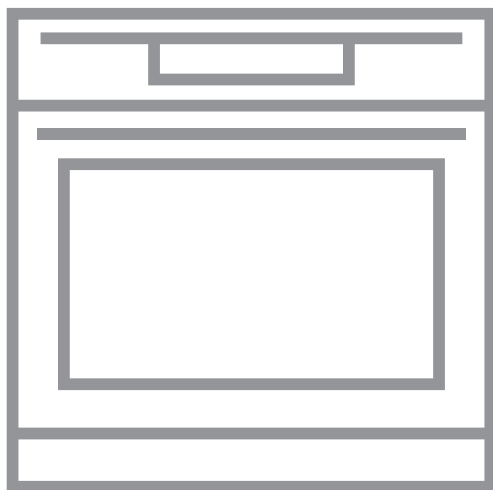


▶ DA	Brugsanvisning	2
NL	Gebruiksaanwijzing	46
EN	User Manual	93
FR	Notice d'utilisation	137
DE	Benutzerinformation	184
PT	Manual de instruções	234
ES	Manual de instrucciones	281

USER MANUAL



BD782S
BSE782280M
BSE78228BM
BSK782280M

AEG

TIL PERFEKTE RESULTATER

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

Besøg vores hjemmeside for at:



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



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



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

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Oplysningerne findes på typeskiltet.

Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3	4. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES	
1.1 Sikkerhed for børn og sårbare		OVNEN.....	10
personer.....	3	4.1 Betjeningspanel.....	10
1.2 Generel sikkerhed.....	4	4.2 Skærm.....	11
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5	5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	12
2.1 Installation.....	5	5.1 Indledende rengøring	12
2.2 El-forbindelse.....	6	5.2 Første tilslutning.....	12
2.3 Brug.....	7	5.3 Indledende forvarmning.....	13
2.4 Vedligeholdelse og rengøring.....	7	5.4 Indstilling: Vandets hårdhed.....	13
2.5 Tilberedning med kombidamp.....	8	6. DAGLIG BRUG.....	14
2.6 Indvendig belysning.....	8	6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner.....	14
2.7 Service.....	8	6.2 Indstilling: Steamify - Damp-	
2.8 Bortskaffelse.....	8	ovnfunktioner.....	15
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9	6.3 Indstil: Hjælp til tilberedning.....	16
3.1 Generelt overblik.....	9	6.4 Ovnfunktioner.....	17
3.2 Tilbehør.....	9	6.5 Bemærkninger til: Fugtig varmluft..	19

7. URFUNKTIONER.....	20	11.7 Anvendelse: Rensning af dampgenerator.....	33
7.1 Beskrivelse af urfunktioner.....	20	11.8 Husk tørring.....	34
7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner.....	20	11.9 Anvendelse: Tørring.....	34
8. ANVENDELSE: TILBEHØR.....	22	11.10 Anvendelse: Tømning af vandbeholder.....	34
8.1 Isætning af tilbehør.....	22	11.11	
8.2 Termometer.....	23	Sådan fjerner og installerer du: Låge..	35
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	25	11.12 Udskiftning: Lampe.....	36
9.1 Sådan gemmer du: Favoritter.....	25	12. FEJLFINDING.....	37
9.2 Panel lås.....	25	12.1 Hvad gør du, hvis	37
9.3 Automatisk slukning.....	25	12.2 Håndtering: Fejlkoder.....	38
9.4 Køleventilator.....	26	12.3 Servicedata.....	38
10. RÅD OG TIPS.....	26	13. ENERGIEFFEKTIV.....	39
10.1 Anbefalinger til tilberedning.....	26	13.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark*.....	39
10.2 Fugtig varmluft.....	26	13.2 Energibesparelse.....	40
10.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør.....	27	14. MENUSTRUKTUR.....	40
10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter.....	27	14.1 Menu.....	40
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	30	14.2 Undermenu for: Rengøring.....	41
11.1 Bemærkninger om rengøring.....	30	14.3 Undermenu for: Tilvalg.....	41
11.2 Fjernelse: Ovnribber	31	14.4 Undermenu for: Opsætning.....	42
11.3 Anvendelse: Rengøring med damp.....	31	14.5 Undermenu for: Service.....	42
11.4 Husk rengøring.....	32	15. DET ER NEMT!.....	43
11.5 Anvendelse: Afkalkning.....	32	16. TAG EN GENVEJ!.....	44
11.6 Påmindelse om afkalkning.....	33	17. MILJØHENSYN.....	45

1. ⚠️ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i

at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

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

1.2 Generel sikkerhed

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

- **ADVARSEL:** Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

**ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

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

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

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

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!

SIKKERHEDSANVISNINGER

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

2.5 Tilberedning med kombidamp



ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:
 - Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, når funktionen er tændt. Der kan slippe damp ud.
 - Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

2.6 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.7 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.8 Bortskaffelse



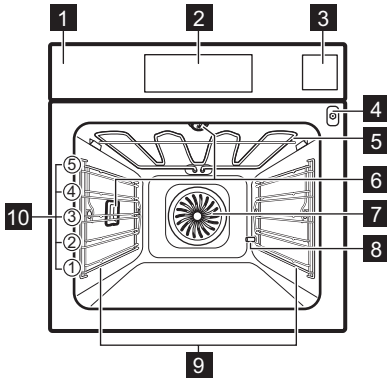
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik

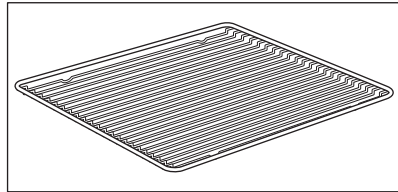


- 1** Betjeningspanel
- 2** Skærm
- 3** Vandbeholder
- 4** Stik til termometer
- 5** Varmelegeme
- 6** Ovnprære
- 7** Blæser
- 8** Afkalkning af afløbsrøret
- 9** Ovnribbe, udtagelig
- 10** Ovnriiler

3.2 Tilbehør

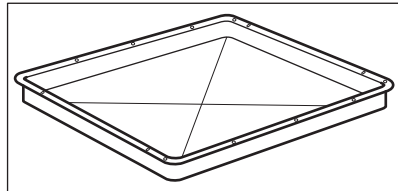
Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



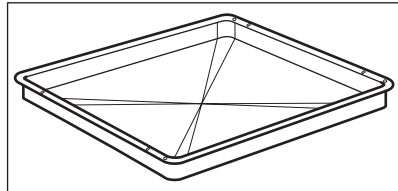
Bageplade

Til kager og småkager.



