to select the heating function .
6. Turn the control knob to set the temperature. Refill the water tank during cooking, if needed.
7. When the cooking ends, turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance. Carefully open the door. Released humidity can cause burns.
8. Empty the water tank after each steam cooking to prevent limestone residue. Wait for at least 60 min after each use to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

**WARNING!**

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

## 6.5 Emptying water tank

### Water tank indicator



The tank is full.



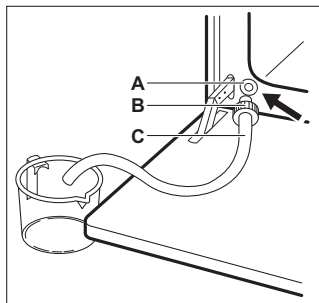
The tank is half full.



The tank is empty. Refill the tank.

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

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



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



Do not use the drained water to fill the water tank again.

## 6.6 Entering: Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the heating functions to

The display shows , , .

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press **OK**.

## 6.7 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated

dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press **OK**.
4. Place the food inside the appliance. Press **OK**.
5. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

## Submenu: Assisted Cooking

### Legend



Food sensor must be connected in order to use the function. Refer to "Using the accessories" chapter.



Fill the water drawer with water for steam cooking.



Preheat the appliance before you start cooking.




























Shelf level. Refer to "Product description" chapter.































The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.








Dish	Weight	Shelf level / Accessory
<b>P1</b> Roast Beef, rare		
<b>P2</b> Roast Beef, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	2; baking tray
<b>P3</b> Roast Beef, well done		
<b>P4</b> Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	3; roasting dish on <b>wire shelf</b>

Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.



Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P5	<b>Beef roast / braised</b> (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P6	<b>Roast Beef, rare</b> (slow cooking)		
P7	<b>Roast Beef, medium</b> (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  2; <b>baking tray</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P8	<b>Roast Beef, well done</b> (slow cooking)		
P9	<b>Fillet of beef, rare</b> (slow cooking)		
P10	<b>Fillet of beef, medium</b> (slow cooking)	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  2; <b>baking tray</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P11	<b>Fillet of beef, done</b> (slow cooking)		
P12	<b>Veal roast</b> (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  2; roasting dish on <b>wire shelf</b> Add liquid. Roast covered.
P13	<b>Pork roast neck or shoulder</b>	1.5 - 2 kg	  1; roasting dish on <b>wire shelf</b> Turn the meat after half of the cooking time.
P14	<b>Pulled pork</b> (slow cooking)	1.5 - 2 kg	  2; <b>baking tray</b> Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
P15	<b>Pork loin, fresh</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  2; roasting dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P16	<b>Pork spare ribs</b>	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 3; <b>deep pan</b> Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
P17	<b>Lamb leg with bones</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	  2; roasting dish on <b>baking tray</b> Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
P18	<b>Whole chicken</b>	1 - 1.5 kg; fresh	  2; casserole dish on <b>baking tray</b> Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
P19	<b>Half chicken</b>	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>baking tray</b>
P20	<b>Chicken breast</b>	180 - 200 g per piece	  2; casserole dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan.
P21	<b>Chicken legs, fresh</b>	-	  3; <b>baking tray</b> If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P22	Duck, whole	2 - 3 kg	  2; roasting dish on <b>wire shelf</b> Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
P23	Goose, whole	4 - 5 kg	  2; <b>deep pan</b> Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
P24	Meat loaf	1 kg	  2; <b>wire shelf</b>
P25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	  2; <b>baking tray</b> Fill the fish with butter, spices and herbs.
P26	Fish fillet	-	  3; casserole dish on <b>wire shelf</b>
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform tin on <b>wire shelf</b>
P28	Apple cake	-	 3; <b>baking tray</b>
P29	Apple tart	-	 2; pie form on <b>wire shelf</b>
P30	Apple pie	-	 1;  22 cm pie form on <b>wire shelf</b>
P31	Brownies	2 kg of dough	 3; <b>deep pan</b>
P32	Muffins	-	 3; muffin tray on <b>wire shelf</b>
P33	Loaf cake	-	 2; loaf pan on <b>wire shelf</b>
P34	Baked potatoes	1 kg	 2; <b>baking tray</b> Put the whole potatoes with skin on baking tray.
P35	Wedges	1 kg	 3; <b>baking tray</b> lined with baking paper Cut potatoes into pieces.
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 3; <b>baking tray</b> lined with baking paper Cut the vegetables into pieces.
P37	Croquettes, frozen	0.5 kg	 3; <b>baking tray</b>
P38	Pommes, frozen	0.75 kg	 3; <b>baking tray</b>
P39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	  1; casserole dish on <b>wire shelf</b>
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	  1; casserole dish on <b>wire shelf</b> Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	Pizza fresh, thin	-	  2; <b>baking tray</b> lined with baking paper

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
<b>P42</b> Pizza fresh, thick	-	  2; <b>baking tray</b> lined with baking paper
<b>P43</b> Quiche	-	 2; baking tin on <b>wire shelf</b>
<b>P44</b> Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	  2; <b>baking tray</b> lined with baking paper More time needed for white bread.
<b>P45</b> Whole grain / Rye / Dark bread	1 kg	  2; <b>baking tray</b> lined with baking paper / loaf pan on <b>wire shelf</b>

## 6.8 Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.
4. Turn the control knob to adjust the value. Press **OK**.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

Setting	Value
<b>01</b> Time of day	Change
<b>02</b> Display brightness	1 - 5
<b>03</b> Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off

Setting	Value
<b>04</b> Buzzer volume	1 - 4
<b>05</b> Food Sensor Action	1 - Alarm and stop, 2 - Alarm
<b>06</b> Uptimer	On / Off
<b>07</b> Light	On / Off
<b>08</b> Fast Heat Up	On / Off
<b>09</b> Cleaning Reminder	On / Off
<b>10</b> Wi-Fi	On / Off
<b>11</b> Auto remote operation	On / Off
<b>12</b> Forget network	Yes / No
<b>13</b> Demo mode	Activation code: 2468
<b>14</b> Software version	Check
<b>15</b> Reset all settings	Yes / No


## 7. ADDITIONAL FUNCTIONS


### 7.1 Lock


This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

 **OK** - press and hold to turn on the function.



A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on.

 **OK** - press and hold to turn off the function.

### 7.2 Automatic switch-off

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

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

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

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off

time, set the cooking time. Refer to the 'Clock functions' chapter.





The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, Time Delayed Start.

### 7.3 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.

## 8. CLOCK FUNCTIONS

### 8.1 Timer functions description

 <b>Minute minder</b>	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.
 <b>Cooking time</b>	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
 <b>Time Delayed Start</b>	To postpone the start and / or end of cooking.
 <b>Uptimer</b>	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.

### 8.2 Setting: Minute minder


1. Press .

The display shows: 0:00 and .

2. Turn the control knob to set the Minute minder.
3. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.

### 8.3 Setting: Cooking time



1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.

2. Press  until the display shows: 0:00

and .

3. Turn the control knob to set the Cooking time.
4. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.
5. When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.


### 8.4 Setting: Time Delayed Start


1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows:  and **START**.
3. Turn the control knob to set the start time.
4. Press **OK**.

The display shows: --:--  **STOP**.


5. Turn the control knob to set the end time.
6. Press **OK**.  
The timer starts counting down at a set start time.
7. When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.


### 8.5 Setting: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.

2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to "Daily Use" chapter, Menu: Settings.
3. Press OK.
4. Turn the control knob to turn the Uptimer on and off.
5. Press OK.

## 8.6 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.

2. Turn the control knob to select  / Time of day. Refer to "Daily use" chapter, Menu: Settings.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press OK.

## 9. USING THE ACCESSORIES

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

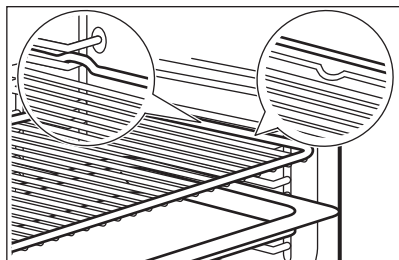
### 9.1 Inserting accessories



Depending on the model, accessory features may vary. For more information on the accessories, refer to the chapter "Product description".

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

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.


If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes between the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

### 9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- $^{\circ}\text{C}$  - the temperature inside the appliance. It should be at least  $25^{\circ}\text{C}$  higher than the food core temperature.
-  - the food core temperature.