Grill-/bradepande

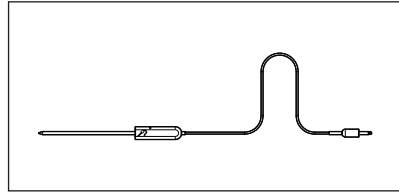
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.



SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNER

Termometer

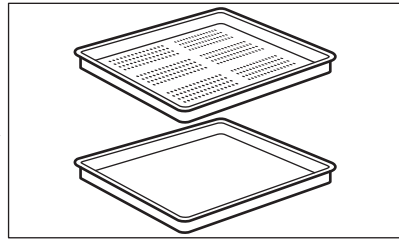
Til måling af temperaturen i maden.



Indstilling af damp

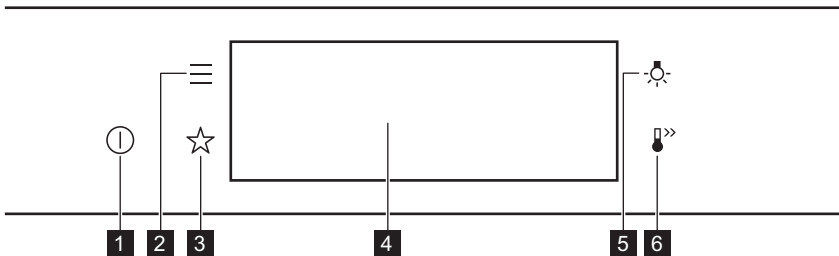
En ikke-perforeret og én perforeret fødevarebeholder.

Dampsættet dræner kondensvandet væk fra fødevarer under damptilberedningen. Brug det til at tilberede grønt, fisk, kyllingebryst. Sættet egner sig ikke til mad, som skal tilberedes med vand, f.eks. ris, polenta, pasta.






4. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNER

4.1 Betjeningspanel

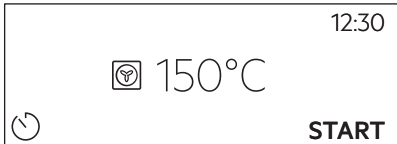
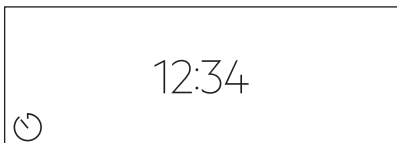
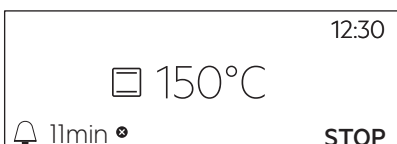
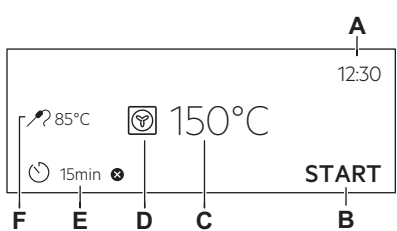


1	TIL / FRA	Tryk, og hold inde for at tænde og slukke ovnen.
2	Menu	Angiver ovnfunktionerne.
3	Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.
4	Skærm	Viser ovnens aktuelle indstillinger.
5	Lampeafbryder	Til at tænde og slukke lampen.
6	Hurtig opvarmning	Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning.

SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNEN

 Tryk på	 Flyt	 Tryk og hold inde
Rør overfladen med en fingerspids.	Lad fingerspids glide over overfladen.	Rør overfladen i 3 sekunder.










4.2 Skærm

	Når det er tændt, viser displayet hovedskærmen med ovnfunktioner og standardtemperaturen.
	Hvis du ikke bruger ovnen i 2 minutter, skifter displayet til standby.
	Under tilberedning viser displayet de indstillede funktioner og andre tilgængelige valgmuligheder.
	Display med vigtige funktioner indstillet. A. Aktual tid B. START/STOP C. Temperatur D. Ovnfunktioner E. Timer F. Termometer (kun udvalgte modeller)

Displaylamper

Grundlæggende lamper - til navigation på displayet.

FØR BRUG FØRSTE GANG

 For at bekræfte valget/indstillingen.	 For at gå ét niveau tilbage i menuen.	 For at fortryde den sidste handling.	 For at slå tilvalgene til og fra.
Akustisk alarm funktionslamper - når den indstillede tilberedningstid er slut, høres signalet.			
 Funktionen er tændt.	 Funktionen er tændt. Tilberedningen stopper automatisk.	 Den akustiske alarm slukkes.	
Timerlamper			
 For at indstille funktionen: Udskudt start.	 For at annullere indstillingen.		




5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring

		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen.	Rengør ovnen og tilbehøret med en blød klud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.	Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i ovnen.

5.2 Første tilslutning




Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første forbindelse.

Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Panelsignal, Signal volume, Vandets hårdhed, Aktual tid.

5.3 Indledende forvarmning








Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.

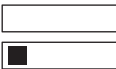



Trin 1	Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra ovnen.
Trin 2	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 1 time.
Trin 3	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 15 min.
<p> Ovnens kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.</p>	

5.4 Indstilling: Vandets hårdhed

Når du slutter ovnen til nettet for første gang, skal du indstille vandets hårdhedsgrad. Brug testpapiret, der fulgte med dampstøttet.

			
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
Læg testpapiret i vand i ca. 1 sek. Anbring ikke testpapiret under rindende vand.	Ryst testpapiret fri for overskydende vand.	Se efter 1 min. vandets hårdhed på nedenstående tabel.	Indstil vandets hårdhedsgrad: Menu / Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.
<p> Testpapirets farver fortsætter med at ændre sig. Kontrollér vandets hårdhed senere end 1 min. efter testen.</p>			
<p>Du kan ændre vandets hårdhedsgrad i menuen: Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.</p>			

Tabellen viser vandets hårdhedsgrad (Dh) med det tilsvarende niveau af kalkaflejring og vandklassificering. Juster vandets hårdhedsgrad ifølge tabellen.

Vandets hårdhed		Testpapir	Kalkaflejring (mmol/l)	Kalkaflejring (mg/l)	Vandklassifi- cering
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	blødt
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	moderat hårdt
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hårdt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	Meget hård

Når vandets hårdhedsgrad er 4, skal du fylde vandbeholderen med flaskevand.

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.


6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner


Trin 1	Tænd for ovnen. Displayet viser standardovnfunktionen.
Trin 2	Tryk på symbolet for ovnfunktionen for at gå ind i undermenuen.
Trin 3	Vælg varmfunktionen og tryk på: OK . Displayet viser: temperatur.
Trin 4	Indstil: temperatur. Tryk: OK .
Trin 5	Tryk på: START . Termometer - du kan når som helst tilslutte termometeret før eller under tilberedningen.
STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.	
Trin 6	Sluk for ovnen.

Tag en genvej!



6.2 Indstilling: Steamify - Damp-ovnfunktioner

Trin 1	Tænd for ovnen. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.	
Trin 2	Tryk på  Indstil dampovnfunktionen.	
Trin 3	Tryk på: OK. Displayet viser temperaturindstillingerne.	
Trin 4	Indstil temperaturen. Type af dampovnfunktion afhænger af den indstillede temperatur.	
Fuld damp 50 - 100 °C		Til dampning af grøntsager, korn, bælgfrugter, skaldyr, terrine og desserter, der spises med ske.
Høj damp til stuvning 105 - 130 °C		Til tilberedning af småkogt og braiseret kød eller fisk, brød og fjerkræ såvel som cheesecake og sammenkogte retter.
Medium damp til sprød skorpe 135 - 150 °C		Til kød, sammenkogte retter, fyldte grøntsager, fisk og gratin. På grund af kombinationen af damp og varme får kødet en saftig og mør konsistens og en sprød skorpe. Hvis du indstiller timeren, tændes grillfunktionen automatisk i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en let gratin.
Lav damp til bagning og stegning 155 - 230 °C		Til stegte og bagte retter, kød, fisk, fjerkræ, fyldt buttermdej, tærter, muffins, gratin, grøntsager og bagte varer. Hvis du indstiller timeren og stiller maden på den første rille, tændes der automatisk for undervarme i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en sprød bund.
Trin 5	Tryk på: OK.	
Trin 6	Tryk på vandbeholderens låg for at åbne den.	

Trin 7	<p>Fyld koldt vand i vandbeholderen til det maksimale niveau (ca. 950 ml vand), indtil signalet udsendes, eller displayet viser beskeden. Vandforsyningen er tilstrækkelig til ca. 50 minutter. Fyld ikke vandbeholderen til over dens maksimale kapacitet. Der er fare for vandlækage, overløb og møbelskader.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> ADVARSEL! Brug kun koldt postevand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandbeholderen.</p> </div>
Trin 8	<p>Skub vandbeholderen til dens oprindelige position.</p>
Trin 9	<p>Tryk på: START . Der kommer damp efter ca. 2 min. Når ovnen når den indstillede temperatur, udsendes et signal.</p>
Trin 10	<p>Når vandbeholderen løber tør for vand, udsendes signalet. Fyld vandbeholderen igen.</p>
Trin 11	<p>Sluk for ovnen.</p>
Trin 12	<p>Tøm vandbeholderen, når tilberedningen med damp ender. Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Tømning af vandbeholder.</p>
Trin 13	<p>Restvand kan kondensere i ovnrummet. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.</p>

Tag en genvej!



6.3 Indstil: Hjælp til tilberedning

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



Til nogle retter kan du også tilberede med:

- Vægtautomatik
- Termometer

Den grad, en ret tilberedes ved:

- Rød eller Mindre
- Medium
- Gennemstegt eller Mere

Trin 1	<p>Tænd for ovnen.</p>
---------------	------------------------






Trin 2	Tryk på: 
Trin 3	Tryk på:  . Angiv: Hjælp til tilberedning.
Trin 4	Vælg en ret eller en type af madvare.
Trin 5	Tryk på: START .



Tag en genvej!










6.4 Ovnfunktioner


STANDARD

Ovnfunktion	Applikation
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.








Ovnfunktion	Applikation
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.

SPECIALPROGRAMMER

Ovnfunktion	Applikation
 Henkogning	Til henkogning af grøntsager (f.eks. pickles).
 Tørring	Til tørring af skåret frugt, grøntsager og champignoner.
 Tallerkenvarmer	Til at forvarme tallerkener til servering.
 Optøning	Til optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer.
 Gratiner	Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. For at lave gratiner og til at brunne.
 Lavtemperaturstegning	Til tilberedning af møre, saftige stege.
 Holde varm	Til at holde maden varm.

Ovnfunktion	Applikation
 <p>Fugtig varmluft</p>	<p>Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.</p>

DAMP

Ovnfunktion	Applikation
 <p>Steamify</p>	<p>Brug damp til dampning, kogning, let skorpedannelse, bagning og stegning.</p>
 <p>Opvarmning med damp</p>	<p>Genopvarmning af mad med damp forhindrer udtørring af overfladen. Varme fordeles på en mild og jævn måde, hvilket giver mulighed for at genopvarme madens smag og aroma, som da den blev tilberedt. Denne funktion kan bruges til genopvarmning af maden direkte på en tallerken. Du kan genopvarme flere tallerkener ad gangen ved at bruge flere ovnrubber.</p>
 <p>Brød</p>	<p>Brug denne funktion til at bage brød og småt gærbrød med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.</p>
 <p>Hævning af dej</p>	<p>For at mindske tiden for hævnings af gærdej. Det forhindrer, at dejoverfladen bliver tør og holder dejen elastisk.</p>
 <p>Fuld damp</p>	<p>Til dampning af grøntsager, tilbehør eller fisk</p>
 <p>Fugtighed høj</p>	<p>Funktionen er egnet til at tilberede lækre retter som creme, flan, terrine og fisk.</p>
 <p>Fugtighed lav</p>	<p>Funktionen er egnet til kød, fjerkræ, ovnretter og sammenkogte retter. Takket være kombinationen af damp og varme får kød en mør og saftig konsistens og en sprød skorpe.</p>

6.5 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

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

URFUNKTIONER

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

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

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


7. URFUNKTIONER

7.1 Beskrivelse af urfunktioner

Urfunktioner	Applikation
Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningslængden. Maksimum er 23 t 59 min.
Afslut handling	For at indstille hvad der sker, når timeren ophører med at tælle.
Udskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	For at forlænge tilberedningstiden.
Påmindelse	Bruges til at indstille en nedtælling. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen.
Optimer	Overvåger, hvor længe funktionen er i gang. Optimer - du kan tænde og slukke den.

7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

Indstilling af uret	
Trin 1	Tryk på: Aktuel tid.
Trin 2	Indstil tid. Tryk på: OK.

Indstilling af tilberedningstid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Indstil tid. Tryk på: OK.