Recommendations:

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

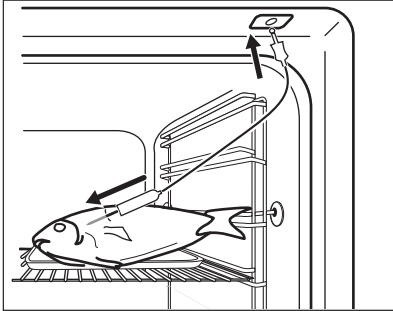
### Cooking with: Food Sensor

#### **WARNING!**

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

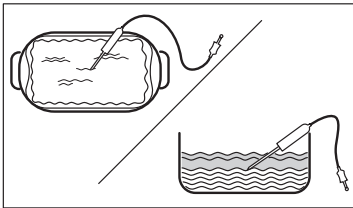
1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:  
**Meat, poultry and fish**

Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.




### Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



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

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5.  - press to set the core temperature of the sensor.
6. Turn the control knob to set the temperature.
7. Press OK.
8. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
9. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

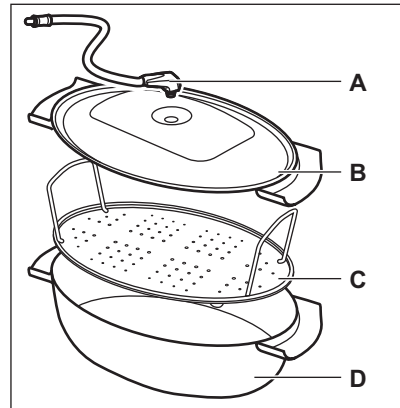
## 9.3 Steam pot for steam cooking



The steam pot is not supplied with the appliance. For more information, contact your local supplier.

Steam pot consists of:

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



Do not:

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

## 9.4 Steam cooking in the steam pot

1. Put the food onto the steel grill in the steam pot and cover it with the lid.
2. Put the injector tube into the hole in the lid.
3. Put the steam pot onto the second shelf position from the bottom.
4. Connect the injector tube to the steam inlet. Refer to "Product Description" chapter.
5. Set the appliance for the steam cooking function.

## 10. HINTS AND TIPS

### 10.1 Cooking recommendations

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




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




Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

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

For energy saving tips refer to "Energy efficiency" chapter.

#### Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature

	Accessory
	Shelf position
	Cooking time (min)





### 10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories





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

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

### 10.3 Moist Fan Baking






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

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

		°C		
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macarons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

## 10.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

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

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

## 11. CARE AND CLEANING

### **⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning

#### Cleaning Agents

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

#### Everyday Use

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

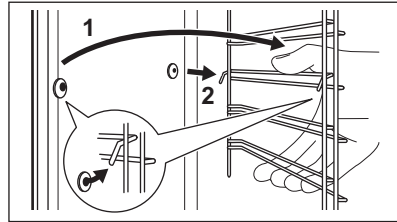
#### Accessories

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

### 11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

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



4. Install the shelf supports in the opposite sequence.

The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

### 11.3 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.

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

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
5. Turn the control knob to select  and press **OK**.


Cleaning programme	Duration
C1 - Light cleaning	1 h 30 min
C2 - Normal cleaning	2 h
C3 - Thorough cleaning	2 h 30 min

6. Turn the control knob to select the cleaning programme and press **OK**.
7. Press **OK** to start cleaning.

When the cleaning starts, the appliance door is locked and the lamp is off. Until the door unlocks the display shows .

8. After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.
9. Wait until the appliance is cold and the door unlocks. Clean the oven interior with soft cloth and water.

### 11.4 Cleaning Reminder

When  flashes on the display after cooking session, the appliance reminds you to clean it with pyrolytic cleaning. You can turn off the reminder in the submenu: Settings. Refer to "Daily use" chapter, Changing: Settings.

### 11.5 Cleaning the water tank

1. Turn off the appliance.
2. Place a deep pan below the steam inlet.
3. Pour water into the water tank: 850 ml. Add citric acid: 5 teaspoons. Wait for 60 min.
4. Turn on the appliance and set the function: Humidity Low. Set the temperature to 230 °C.
5. Turn off the appliance after 25 min and wait until it is cold.
6. Turn on the appliance and set the function: Humidity Low. Set the temperature between 130 and 230 °C.
7. Turn off the appliance after 10 min and wait until it is cold.
8. Empty the water tank. Refer to Daily use, "Emptying water tank" chapter.
9. Rinse the water tank and clean the remaining limestone residue with a soft cloth.
10. Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent.

Contact your water supplier to check the water hardness level.

**Water classification:** Clean the water tank every:

soft	75 cycles - 2.5 months
moderately hard	50 cycles - 2 months
hard	40 cycles - 1.5 months
very hard	30 cycles - 1 month

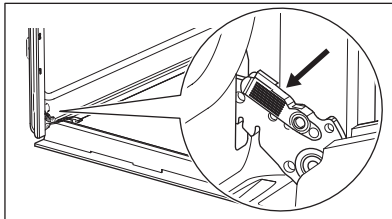
### 11.6 Removing and installing door

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

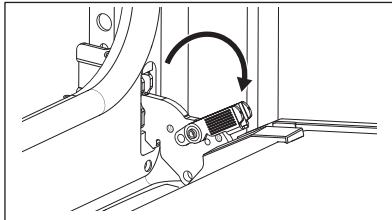
#### CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

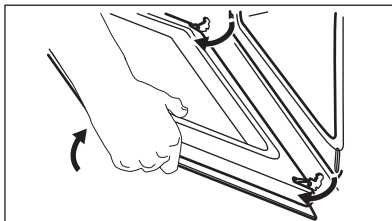
1. Open the door fully and hold both hinges.



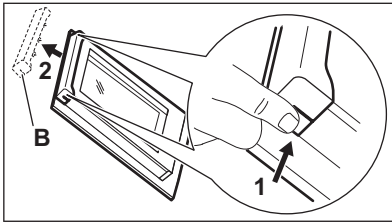
2. Lift and pull the latches until they click.



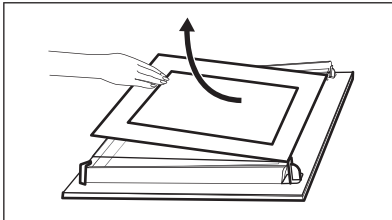
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



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

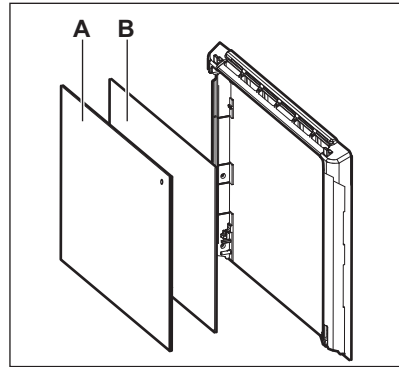


8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels and the oven door.

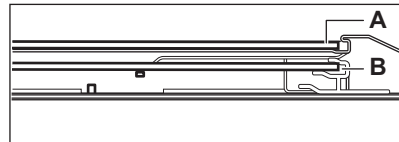
If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

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

When installed correctly, the door trim clicks.



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



## 11.7 Replacing the lamp

### **⚠ WARNING!**

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

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

### **⚠ CAUTION!**

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

### Back lamp



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

## 12. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The appliance door is closed.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is activated.
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.
Err C2	You removed the Food Sensor plug from the socket.
Err C3	The appliance door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The appliance door is closed.
Err F102	The door lock is not broken.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.
There is water in the oven interior.	There is not too much water in the water tank.
 - indicator is off.	There is enough water in the water tank. If water starts to leak in the appliance, and the indicator is still off contact an Authorised Service Centre.
 - indicator is on.	There is enough water in the tank. If the tank is full and the indicator is still on contact an Authorised Service Centre.
The steam cooking does not work.	There is no lime residue in the steam inlet opening.
The steam cooking does not work.	There is water in the water tank.
It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There is no lime residue in the steam inlet opening. Clean the water tank.



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

## 12.2 Service data

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

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

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

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

## 13. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	AEG
Model identification	BSK578370M 949494894
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	34.0 kg

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

### 13.2 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to "Before first use" chapter.

### 13.3 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

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 and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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**

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 keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

#### **Keep food warm**

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food 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.

#### **Wi-Fi**

When possible, turn off the Wi-Fi to save energy.