Tag en genvej!



Sådan vælges tilvalg for sluttid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Tryk på:
Trin 3	Indstil tilberedningstiden.
Trin 4	Tryk: ● ● ● .
Trin 5	Tryk på: Afslut handling.
Trin 6	Vælg den foretrukne: Afslut handling.
Trin 7	Tryk på: OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Sådan udsættes tilberedningsstarten	
Trin 1	Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
Trin 2	Tryk på:
Trin 3	Indstil tilberedningstiden.
Trin 4	Tryk: ● ● ● .
Trin 5	Tryk på: Udskudt start.
Trin 6	Vælg værdien.
Trin 7	Tryk på: OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Forlængelse af tilberedningstid	
Når der er 10 % tilberedningstid tilbage, og maden ikke lader til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen.	

ANVENDELSE: TILBEHØR

Forlængelse af tilberedningstid

Tryk på **+1min** for at forlænge tilberedningstiden.

Ændring af timerindstillinger

Trin 1

Tryk på: .

Trin 2

Indstil timerværdien.

Trin 3

Tryk på: OK.

Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.

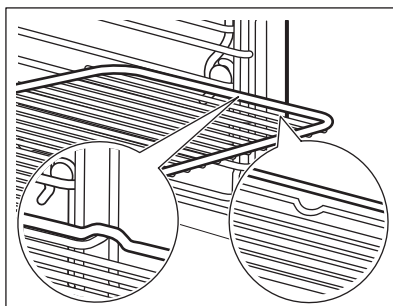
8. ANVENDELSE: TILBEHØR

8.1 Isætning af tilbehør

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

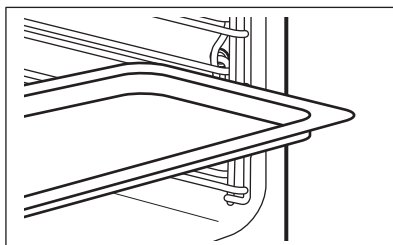
Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, .

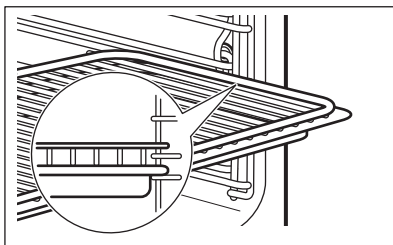


Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



Grillrist, Bageplade / Dyb bradepande:
Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



8.2 Termometer

Termometer- måler temperaturen i maden. Du kan bruge det med hver ovnfunktion.

Der skal indstilles to temperaturer:

°C
Ovntemperaturen: mindst 120 °C.


Kernetemperaturen.

For de bedste madlavningsresultater:

Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.

Brug den ikke til flydende retter.

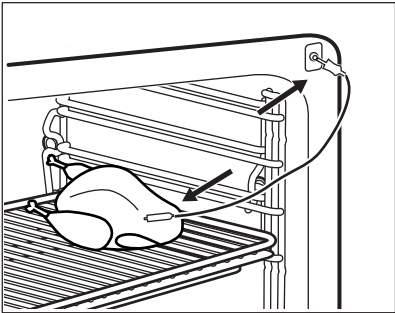
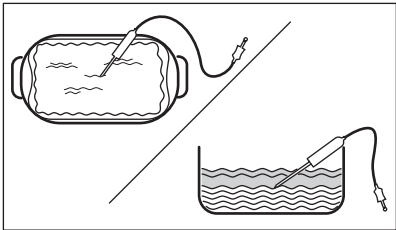


Under tilberedning skal det forblive i retten.

Ovnen beregner en omtrentlig afslutning af tilberedningstiden. Den afhænger af mængden af mad, den indstillede ovnfunktion og temperaturen.

Anvendelse: Termometer

Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
Trin 3	Indsæt: Termometer.
Kød, fjerkræ og fisk	Sammenkogte retter
Indsæt spidsen af Termometer i midten af kød, fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af Termometer er inde i retten.	Indsæt spidsen af Termometer nøjagtigt i midten af den sammenkogte ret. Termometer bør stabiliseres ét sted under bagning. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af bagepladen til at understøtte silikonehåndtaget på Termometer. Spidsen af Termometer bør ikke røre bunden af en bageform.

ANVENDELSE: TILBEHØR

	
Trin 4	Stik Termometer i stikket på ovns forsider. Displayet viser den aktuelle temperatur af: Termometer.
Trin 5	 - tryk for at indstille termometerets kerntemperatur.
Trin 6	<ul style="list-style-type: none">● ● ● - tryk for at indstille den foretrukne valgmulighed:• Akustisk alarm - når maden når den indstillede kerntemperatur, udsendes et signal.• Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kerntemperatur, udsendes et signal, og ovnen stopper.
Trin 7	Vælg muligheden og tryk gentagne gange på: OK for at gå til hovedskærmen.
Trin 8	Tryk på: START . Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.
Trin 9	Tag Termometer-stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen. <div data-bbox="213 1082 1028 1174" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ADVARSEL! Der er risiko for forbrændinger, da Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.</div>





Tag en genvej!



9. EKSTRAFUNKTIONER



9.1 Sådan gemmer du: Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, som f.eks. ovnfunktionen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengøringsfunktionen. Du kan gemme 3 favoritindstillinger.

Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Vælg den foretrukne indstilling.
Trin 3	Tryk på:  . Vælg: Favoritter.
Trin 4	Vælg: Gem aktuelle indstillinger.
Trin 5	Tryk på + for at føje indstillingen til listen over: Favoritter. Tryk på:  .
<p> - tryk for at nulstille indstillingen.</p> <p> - tryk for at annullere indstillingen.</p>	



9.2 Panel lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Indstil en ovnfunktion.
Trin 3	 ,  - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.
Gentag trin 3 for at slå funktionen fra.	

9.3 Automatisk slukning

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

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

RÅD OG TIPS

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Sluttid, Lavtemperaturstegning.

9.4 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsat være i brug, indtil ovnen afkøles.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning



Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne og kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.






Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad.






Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

Få flere tilberedningsanbefalinger i madlavningstabellerne på vores website. For at finde madlavningstips skal du kontrollere PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden af ovnrummet.

10.2 Fugtig varmluft

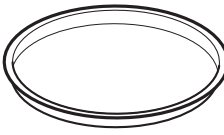
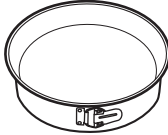

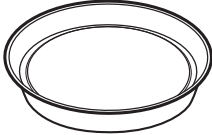
For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Roulade	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	15 - 25
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	140	2	15 - 25
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25

10.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

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






10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter

Oplysninger til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.



BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Bagværk i form





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



BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Småkager








Brug ovnens tredje ristposition.

		 (°C)	 (min.)
Smørkager / Kagesnitter	Varmluft	140	25 - 40
Smørkager / Kagesnitter, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	160	20 - 30
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	20 - 35
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	170	20 - 30



BAGNING PÅ FLERE RIBBER. Småkager

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







GRILL



Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.










Grill med den maksimale temperaturindstilling.

		 (min.)	
Toast	Grillstegning	1 - 3	5
Oksesteak, vendes undervejs	Grillstegning	24 - 30	4

Information til testinstitutter

Test af funktionen: Fuld damp.
Test i henhold til IEC 60350.

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

 Indstil temperaturen til 100 °C.					
	 Beholder (Gastronom)	 (kg)		 (min.)	
Broccoli, forvarm den tomme ovn	1 x 2/3 perforeret	0,3	3	8 - 9	Sæt bagepladen på den første ovnrille.
Broccoli, forvarm den tomme ovn	1 x 2/3 perforeret	maks.	3	10 - 11	Sæt bagepladen på den første ovnrille.
Ærter, frosne	2 x 2/3 perforeret	2 x 1,5	2 og 4	Indtil temperaturen på det koldeste punkt når 85 °C.	Sæt bagepladen på den første ovnrille.



11. VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

 Rengøringsmidler	Rengør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
	Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.
 Hverdagsbrug	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan medføre en brand.
	Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.



Tilbehør

Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Rengør ikke slip let-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.

11.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.


Trin 1	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	
Trin 2	Træk forsigtigt ovnribberne op ad og ud af det forreste op-hæng.	
Trin 3	Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.	
Trin 4	Træk holderne ud af baglåsen.	
Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.		

11.3 Anvendelse: Rengøring med damp

Inden start:		
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber fra ovnen.	Rengør bunden af ovnrummet og det indvendige lågeglas med en blød klud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Trin 1	Fyld vandbeholderen til det maksimale niveau, indtil signalet udsendes, eller displayet viser beskeden.	
Trin 2	Vælg: Menu / Rengøring.	
Funktion	Beskrivelse	Varighed
Rengøring med damp	Let rengøring	30 min

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

Rengøring med damp plus	Normal rensning Sprøjt ovnrummet med et rengøringsmiddel.	75 min
Trin 3	Tryk på START . Følg vejledningen på displayet. Signalet udsendes, når rengøringen ender.	
Trin 4	Tryk på et symbol for at slukke signalet.	
 Når denne funktion virker, er lyset slukket.		

Når rengøringen slutter:		
Sluk for ovnen.	Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.	Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.


11.4 Husk rengøring


Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.
Brug funktionen: Rengøring med damp plus.

11.5 Anvendelse: Afkalkning

Inden start:		
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen.	Sørg for, at vandbeholderen er tom.

Varighed af den første del: ca. 100 min	
Trin 1	Stil bradepanden på ovnens første rille.
Trin 2	Hæld 250 ml afkalkningsmiddel i vandbeholderen.
Trin 3	Kom vand i den resterende del af vandbeholderen til det maksimale niveau, indtil signalet udsendes, eller displayet viser beskeden.
Trin 4	Vælg: Menu / Rengøring.

Trin 5	Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet. Den første del af afkalkningen starter.
Trin 6	Når den første del er afsluttet, skal bradepanden tømmes og sættes tilbage i den første rille.
Varigheden af den anden del: ca. 35 min	
Trin 7	Kom vand i den resterende del af vandbeholderen til det maksimale niveau, indtil signalet udsendes, eller displayet viser beskeden.
Trin 8	Fjern bradepanden, når funktionen ender.
 Når denne funktion virker, er lyset slukket.	

Når afkalkningen er færdig:		
Sluk for ovnen.	Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.	Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.
 Hvis der er nogle kalkrester tilbage i ovnen efter afkalkning, beder displayet om at gentage proceduren.		


11.6 Påmindelse om afkalkning

Der er to påmindelser, der husker dig på at afkalke ovnen. Du kan ikke deaktivere huskefunktionen til afkalkning.

Type	Beskrivelse
Blød påmindelse	Anbefaler dig at afkalke ovnen.
Hård påmindelse	Forpligter dig til at afkalke ovnen. Hvis du ikke afkalke ovnen, når den hårde påmindelse er aktiv, bliver dampfunktionerne deaktiveret.

11.7 Anvendelse: Rensning af dampgenerator

Inden start:	
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen.

Trin 1	Stil bradepanden på ovnens første rille.
Trin 2	Kom vand i vandbeholderen til det maksimale niveau, indtil signalet udsendes, eller displayet viser beskeden.
Trin 3	Vælg: Menu / Rengøring / Rensning af dampgenerator. Varighed: ca. 30 min
Trin 4	Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet.
Trin 5	Fjern bradepanden, når funktionen ender.
 Når denne funktion virker, er lyset slukket.	

11.8 Husk tørring

Efter tilberedning med en dampopvarmningsfunktion beder displayet om at tørre ovnen. Tryk JA for at tørre ovnen.

11.9 Anvendelse: Tørring

Brug den efter tilberedning med en dampopvarmningsfunktion eller damprensning til at tørre ovnrummet.


Trin 1	Sørg for, at ovnen er kold.
Trin 2	Fjern alt tilbehør.
Trin 3	Vælg menuen: Rengøring / Tørring.
Trin 4	Følg vejledningen på skærmen.

11.10 Anvendelse: Tømning af vandbeholder

Brug den efter tilberedning med dampovnfunktion til at fjerne det resterende vand fra vandbeholderen.

Inden start:	
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen.

Trin 1	Stil bradepanden på ovnens første rille.
Trin 2	Vælg: Menu / Rengøring / Tømning af vandbeholder. Varighed: 6 min.

Trin 3	Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet.
Trin 4	Fjern bradepanden, når funktionen ender.
 Når denne funktion virker, er lyset slukket.	

11.11 Sådan fjerner og installerer du: Låge

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



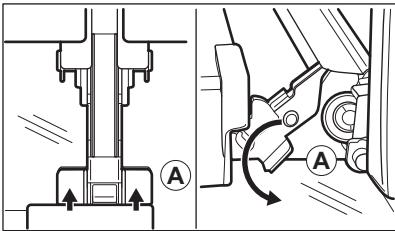
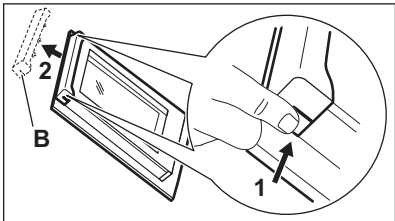
ADVARSEL!