## 14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

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



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

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	27
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	29
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	33
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	33
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	34
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	35
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	41
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	42
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	43
10. CONSEILS.....	45
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	47
12. DÉPANNAGE.....	50
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	52
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	53

## 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 n'utilisent pas l'application pour jouer avec l'appareil et les appareils mobiles.
- 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 ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou

toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- 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.

## 2.2 Branchement électrique

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

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

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

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

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

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

## 2.3 Utilisation

### **AVERTISSEMENT!**

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec

de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

 **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

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

## 2.4 Entretien et nettoyage

 **AVERTISSEMENT!**

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

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse

 **AVERTISSEMENT!**

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

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
  - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.

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

## 2.6 Cuisson à la vapeur

### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

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

- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

## 2.7 Éclairage interne

### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

## 2.8 Service

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

## 2.9 Mise au rebut

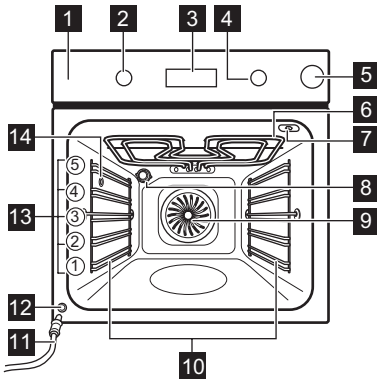
### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Bac à eau
- 6 Résistance
- 7 Prise pour la sonde à viande

- 8 Éclairage
- 9 Chaleur tournante
- 10 Support de grille, amovible
- 11 Tuyau de vidange
- 12 Vanne de vidange de l'eau
- 13 Niveaux de la grille
- 14 Tuyau de sortie de la vapeur

### 3.2 Accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.




## 4. BANDEAU DE COMMANDE





### 4.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

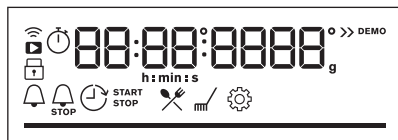
1. Appuyez sur les manettes. Les manettes sortent vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Off (Arrêt). 








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










	Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : Préchauffage rapide.
	Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.
	Appuyez pour régler la température de cuisson à cœur des aliments avec : Sonde de cuisson
OK	Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

## 4.3 Voyants de l'affichage



Affichage avec les principales fonctions.

	L'appareil est verrouillé.
	Sous-menu : Cuisson assistée.
	Sous-menu : Nettoyage.
	Sous-menu : Configurations
	Préchauffage rapide est activée.
	Le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau est à moitié plein.

	Le réservoir d'eau est plein.
	Sonde de cuisson est activée.
	Minuteur est activée.
	Heure de cuisson est activée.
	Démarrage retardé est activée.
	Compteur est activée.
	Wi-Fi est activée.
	Télécommande est activée.
	Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.




### 5.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : "00:00" ou "12:00" (selon le modèle).

1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche OK.



### 5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

### 5.3 Connexion sans fil

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
  - Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.
1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
  2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
  3. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner .
  4. Tournez la molette de commande pour sélectionner  / Wi-Fi. Allumez-le ou éteignez-le. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Modification : Configurations.

Wi-Fi est activé par défaut. Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».



Pour des raisons de sécurité, le fonctionnement de la télécommande se désactive automatiquement après 24 h. Répétez l'intégration, si nécessaire.

Fréquence	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Module Wi-Fi	NIUS-50

## 5.4 Licences du logiciel

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

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dossier NIUS)

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Modes de cuisson



#### Chaleur tournante

Pour rôtir la viande et cuire les gâteaux. Réglez une température inférieure à celle du Chauffage Haut/Bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.



#### Chauffage Haut/Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



#### Fonction Vapeur : Humidité Faible

Cette fonction convient pour la viande, la volaille, le plat au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.



#### Plats Surgelés

Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.



#### Fonction Pizza

Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.



#### Cuisson de sole

Pour faire dorer et obtenir un dessous croustillant. Utilisez le premier niveau le plus bas.



### Chaleur Tournante Humide

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



### Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



### Turbo grill

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



Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

## 6.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

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


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

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

## 6.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.


2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.

 Préchauffage rapide - appuyez et maintenez enfoncé pour raccourcir le temps de chauffage. Disponible avec certains modes de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

## 6.4 Réglage : Humidité Faible - Cuisson à la vapeur



N'utilisez que de l'eau. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne mettez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le réservoir d'eau.

1. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau pour l'ouvrir.
2. Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 900 ml).
3. Remplacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.
4. Insérez les aliments dans l'appareil.
5. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner le mode de cuisson .
6. Tournez le bouton de commande pour régler la température. Remplissez le réservoir d'eau pendant la cuisson, si nécessaire.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil. Ouvrez soigneusement la porte. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.
8. Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, videz le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur. Attendez au moins 60 min après chaque utilisation afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau.



### AVERTISSEMENT!

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

## 6.5 Vidange du réservoir d'eau

### Affichage de la réserve d'eau



Le réservoir est plein.



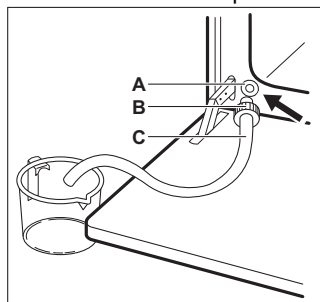
Le réservoir est à moitié plein.



Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir.

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

1. Mettez à l'arrêt l'appareil. Laissez la porte du four ouverte et attendez que l'appareil soit froid.
2. Raccordez le tuyau de vidange **C** à la vanne de sortie **A** par le connecteur **B**.



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



N'utilisez pas l'eau vidangée pour remplir à nouveau le réservoir d'eau.

## 6.6 Accès : Menu

Ouvrez le menu pour accéder à des plats à cuisson assistée et des configurations.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour

L'affichage indique , , .

2. Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur la touche **OK**.

## 6.7 Réglage : Cuisson assistée

**Cuisson assistée** Le sous-menu comprend des programmes conçus pour les plats dédiés. Les programmes commencent par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur **OK**.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P...). Appuyez sur la touche **OK**.
4. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche **OK**.
5. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Sous-menu : Cuisson assistée

### Légende



La sonde de cuisson doit être connectée pour pouvoir utiliser la fonction. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires ».



Remplissez le bac à eau d'eau de cuisson à la vapeur.





















































Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.





















Niveau de grille. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».



L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P1	Rôti de bœuf, saignant		
P2	Rôti de bœuf, à point	1 - 1,5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	  2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P3	Rôti de bœuf, bien cuit		
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 dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
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 dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
P6	Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température)		
P7	Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température)	1 - 1,5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	  2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P8	Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)		
P9	Filet de bœuf rare (cuisson lente)		
P10	Filet de bœuf, moyen (cuisson lente)	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	  2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P11	Filet de bœuf, cuit (cuisson lente)		
P12	Rôti de veau (par ex. épaule)	0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Ajouter du liquide. Rôti couvert.
P13	Rôti de porc - collet ou épaule	1,5 - 2 kg	  1 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P14	Émincé de porc (cuisson lente)	1,5 - 2 kg	  2 ; plateau de cuisson Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P15	Filet de porc frais	1 - 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P16	Travers de porc	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 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.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P17	Gigot d'agneau avec os	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur <b>plateau de cuisson</b> Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P18	Poulet entier	1 - 1.5 kg ; frais	  2 ; cocotte sur <b>plateau de cuisson</b> Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P19	Demi poulet	0.5 - 0.8 kg	  3 ; <b>plateau de cuisson</b>
P20	Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	   2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude.
P21	Cuisses de poulet, fraîches	-	  3 ; <b>plateau de cuisson</b> Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
P22	Canard entier	2 - 3 kg	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
P23	Oie entière	4 - 5 kg	  2 ; <b>poêle profonde</b> Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
P24	Rôti haché	1 kg	  2 ; <b>grille métallique</b>
P25	Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes.
P26	Filet de poisson	-	  3 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>
P27	Gâteau au fromage	-	 2 ;  moule à charnière de 28 cm sur <b>grille métallique</b>
P28	Gâteau aux pommes	-	 3 ; <b>plateau de cuisson</b>
P29	Tarte aux pommes	-	 2 ; moule à tarte sur <b>grille métallique</b>
P30	Tarte aux pommes	-	 1 ;  moule à tarte de 22 cm sur <b>grille métallique</b>
P31	Brownies	2 kg de pâte	 3 ; <b>plat profond</b>
P32	Muffins	-	 3 ; bac à muffins sur <b>grille métallique</b>
P33	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 2; <b>plateau de cuisson</b> Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
P35	Pommes quartiers	1 kg	 3; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Coupez les pommes de terre en morceaux.
P36	Mélange de légumes grillés	1 - 1.5 kg	 3; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux.
P37	Croquettes surgelées	0.5 kg	 3; <b>plateau de cuisson</b>
P38	Pommes, surgelées	0.75 kg	 3; <b>plateau de cuisson</b>
P39	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches	1 - 1.5 kg	  1 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>
P40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1 - 1.5 kg	  1 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
P41	Pizza fraîche, fine	-	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
P42	Pizza fraîche, épaisse	-	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
P43	Quiche	-	 2 ; plat de cuisson sur <b>grille métallique</b>
P44	Baguette/Ciabatta/Pain blanc	0.8 kg	  2; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
P45	Céréales complètes / Riz / Pain noir	1 kg	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé / <b>grille métallique</b>