Døren er tung.

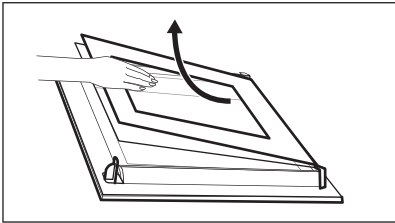


FORSIGTIG!

Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

Trin 1	Åbn lågen helt.	
Trin 2	Løft og tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.	
Trin 3	Sæt ovnlågen i den første tætte position (vinkel på ca. 70°). Hold lågen i begge sider, og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.	
Trin 4	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.	
Trin 5	Træk lågelisten fremad, og tag den ud.	
Trin 6	Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.	

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

Trin 7	Rengør glaspanelet med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.	
Trin 8	Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.	
Trin 9	Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen. Sørg for, at glassene er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.	

11.12 Udskiftning: Lampe



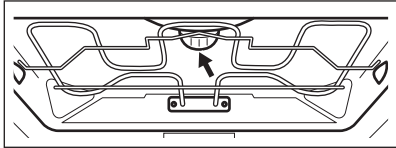
ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

Før du udskifter pæren:

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

Toplampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.	
Trin 2	Fjern metalringen og rengør glasdækslet.	
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varmebestandig pære.	
Trin 4	Fastgør metalringen til glasdækslet og installer den.	

Sidelampe

Trin 1	Fjern den venstre hyldestøtte for at få adgang til pæren.
Trin 2	Brug en Torx 20-skruetrækker til at fjerne dækslet.
Trin 3	Fjern og rengør metalrammen og forseglingen.
Trin 4	Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
Trin 5	Montér metalrammen og forseglingen. Spænd skruerne.
Trin 6	Montér venstre hyldestøtte.




12. FEJLFINDING






ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...



 Ovnen tændes ikke eller bliver ikke opvarmet	
 Mulig årsag	 Afhjælpning
Kogesektionen er ikke tilsluttet strømmen, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om ovnen er tilsluttet korrekt til strømmen.
Uret er ikke indstillet.	Indstil uret. Se detaljer i kapitlet "Urfunktioner", Indstilling: Urfunktioner.
Lågen er ikke lukket korrekt.	Luk lågen helt.
Sikringen er sprunget.	Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.
Børnesikringen er slået til.	Se kapitlet "Menu", Undermenu for: Tilvalg.

 Komponenter	
 Beskrivelse	 Afhjælpning
Pæren er sprunget.	Udskift pæren. Se detaljer i kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Udskiftning: Ovnpære.

Strømafbrydelse stopper altid rengøring. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.

12.2 Håndtering: Fejlkode

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. I dette afsnit finder du listen over de problemer, du selv kan håndtere.

 Kode og beskrivelse	 Afhjælpning
F111 - Termometer er ikke sat rigtigt i stikket.	Sæt Termometer helt ind i stikket.
F240, F439 - berøringselementerne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på berøringselementerne.
F908 - ovnsystemet kan ikke oprette forbindelse til kontrolpanelet.	Sluk for ovnen, og tænd igen.

12.3 Servicedata

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:	
Model (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark*

Leverandørens navn	AEG	
Identifikation af model	BD782S 944188648 BSE782280M 944188674 BSE78228BM 944188656 BSK782280M 944188642	
Energieffektivitetsindeks	61.9	
Energieffektivitetsklasse	A++	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	1.09 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.52 kWh/cyklus	
Antal ovnrør	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Lydstyrke	70 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	BD782S	35.5 kg
	BSE782280M	35.0 kg
	BSE78228BM	35.5 kg
	BSK782280M	35.5 kg

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

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

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

13.2 Energibesparelse



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

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Hvis et program med valget Varighed eller Sluttid er aktiveret, og tilberedningstiden er over 30 min., slukkes varmelegemerne automatisk tidligere med visse ovnfunktioner.

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

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm

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

Tilberedning med slukket lampe

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


Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

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

14. MENUSTRUKTUR

14.1 Menu

Tryk på  for at åbne Menu.

Menupunkt	Applikation
Hjælp til tilberedning	Angiver automatiske programmer.
Rengøring	Angiver rengøringsprogrammer.
Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.
Tilvalg	For at indstille ovnkonfigurationen.

Menupunkt		Applikation
Indstillinger	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.

14.2 Undermenu for: Rengøring

Undermenu	Applikation
Tørring	Tørring af ovnrummet for kondensvand efter brug af dampfunktionerne.
Tømning af vandbeholder	Fremgangsmåde for at fjerne restvandet fra vandbeholderen efter brug af dampfunktionerne.
Rengøring med damp	Let rengøring.
Rengøring med damp plus	Grundig rengøring.
Afkalkning	Rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Rensning af dampgenerator	Procedure til rensning og rengøring af dampkredsløbet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

14.3 Undermenu for: Tilvalg

Undermenu	Applikation
Lys	Slår lampen til og fra.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen. Når funktionen er slået til, vises teksten "Child Lock" (Børnesikring) på displayet, når du tænder for ovnen. Vælg kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge for at aktivere ovnens brug. Adgang til timeren, fjernbetjent tilstand og pæren kan lade sig gøre med børnesikringen slået til.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Funktionen er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner.

Undermenu	Applikation
Husk rengøring	Slår påmindelsen til og fra.
Tidsangivelse	Slår uret til og fra.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

14.4 Undermenu for: Opsætning

Undermenu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Aktiverer og deaktiverer tonen i berøringsfelterne. Lydsignalet kan ikke slås fra for: ①.
Signal volume	Indstiller lydstyrken af tastetoner og signaler.
Vandets hårdhed	Indstiller vandets hårdhed.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

14.5 Undermenu for: Service






Undermenu	Beskrivelse
Demo funktion	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

15. DET ER NEMT!




Inden den første anvendelse skal du indstille:

Sprog	Lysstyrke display	Panelsignal	Signal volume	Vandets hårdhed	Aktuel tid
-------	-------------------	-------------	---------------	-----------------	------------

Gør dig bekendt med de grundlæggende symboler på kontrolpanelet og displayet:

 TIL / FRA	 Menu	 Favoritter	 Timer	 Termometer	START / STOP
--	---	---	--	---	--------------

Start med at bruge ovnen

Hurtig start	Tænd for ovnen, og begynd tilberedningen med funktionens standardtemperatur og -tid.	Trin 1	Trin 2	Trin 3
		Tryk på og hold:  .	 ... - vælg den foretrukne funktion.	Tryk på: START .
Hurtigt sluk	Sluk for ovnen når som helst på hvilken som helst skærm eller meddelelse.	 - tryk og hold, indtil ovnen slukkes.		