## 6.8 Modification : Configurations

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur **OK**.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur la touche **OK**.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur la touche **OK**.
5. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

## Sous-menu : Configurations

	Réglage	Valeur
01	Heure actuelle	Modifier
02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé
04	Volume alarme	1 - 4
05	Action Sonde de cuisson	1 - Alarme et arrêt, 2 - Alarme

Réglage	Valeur
<b>06</b> Compteur	Marche / Arrêt
<b>07</b> Eclairage four	Marche / Arrêt
<b>08</b> Préchauffage rapide	Marche / Arrêt
<b>09</b> Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt
<b>10</b> Wi-Fi	Marche / Arrêt
<b>11</b> Fonctionnement à distance automatique	Marche / Arrêt

Réglage	Valeur
<b>12</b> Ignorer Réseau	Oui/Non
<b>13</b> Mode démo	Code d'activation : 2468
<b>14</b> Version du logiciel	Contrôle
<b>15</b> Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non


## 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


### 7.1 Touches Verrouil


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

Lorsqu'il est activé pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, il verrouille le bandeau de commande, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

Lorsqu'il est activé alors que l'appareil est éteint, le bandeau de commande reste verrouillé, empêchant ainsi l'appareil d'être allumé involontairement.



 OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.

 OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

### 7.2 Arrêt automatique

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

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

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».





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

### 7.3 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.

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE



### 8.1 Description des fonctions du minuteur

 <b>Minuteur</b>	Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment.
 <b>Heure de cuisson</b>	Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement.
 <b>Démarrage retardé</b>	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
 <b>Compteur</b>	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment.



### 8.2 Réglage : Minuteur

1. Appuyez sur la touche .  
L'affichage indique : 0:00 et .
2. Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.
3. Appuyez sur la touche **OK**. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

### 8.3 Réglage : Heure de cuisson

1. Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique : 0:00 et .
3. Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.
4. Appuyez sur **OK**. Le minuteur commence son décompte immédiatement.
5. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.



### 8.4 Réglage : Démarrage retardé

1. Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique :  et **START**.
3. Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.
4. Appuyez sur la touche **OK**.



L'affichage indique : --:--  **STOP**.

5. Tournez la manette de commande pour régler l'heure de fin.
6. Appuyez sur la touche **OK**.  
Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.
7. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

### 8.5 Réglage : Compteur

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu.
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Compteur. Consulter le chapitre « Utilisation quotidienne », Menu : Configurations.
3. Appuyez sur la touche **OK**.
4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver le compteur.
5. Appuyez sur la touche **OK**.

### 8.6 Réglage : Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu.
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Heure actuelle. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Menu : Réglages de base.
3. Tournez la manette de commande pour régler l'horloge.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

### **⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

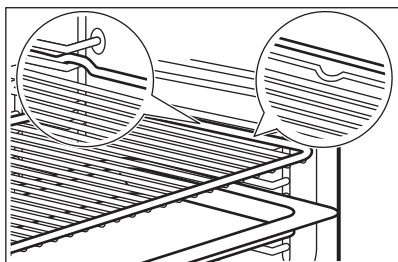
### 9.1 Insertion des accessoires



Selon le modèle, les caractéristiques des accessoires peuvent varier. Pour plus d'informations sur les accessoires, reportez-vous au chapitre « Description du produit ».

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

Insérez l'accessoire (grille métallique/ plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la clayette touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds pointent vers le bas.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.


S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

### 9.2 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température à l'intérieur de l'appareil. Elle doit être d'au moins 25 °C plus élevée que la température à cœur des aliments.
-  - la température à cœur des aliments.

Recommandations :

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

Cuisson avec : Sonde de cuisson

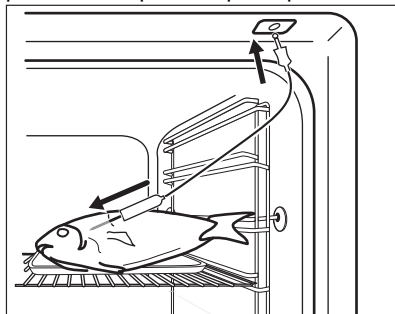
### **⚠ AVERTISSEMENT!**

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

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

#### **Viande, volaille et poisson**

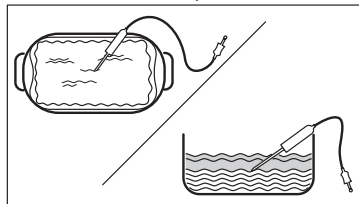
Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde de cuisson dans la viande ou le poisson à sa partie la plus épaisse.



#### **Ragoût**

Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la

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



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

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

5. - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
6. Tournez le bouton de commande pour régler la température.
7. Appuyez sur la touche OK.
8. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
9. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

### 9.3 Marmite à vapeur pour la cuisson à la vapeur

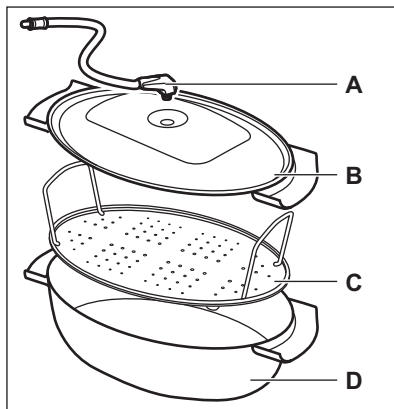


La marmite à vapeur n'est pas fournie avec l'appareil. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Kit vapeur se compose de :

- A. Tube injecteur - pour la cuisson à la vapeur,

- B. Couvercle,
- C. Gril en acier,
- D. Bol en verre.



Veillez à ne pas :

- placez la marmite à vapeur chaude sur des surfaces froides / humides.
- versez des liquides froids dans la marmite à vapeur lorsqu'il fait chaud.
- utilisez la marmite à vapeur sur une surface de cuisson chaude.
- nettoyez la marmite à vapeur avec des abrasifs, des éponges et des poudres.

### 9.4 Cuisson à la vapeur dans la marmite à vapeur

1. Placez la nourriture dans le grill en acier situé dans la marmite à vapeur et couvrez-le avec le couvercle.
2. Insérez le tuyau d'injection dans l'orifice du couvercle.
3. Placez la marmite à vapeur sur le deuxième niveau de grille partant du bas.
4. Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».
5. Réglez l'appareil pour la fonction de cuisson à la vapeur.

## 10. CONSEILS

### 10.1 Recommandations de cuisson

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

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

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

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

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

**Symboles utilisés dans les tableaux :**



Type d'aliment



Mode de cuisson



Température



Accessoire



Niveau de la grille



Heure de cuisson (min)





### 10.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés





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

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

### 10.3 Chaleur Tournante Humide






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







		°C		
Petits pains sucrés, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 morceaux	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30

		°C		
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

## 10.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

				°C	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35

					
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45
Sablé	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45
Pain grillé <sup>1)</sup>	Gril	Grille métallique	4	max.	1 - 5

1) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant le nettoyage

#### Agent nettoyant

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

#### Utilisation quotidienne

- Essayez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de

graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

#### Accessoires

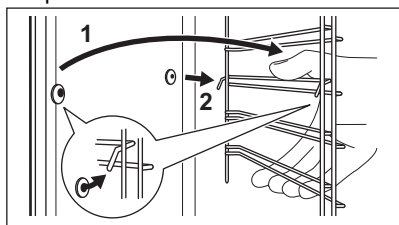
- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

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

## 11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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



4. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

## 11.3 Nettoyage par pyrolyse



### ⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.

### ⚠ ATTENTION!


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

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

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu.
5. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  et appuyez sur OK.


Programme de nettoyage	Durée
C1 - Nettoyage léger	1 h 30 min
C2 - Nettoyage normal	2 h
C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min

6. Tournez la manette de commande pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur OK.
7. Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.

Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. La porte se déverrouille lorsque l'affichage indique .

8. Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
9. Attendez que l'appareil soit froid et que la porte se déverrouille. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et de l'eau.

## 11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque  clignote sur l'affichage après la cuisson, l'appareil vous rappelle de le nettoyer par pyrolyse. Vous pouvez désactiver le rappel dans le sous-menu : Configurations. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Modification : Configurations.

## 11.5 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Mettez à l'arrêt l'appareil.
2. Placez un plat profond sous le tuyau d'arrivée de la vapeur.
3. Versez de l'eau dans le réservoir d'eau : 850 ml. Ajoutez l'acide citrique : 5 cuillères à café. Attendez 60 min.
4. Mettez en fonctionnement l'appareil et sélectionnez la fonction : Humidité Faible. Réglez la température sur 230 °C.
5. Mettez à l'arrêt l'appareil après 25 min et attendez qu'il refroidisse.
6. Mettez en fonctionnement l'appareil et sélectionnez la fonction : Humidité Faible. Réglez la température entre 130 et 230 °C.
7. Mettez à l'arrêt l'appareil après 10 min et attendez qu'il refroidisse.

8. Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».
9. Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux.
10. Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.

Contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

Classification de l'eau :	Nettoyez le réservoir d'eau tous les :
douce	75 cycles - 2,5 mois
modérément dure	50 cycles - 2 mois
dure	40 cycles - 1,5 mois
très dure	30 cycles - 1 mois

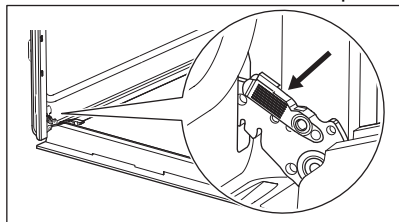
## 11.6 Retrait et installation de la porte

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

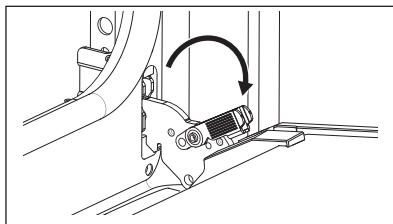
### ⚠ ATTENTION!

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

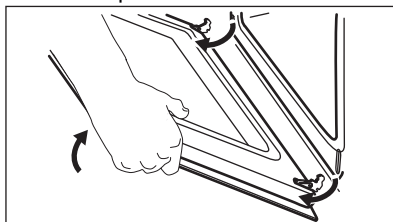
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



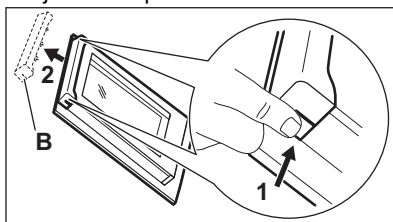
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



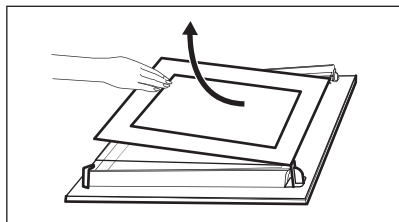
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
5. Tenez la garniture de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



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



8. Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

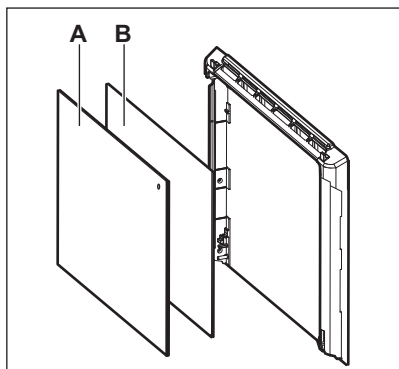
9. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

Veillez à replacer les panneaux de verre

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

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

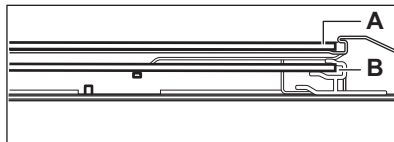


## 12. DÉPANNAGE

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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



## 11.7 Remplacement de l'ampoule

### ⚠ AVERTISSEMENT!

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

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



### ⚠ ATTENTION!

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

### Lampe arrière

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

## 12.1 Que faire si...

Problème	Vérifiez que...
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en marche ni le faire fonctionner.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte de l'appareil est fermée.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le Touches Verrouil est désactivé.
L'éclairage est éteint.	Chaleur Tournante Humide - est activé.
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.
Err C2	Vous avez retiré la fiche de la Sonde de cuisson de la prise.
Err C3	La porte de l'appareil est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte de l'appareil est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
L'affichage indique 00:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
Il y a de l'eau à l'intérieur du four.	Le réservoir d'eau n'est pas trop rempli.
Le voyant  est éteint.	Le réservoir d'eau est assez rempli. Si de l'eau commence à fuir dans l'appareil et que le voyant est toujours éteint, contactez un service après-vente agréé.
Le voyant  est allumé.	Il y a assez d'eau dans le réservoir. Si le réservoir est plein et que le voyant est toujours allumé, contactez un service après-vente agréé.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	De l'eau est présente dans le réservoir d'eau.
Il faut plus de trois minutes pour vidanger le réservoir d'eau ou l'eau fuit de l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. Nettoyez le réservoir de l'eau.



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 l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

## 12.2 Données de maintenance

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

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

visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

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

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

## 13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BSK578370M 949494894
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	34.0 kg

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

### 13.2 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2.0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».

### 13.3 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

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 et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

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

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

Si 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 garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

### Maintien des aliments au chaud

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

### Cuisson avec l'éclairage éteint

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

### Chaleur Tournante Humide


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

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

### Wi-Fi

Si possible, désactivez le Wi-Fi pour économiser de l'énergie.

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

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

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

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



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



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



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	54
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	56
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	60
4. BEDIENFELD.....	60
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	61
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	62
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	68
8. UHRFUNKTIONEN.....	69
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	70
10. HINWEISE UND TIPPS.....	72
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	74
12. FEHLERBEHEBUNG.....	77
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	78
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	80

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

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

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **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 (Kerntemperatursensor).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- 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.

## 2.2 Elektrischer Anschluss

### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

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

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

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

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

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

## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.

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

**⚠️ WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege

**⚠️ WARNUNG!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig. 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. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitshinweise auf seiner Verpackung.

## 2.5 Pyrolytische Reinigung

### **WARNUNG!**

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

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
  - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihaftbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittlrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien

usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

## 2.6 Dampfgeraren

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

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

## 2.7 Innenbeleuchtung

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

## 2.8 Wartung

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

## 2.9 Entsorgung

### **WARNUNG!**

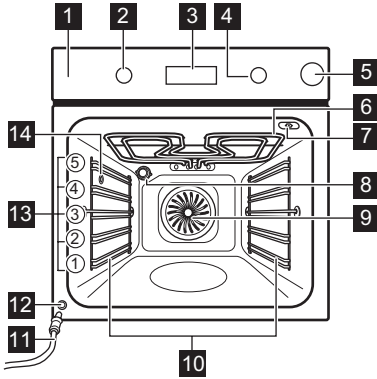
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Display
- 4** Einstellknopf
- 5** Wassertank
- 6** Heizelement
- 7** Buchse für den Temperatursensor

- 8** Lampe
- 9** Ventilator
- 10** Einschubschienen, herausnehmbar
- 11** Ablaufschlauch
- 12** Wasserauslassventil
- 13** Einschubebenen
- 14** Dampfaustritt

### 3.2 Zubehör

Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.



## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:

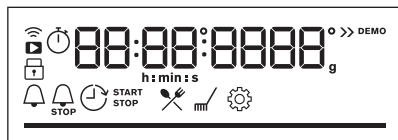
1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe treten heraus.
  2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
  3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.
- Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position **0**, um das Gerät auszuschalten.

### 4.2 Überblick – Bedienfeld

	Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.
	Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Schnellaufheizung.
	Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten.
	Drücken, um die Lebensmittelkerntemperatur einzustellen mit: Temperatursensor

OK Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

### 4.3 Display-Anzeigen



Display mit Tastenfunktionen.

- |  |   |
|--|---|
|  | Das Gerät ist verriegelt.                         |
|  | Untermenü: Koch-Assistent.                        |
|  | Untermenü: Reinigung.                             |
|  | Untermenü: Einstellungen                          |
|  | Schnellaufheizung ist eingeschaltet.              |
|  | Der Wassertank ist leer. Füllen Sie den Tank auf. |

- |  |  |
|--|--|
|  | Der Wassertank ist halb voll.  |
|  | Der Wassertank ist voll.   |
|  | Temperatursensor ist eingeschaltet.  |
|  | Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.   |
|  | Garzeit ist eingeschaltet.   |
|  |  |
|  | Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet.  |
|  | Uptimer ist eingeschaltet.   |
|  | Wi-Fi ist eingeschaltet.   |
|  | Fernsteuerung ist eingeschaltet.   |
|  | Fortschrittsbalken – Zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist. |

## 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Einstellen der Uhrzeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: "00:00" oder "12:00" (je nach Modell).

1. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
2. Drücken Sie **OK**.



### 5.2 Erstvorheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln vorheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Vorheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
4. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

## 5.3 Drahtlose Verbindung

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
  - Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.
1. Zum Download der App scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
  2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
  3. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen, um  auszuwählen.
  4. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Wi-Fi auszuwählen. Schalten Sie die Funktion ein oder aus. Siehe Kapitel „Tägliche Verwendung“ unter „Ändern“: Einstellungen.

Wi-Fi ist standardmäßig eingeschaltet. Energiespartipps finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.



Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Fernsteuerung nach 24 Std automatisch aus. Wiederholen Sie das Onboarding, falls erforderlich.

Frequenz	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-Modul	NIUS-50

## 5.4 Softwarelizenzen

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

Um auf den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen eine Veröffentlichung erfordern, und um ihre vollständigen Copyright-Informationen und die geltenden Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (Ordner NIUS).

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Ofenfunktionen



#### Heißluft

Zum Braten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze, da der Lüfter die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt.



#### Ober- / Unterhitze

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



#### Dampffunktion: Feuchtigkeit, niedrig

Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.



#### Tiefkühlgerichte

Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.



#### Pizzastufe

Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen.



### **Unterhitze**

Zum Bräunen und für einen knusprigen Boden. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.



### **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 Backen von Gratins und zum Bräunen.



Die Lampe wird ggf. bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80 °C automatisch ausgeschaltet.

## **6.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft**

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

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


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

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

## **6.3 Einstellung: Ofenfunktionen**

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.


2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

 Schnellaufheizung - Halten Sie diese gedrückt, um die Aufheizzeit zu verkürzen. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar. Der Lüfter kann sich automatisch einschalten.

## **6.4 Einstellung: Feuchtigkeit, niedrig - Dampfaren:**



Verwenden Sie nur Wasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

1. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zum maximalen Füllstand mit kaltem Wasser (ca. 900 ml).
3. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
4. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen, zur Auswahl der Funktion .
6. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen. Füllen Sie den Wassertank während des Garvorgangs falls erforderlich auf.
7. Drehen Sie nach Beendigung des Kochens den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten. Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.
8. Leeren Sie den Wassertank nach jedem Dampfaren, um Kalkrückstände zu verhindern. Warten Sie nach jedem Gebrauch mindestens 60 Min, damit ein Auslaufen von heißem Wasser aus dem Wasserauslassventil vermieden wird.

## **WARNUNG!**

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

## 6.5 Entleeren des Wassertanks

### Wassertank-Füllstandsanzeige



Der Tank ist voll.



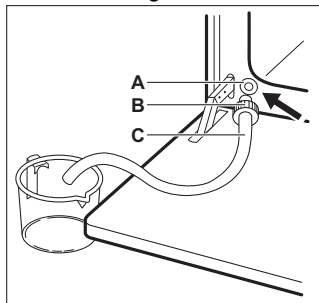
Der Tank ist halb voll.



Der Tank ist leer. Füllen Sie den Tank auf.

Wenn Sie zu viel Wasser in den Tank füllen, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Innenraums des Backofens.

1. Schalten Sie das Gerät aus. Lassen Sie die Backofentür offen und warten Sie, bis das Gerät kalt ist.
2. Schließen Sie den Ablaufschlauch **C** am Auslassventil **A** mit Hilfe des Verbindungsteils **B** an.




3. Halten Sie das Ende des Schlauchs unter der Höhe **A** und drücken Sie mehrmals **B**, um das restliche Wasser aufzufangen.
4. Lösen Sie **C** und **B** und trocknen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Schwamm.



Verwenden Sie das abgelassene Wasser nicht erneut, um den Wassertank zu befüllen.

## 6.6 Eingabe: Menü

Öffnen Sie das Menü, um auf Gerichte mit dem Koch-Assistenten und auf Einstellungen zuzugreifen.



1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .

Auf dem Display wird , ,  angezeigt.

2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das Symbol, um in das Untermenü zu gelangen. Drücken Sie **OK**.

## 6.7 Einstellung: Koch-Assistent

**Koch-Assistent** Das Untermenü besteht aus Programmen, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Die Programme beginnen mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit und die Temperatur während des Garens einstellen.

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen, und drücken Sie dann **OK**.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
4. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie **OK**.
5. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

### Untermenü: Koch-Assistent

#### Legende



Um die Funktion nutzen zu können, muss der Temperatursensor angeschlossen sein. Siehe Kapitel „Verwendung des Zubehörs“.



Füllen Sie den Wassertank zum Dampfwaren mit Wasser.













































Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.




















Einschubebene. Siehe Kapitel „Produktbeschreibung“.



Das Display zeigt **P** und eine **Nummer** des Gerichts an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P1	Roastbeef, blutig		
P2	Roastbeef, rosa	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	 2; <b>Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P3	Roastbeef, durch		
P4	Steak, rosa	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	  3; Bräter auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P5	Rinderbraten / geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1.5 - 2 kg	 2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
P6	Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen)		
P7	Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	 2; <b>Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P8	Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen)		
P9	Rinderfilet, blutig (Niedertemperatur Garen)		
P10	Rinderfilet, rosa (Niedertemperatur Garen)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	 2; <b>Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P11	Rinderfilet, fertig (Niedertemperatur Garen)		
P12	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke	 2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt.
P13	Schweinebraten Nacken oder Schulter	1.5 - 2 kg	 1; Bräter auf <b>Kombirost</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P14	Pulled Pork (Niedertemperatur Garen)	1.5 - 2 kg	 2; <b>Backblech</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P15	Schweinelende, frisch	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	 2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P16	Schweinefleisch-Spareribs	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Spareribs	 3; <b>tiefe Pfanne</b> Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P17	Lammkeule mit Knochen	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm dicke Stücke	  2; Bräter auf <b>Backblech</b> Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P18	Hähnchen, ganz	1 - 1.5 kg; frisch	  2; Auflaufform auf <b>Backblech</b> Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P19	Halbes Hähnchen	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>Backblech</b>
P20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	   2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
P21	Hähnchenschenkel, frisch	-	  3; <b>Backblech</b> Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.
P22	Ente, ganz	2 - 3 kg	  2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P23	Gans, ganz	4 - 5 kg	  2; <b>tiefe Pfanne</b> Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P24	Hackbraten	1 kg	  2; <b>Kombirost</b>
P25	Fisch, ganz, gegrillt	0.5 - 1 kg pro Fisch	  2; <b>Backblech</b> Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern.
P26	Fischfilet	-	  3; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>
P27	Käsekuchen	-	 2;  Springform 28 cm auf <b>Kombirost</b>
P28	Apfelkuchen	-	 3; <b>Backblech</b>
P29	Apfelkuchen	-	 2; Kuchenform auf <b>Kombirost</b>
P30	Apfelkuchen	-	 1;  22 cm Kuchenform auf <b>Kombirost</b>
P31	Brownies	2 kg Teig	 3; <b>tiefe Pfanne</b>
P32	Muffins	-	 3; Muffin-Blech auf <b>Kombirost</b>
P33	Brotkuchen	-	 2; Kastenform auf <b>Kombirost</b>
P34	Ofenkartoffeln	1 kg	 2; <b>Backblech</b> Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P35	Kartoffelspalten	1 kg	 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Kartoffeln in Stücke schneiden.
P36	Gemischtes Grillge- müse	1 - 1.5 kg	 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Gemüse in Stücke schneiden.
P37	Kroketten, gefroren	0.5 kg	 3; <b>Backblech</b>
P38	Pommes frites, ge- froren	0.75 kg	 3; <b>Backblech</b>
P39	Fleisch- / Gemüsela- sagne mit trockenen Nudelblättern	1 - 1.5 kg	  1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>
P40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1 - 1.5 kg	  1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
P41	Pizza frisch, dünn	-	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet
P42	Pizza frisch, dick	-	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet
P43	Quiche	-	 2; Backform auf <b>Kombirost</b>
P44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot	0.8 kg	  2; mit Backpapier ausgelegtes <b>Backblech</b> Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
P45	Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot	1 kg	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet / Kas- tenform auf <b>Kombirost</b>

## 6.8 Ändern: Einstellungen

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen, und drücken Sie dann **OK**.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie **OK**.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

## Untermenü: Einstellungen

	Einstellung	Wert
01	Uhrzeit	Ändern
02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 – Piepton, 2 – Kli- cken, 3 – Ton aus
04	Lautstärke	1 - 4
05	Temperatursensor Ak- tion	1 - Alarm und Stopp, 2 - Alarm
06	Uptimer	Ein / Aus
07	Beleuchtung	Ein / Aus
08	Schnellaufheizung	Ein / Aus

	<b>Einstellung</b>	<b>Wert</b>
<b>09</b>	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
<b>10</b>	Wi-Fi	Ein / Aus
<b>11</b>	Automatischer Fernbetrieb	Ein / Aus
<b>12</b>	Netzwerk ignorieren	Ja / Nein

	<b>Einstellung</b>	<b>Wert</b>
<b>13</b>	Demo-Modus	Aktivierungscode: 2468
<b>14</b>	Softwareversion	Prüfen
<b>15</b>	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein


## 7. ZUSATZFUNKTIONEN

### 7.1 Sperren


Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

Wenn sie aktiviert wird, während das Gerät in Betrieb ist, verriegelt sie das Bedienfeld und sorgt dafür, dass die aktuellen Kocheinstellungen ohne Unterbrechung weiterlaufen.

Wird sie bei ausgeschaltetem Gerät aktiviert, bleibt das Bedienfeld verriegelt, so dass das Gerät nicht versehentlich eingeschaltet werden kann.



 OK – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

Ein Signal ertönt.  - blinkt 3 x, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

 OK – gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

### 7.2 Automatische Abschaltung

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

 (°C)	 (Std)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - max.	3

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.





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

### 7.3 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.

## 8. UHRFUNKTIONEN



### 8.1 Beschreibung der Timerfunktionen

 <b>Kurzzeit-Wecker</b>	Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.
 <b>Garzeit</b>	Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.
 <b>Zeit Zeitvorwahl</b>	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
 <b>Uptimer</b>	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.



### 8.2 Einstellung: Kurzzeit-Wecker


1. Drücken Sie .  
Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .
2. Drücken Sie den Bedienknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**. Der Timer startet umgehend.

### 8.3 Einstellung: Garzeit

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt: 0:00 und .
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**. Der Timer startet umgehend.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.



### 8.4 Einstellung: Zeit Zeitvorwahl

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt:  und **START**.
3. Drehen Sie den Knopf, um die Startzeit einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**.



Im Display wird Folgendes angezeigt: --:--   
**STOP**.

5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Ende einzustellen.
6. Drücken Sie **OK**.  
Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.
7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

### 8.5 Einstellung: Uptimer

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uptimer auszuwählen. Siehe das Kapitel „Tägliche Verwendung“, Menü: Einstellungen.
3. Drücken Sie **OK**.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Uptimer ein- und auszuschalten.
5. Drücken Sie **OK**.

### 8.6 Einstellung: Uhrzeit

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uhrzeit auszuwählen. Siehe das Kapitel „Tägliche Verwendung“, Menü: Einstellungen.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.

4. Drücken Sie OK.

## 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

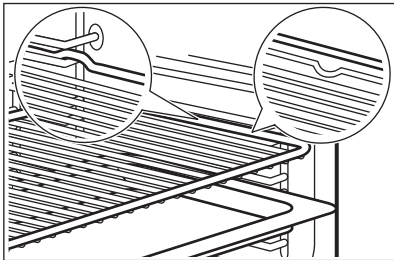
### 9.1 Einsetzen des Zubehörs



Je nach Modell kann das Zubehör variieren. Weitere Informationen zum Zubehör finden Sie im Kapitel „Produktbeschreibung“.

Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Führen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Ablagestütze ein. Achten Sie darauf, dass der Rost die Rückseite des Ofeninnenraums berührt und die Füße nach unten zeigen.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

### 9.2 Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C - die Temperatur im Gerät. Sie sollte mindestens 25 °C höher sein als die Kerntemperatur der Lebensmittel.

- 🔪 - Die Kerntemperatur der Speise. Empfehlungen:

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

### Garen mit: Temperatursensor

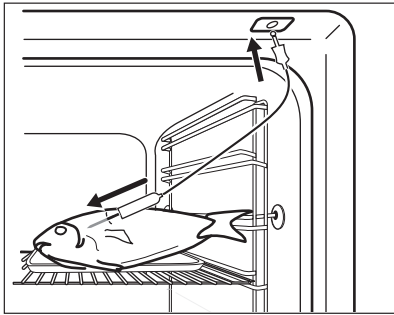
### ⚠️ WARNUNG!

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

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

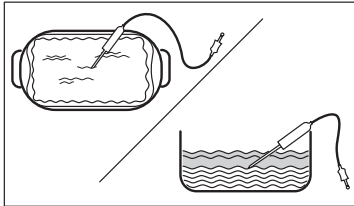
### **Fleisch, Geflügel und Fisch**

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



### Auflauf

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



4. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse an der Seitenwand im Gerät ein. Siehe Kapitel „Produktbeschreibung“.  
Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.
5. Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
6. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
7. Drücken Sie **OK**.
8. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
9. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

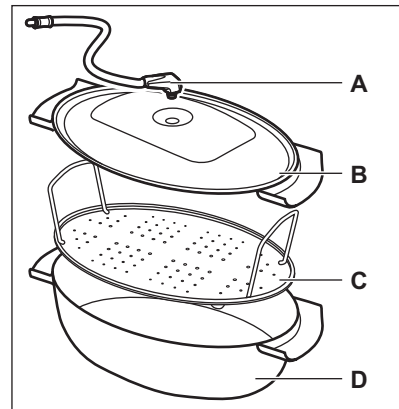
## 9.3 Dampftopf zum Dampfgaren



Der Dampftopf ist nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten. Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

Dampfgarer besteht aus:

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



Nicht erlaubt:

- den heißen Dampftopf auf kalte/feuchte Oberflächen zu stellen.
- kalte Flüssigkeiten in den Dampftopf zu gießen, wenn er heiß ist.
- den Dampftopf auf einer heißen Kochfläche zu verwenden.
- den Dampftopf mit Scheuermitteln, Kratzschwämmen und Pulvern zu reinigen.

## 9.4 Dampfgaren im Dampftopf

1. Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost im Dampftopf und decken Sie sie ihn mit dem Deckel ab.
2. Setzen Sie das Dampfstrahlrohr in die Öffnung im Deckel.
3. Stellen Sie den Dampftopf in die zweite Einschubebene von unten.
4. Schließen Sie den Injektorschlauch an den Dampfeinlass an. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.

5. Stellen Sie das Gerät für die Dampfgarfunktion ein.

## 10. HINWEISE UND TIPPS

### 10.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.




Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.




Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

#### In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur

	Zubehör
	Einschubebene
	Garzeit (Min)






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

### 10.3 Feuchte Umluft






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







				
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Pizza, gefroren, 0.35 kg	Kombirost	220	2	10 - 15
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	25 - 35
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	25 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	15 - 25
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	40 - 50

		°C		
Fisch, pochiert, 0.3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 25
Fisch, ganz, 0.2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet , 0.3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	25 - 30
Fleisch, pochiert, 0.25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	35 - 45
Schaschlik0.5kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 30
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, pochiert, 0.4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	200	3	25 - 30
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	25 - 30

## 10.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				°C	
Törtchen, 20 pro Backblech	Ober- / Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 35
Törtchen, 20 pro Backblech	Heißluft	Backblech	3	150 - 160	20 - 35
Törtchen, 20 pro Backblech	Heißluft	Backblech	2 und 4	150 - 160	20 - 35
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm	Ober- / Unterhitze	Kombirost	2	180	70 - 90
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	70 - 90
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Ober- / Unterhitze	Kombirost	2	170	40 - 50
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Heißluft	Kombirost	2	160	40 - 50

					
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Heißluft	Kombirost	2 und 4	160	40 - 60
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	3	140 - 150	20 - 40
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	2 und 4	140 - 150	25 - 45
Mürbeteiggebäck	Ober- / Unterhitze	Backblech	3	140 - 150	25 - 45
Toast <sup>1)</sup>	Grill	Kombirost	4	Max.	1 - 5

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

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung

#### Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur 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 Gebrauch

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

#### Zubehör

- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden

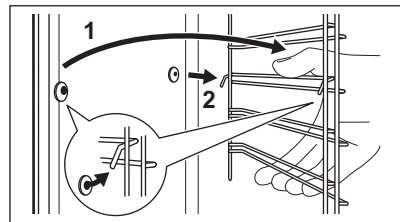
Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

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

### 11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



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

## 11.3 Pyrolytische Reinigung



### **WARNUNG!**

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

### **VORSICHT!**


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

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

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
3. Reinigen Sie das Innere des Backofens und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen und drücken Sie dann **OK**.

Reinigungsprogramm	Dauer
C1 - Leichte Reinigung	1 h 30 min
C2 - Normale Reinigung	2 h
C3 - Gründliche Reinigung	2 h 30 min


6. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Reinigungsprogramm auszuwählen, und drücken Sie dann **OK**.
7. Drücken Sie **OK**, um die Reinigung zu starten.

Beim Start der Reinigung wird die Tür des Geräts verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display  an.

8. Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position.
9. Warten Sie, bis das Gerät kalt ist und sich die Tür entriegelt. Reinigen Sie das

Innere des Backofens mit einem weichen Lappen und Wasser.

## 11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn nach dem Kochen auf dem Display  blinkt, erinnert das Gerät Sie daran, es mit einer pyrolytischen Reinigung zu reinigen. Sie können die Erinnerung im folgenden Untermenü ausschalten: Einstellungen. Siehe Kapitel „Tägliche Verwendung“ unter „Ändern“: Einstellungen.

## 11.5 Reinigung des Wassertanks

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Setzen Sie eine Auflauffanne unter dem Dampflass ein.
3. Gießen Sie Wasser in den Wassertank: 850 ml. Zitronensäure hinzugeben: 5 Teelöffel. Warten Sie 60 Min lang.
4. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Funktion ein: Feuchtigkeit, niedrig. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C ein.
5. Schalten Sie das Gerät nach 25 Min aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Funktion ein: Feuchtigkeit, niedrig. Stellen Sie die Temperatur zwischen 130 und 230 °C ein.
7. Schalten Sie das Gerät nach 10 Min aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
8. Wassertank leeren. Siehe „Täglicher Gebrauch“, Kapitel „Wassertank leeren“.
9. Spülen Sie den Wassertank aus und reinigen Sie die restlichen Kalkrückstände mit einem weichen Lappen.
10. Reinigen Sie den Ablaufschlauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.

Wenden Sie sich an Ihren Wasserversorger, um den Wasserhärtegrad zu erfragen.

Wassereinstufung:	Reinigen Sie den Wassertank alle:
weich	75 Zyklen - 2,5 Monate
mittelhart	50 Zyklen - 2 Monate
hart	40 Zyklen - 1,5 Monate
sehr hart	30 Zyklen - 1 Monat

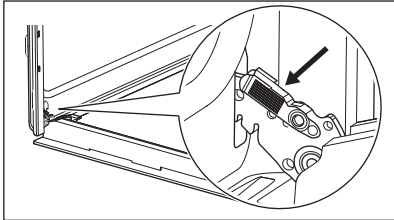
## 11.6 Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

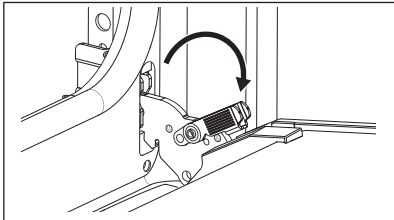
### VORSICHT!

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

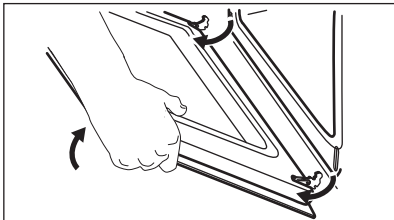
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.



2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.

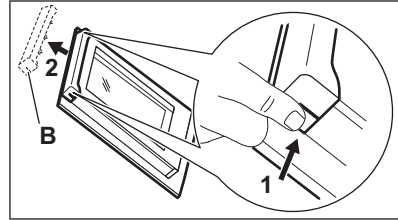


3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.

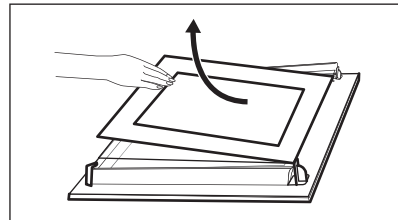


4. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf einen weichen Lappen.
5. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an

und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.

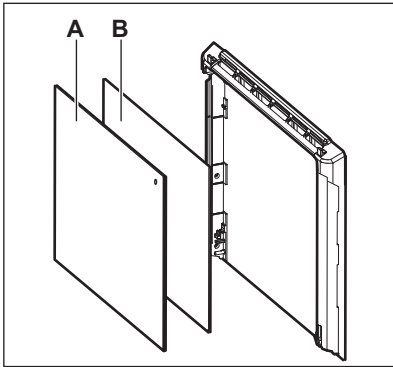


6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
7. Halten Sie die Glasscheiben der Tür an der Oberkante fest und ziehen Sie sie vorsichtig einzeln heraus. Beginnen Sie mit der oberen Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.

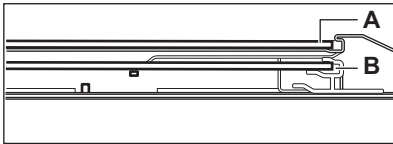


8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
9. Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein. Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken. Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (**A** und **B**) auf die richtige Reihenfolge. Achten Sie auf das Symbol / den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um die Demontage und Montage zu erleichtern.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



Achten Sie darauf, dass Sie die mittlere Glasscheibe korrekt in der Aufnahme installieren.



### 11.7 Austauschen der Lampe

**⚠️ WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

**⚠️ VORSICHT!**

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

#### Hintere Lampe

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



## 12. FEHLERBEHEBUNG

**⚠️ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

Problem	Prüfen...
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Gerätetür ist geschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Sperren ist deaktiviert.

Problem	Prüfen...
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft – ist aktiviert.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.
Der Temperatursensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Temperatursensor ist vollständig in die Buchse eingesteckt.
Err C2	Sie haben den Stecker des Temperatursensor aus der Buchse genommen.
Err C3	Die Gerätetür ist geschlossen oder die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Gerätetür ist geschlossen.
Err F102	Die Türverriegelung ist nicht defekt .
Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Es befindet sich Wasser im Inneren des Backofens.	Es ist nicht zu viel Wasser im Wassertank.
 - Anzeige leuchtet nicht.	Es ist genug Wasser im Wassertank. Wenn Wasser in das Gerät eindringt und die Anzeige immer noch nicht aufleuchtet, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
 - Anzeige leuchtet.	Es ist genug Wasser im Wassertank. Wenn der Tank voll ist und die Anzeige immer noch leuchtet, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Es sind keine Kalkrückstände in der Dampfeinlassöffnung vorhanden.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Wasser ist im Wassertank.
Das Entleeren des Wassertanks dauert länger als drei Minuten, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus.	Es sind keine Kalkrückstände in der Dampfeinlassöffnung vorhanden. Reinigen Sie den Wassertank.



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

## 12.2 Service-Daten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

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

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

## 13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BSK578370M 949494894
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Lautstärke	72 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	34.0 kg

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

## 13.2 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
Leistungsaufnahme im vernetzten Standby-Betrieb	2.0 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie im Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“.

### 13.3 Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

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 und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht auf, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

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**

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 die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme oder Temperatur an.

### **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 Beleuchtung**

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.

### **Wi-Fi**

Schalten Sie das Wi-Fi nach Möglichkeit aus, um Energie zu sparen.

## 14. 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 Vertreter (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem

selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### **Hinweise zum Recycling**



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

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

### **Rücknahmepflichten der Vertreter in Deutschland**

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen

Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter 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 Vertreter Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der

äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreter 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**

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.