Start tilberedning

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
 - tryk for at tænde ovnen.	 ... - vælg ovnfunktion.	 - indstil temperaturen.	OK - tryk for at bekræfte.	START - tryk for at starte tilberedning.

Tilberedning med damp - Steamify




Indstil temperaturen. Type af dampovnfunktion afhænger af den indstillede temperatur.

Fuld damp	Høj damp til stuvning	Medium damp til sprød skorpe	Lav damp til bagning og stegning
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

DET ER NEMT!

Lær at tilberede mad hurtigt

Brug de automatiske programmer for at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:

Hjælp til tilberedning	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
	Tryk: 	Tryk på: 	Tryk:  Hjælp til tilberedning.	Vælg retten.


Brug hurtigfunktioner til at indstille tilberedningstiden

10 % Finish assist

Brug 10% Finish assist til at forlænge tiden, når der er 10 % af tilberedningstiden er tilbage.

Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på **+1min.**

Rengør ovnen med damprensning

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Tryk på: 	Tryk på: 	Vælg tilstanden:
Rengøring med damp		Til let rengøring.
Rengøring med damp plus		Til grundig rengøring.
Afkalkning		Til rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Rensning af dampgenerator		Til rensning og rengøring af dampkredsløbet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

16. TAG EN GENVEJ!

Her kan du se alle de nyttige genveje. Du finder dem også i de særlige kapitler i brugervejledningen.

Indstilling: Ovnfunktioner





Indstilling: Steamify Tilberedning med dampovnfunktion



Indstilling: Hjælp til tilberedning**Indstilling: Tilberedningstid****Sådan udskyder du: Start og afslutning på tilberedning****Sådan annullerer du: Indstil timer****Anvendelse: Termometer**

17. MILJØHENSYN

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

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

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

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	47	3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	53
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	48	3.1 Algemeen overzicht.....	53
1.2 Algemene veiligheid.....	48	3.2 Accessoires.....	54
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	49	4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN.....	54
2.1 Installeren.....	49	4.1 Bedieningspaneel.....	54
2.2 Elektrische aansluiting.....	50	4.2 Display.....	55
2.3 Gebruik.....	51	5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	57
2.4 Onderhoud en reiniging.....	52	5.1 Eerste reiniging	57
2.5 Bereiding met stoom.....	52	5.2 Eerste verbinding.....	57
2.6 Binnenverlichting.....	52	5.3 Eerste voorverwarming.....	57
2.7 Service.....	53	5.4 Instellen: Waterhardheid.....	57
2.8 Verwijdering.....	53		

6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	58	11.4 Reinigingsherinnering.....	78
6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.....	58	11.5 Gebruik: Ontkalken.....	78
6.2 Instellen: Steamify -		11.6 Ontkalkmelder.....	79
Stoomverwarmingsfunctie.....	59	11.7 Gebruik: Spoelen.....	79
6.3 Instellen: Kook- En Bakassistent...	61	11.8 Droogherinnering.....	80
6.4 Verwarmingsfuncties.....	61	11.9	
6.5 Notities over: Warmelucht		Ga als volgt te werk voor gebruik: Drog	
(vochtig).....	64	en.....	80
7. KLOKFUNCTIES.....	65	11.10 Gebruik: Reservoir ledigen.....	80
7.1 Omschrijving klokfuncties.....	65	11.11	
7.2 Instellen: Klokfuncties.....	65	Verwijderen en installeren: Deur.....	81
8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR		11.12 Hoe te vervangen: Lamp.....	82
GEBRUIK: ACCESSOIRES.....	67	12. PROBLEEMOPLOSSING.....	83
8.1 Accessoires plaatsen.....	67	12.1 Wat te doen als.....	83
8.2 Voedselsensor.....	68	12.2 Hoe te beheren: Foutcodes.....	84
9. EXTRA FUNCTIES.....	70	12.3 Servicegegevens.....	85
9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten....	70	13. ENERGIEZUINIGHEID.....	85
9.2 Toetsenblokkering.....	70	13.1 Productinformatie en	
9.3 Automatische uitschakeling.....	71	productinformatieblad*.....	85
9.4 Koelventilator.....	71	13.2 Energiebesparing.....	86
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	71	14. MENUSTRUCTUUR.....	87
10.1 Kookadviezen.....	71	14.1 Menu.....	87
10.2 Warmelucht (vochtig).....	71	14.2 Submenu voor: Reinigen.....	87
10.3 Warmelucht (vochtig) -		14.3 Submenu voor: Opties.....	88
aanbevolen accessoires.....	72	14.4 Submenu voor: Instelling.....	88
10.4 Kooktafels voor testinstituten.....	73	14.5 Submenu voor: Service.....	89
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	76	15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!.....	89
11.1 Opmerkingen over		16. DOE HET OP EEN SNELLERE	
schoonmaken.....	76	MANIER!.....	91
11.2 Hoe te verwijderen:		17. MILIEUBESCHERMING.....	92
Inschuifrails/.....	77		
11.3			
Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoom			
reiniging.....	77		

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik in een binnenomgeving.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgastenhuisen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik niet hoger is dan (gemiddeld) huishoudelijk gebruik.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.

- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	578 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1027 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

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

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

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



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

2.5 Bereiding met stoom



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

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

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

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

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

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering



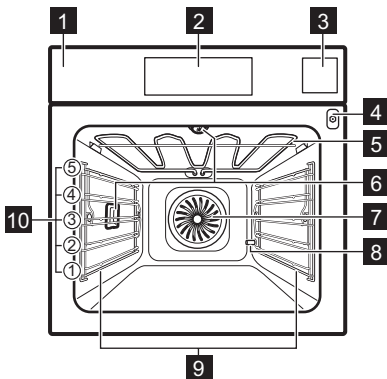
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



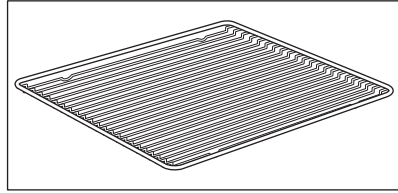
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor de voedselsensor
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Uitgang ontkalkingsleiding
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus

HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

3.2 Accessoires

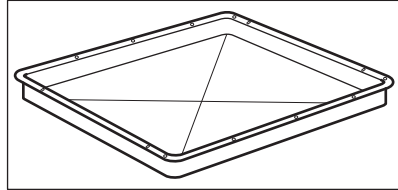
Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



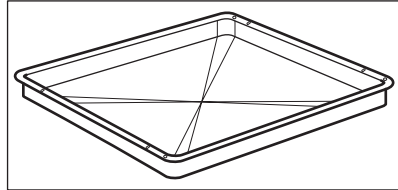
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



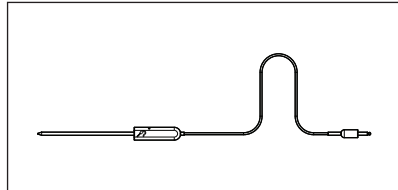
Grill-/braadpan

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



Voedselsensor

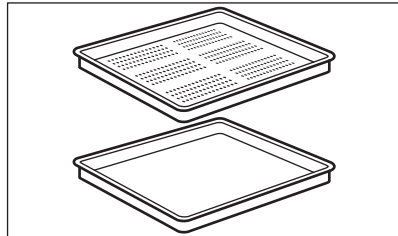
Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



Stoomset

Eén niet-geperforeerde en één geperforeerde voedselcontainer.

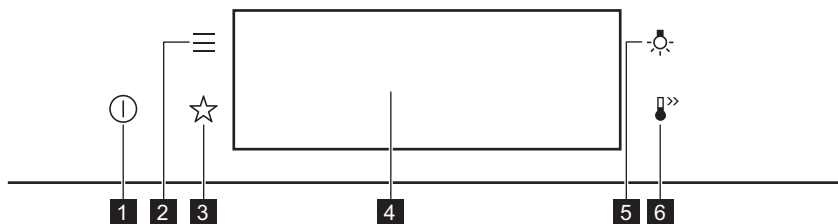
De stoomset voert het condenswater tijdens het koken met stoom weg van het voedsel. Gebruik hem voor de bereiding van groenten, vis en kipfilet. De set is ongeschikt voor voedsel dat in water moet weken bijv. rijst, polenta, pasta.



4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

4.1 Bedieningspaneel

HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN



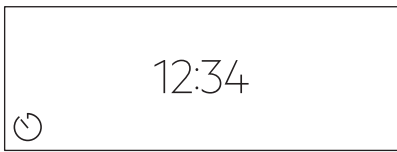

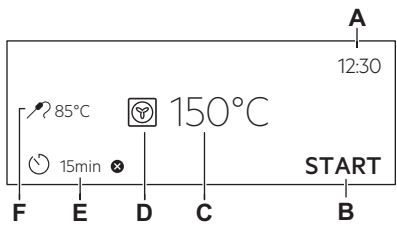
1	Aan / UIT	Houd ingedrukt om de oven in en uit te schakelen.
2	Menu	Geeft een overzicht van de ovenfuncties.
3	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
4	Display	Toont de huidige instellingen van de oven.
5	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.
6	Snel opwarmen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

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

4.2 Display


	Na het inschakelen wordt op de display het hoofdscherm met de verwarmingsfunctie en de standaardtemperatuur weergegeven.
---	--

HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

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

Indicatielampjes op de display



Basisindicatielampjes: om op de display te navigeren.

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

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

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

Indicatielampjes timer

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

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

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

5.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

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

5.3 Eerste voorverwarming








Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

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

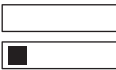



5.4 Instellen: Waterhardheid

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

DAGELIJKS GEBRUIK


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

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

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

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

6. DAGELIJKS GEBRUIK

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

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties


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

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


Doe het op een snellere manier!



6.2 Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie

Stap 1	Zet de oven aan. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
Stap 2	Druk op  . Stel de stoomverwarmingsfunctie in.
Stap 3	Druk op: OK . Het display toont de temperatuurinstellingen.
Stap 4	Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.
Stoom voor stomen 50 - 100 °C	Voor het stomen van groenten, granen, peulvruchten, zeevruchten, terrines en lepeldesserts.
Stoom voor stoven 105 - 130 °C	Voor het koken van gestoofd en gesmoord vlees of vis, brood en gevogelte, evenals cheesecakes en ovenschotels.

DAGELIJKS GEBRUIK

Stoom voor zacht krokant 135 - 150 °C	Voor vlees, ovenschotels, gevulde groenten, vis en gratin. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees sappig en mals met een krokant korstje. Als u de timer instelt, wordt de grillfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een zachte gratin te geven.
Stoom voor bakken en braden 155 - 230 °C	Voor geroosterde en gebakken gerechten vlees, vis, gevogelte, gevuld bladerdeeg, taarten, muffins, gratin, groenten en gebakgerechten. Als u de timer instelt en het voedsel op het eerste niveau zet, wordt de onderste verwarmingsfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een knapperige bodem te geven.
Stap 5	Druk op: OK.
Stap 6	Druk op de afdekking van het waterreservoir om dit te openen.
Stap 7	Vul de waterlade tot het maximale niveau met koud water (ongeveer 950 ml) tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont. De watertoevoer is gedurende ongeveer 50 min. voldoende. Vul het waterreservoir niet boven de maximale capaciteit. Er is een risico op waterlekkage, overstroming en beschadiging van meubels. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> WAARSCHUWING! Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineriseerd) of gedistilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Giet geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.</div>
Stap 8	Druk het waterreservoir in de oorspronkelijke stand.
Stap 9	Druk op: START. Stoom verschijnt na ongeveer 2 minuten. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
Stap 10	Wanneer het waterreservoir zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul het waterreservoir bij.
Stap 11	Schakel de oven uit.
Stap 12	Leeg de waterlade wanneer je klaar bent met koken. Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Reservoir ledigen.

Stap 13	Restwater kan condenseren in de holte. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Wanneer de oven koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek.
----------------	--

Doe het op een snellere manier!



6.3 Instellen: Kook- En Bakassistent

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

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

- Per gewicht
- Voedselsensor

Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw of Minder
- Medium
- Gaar of Meer








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

Doe het op een snellere manier!











6.4 Verwarmingsfuncties

STANDAARD


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







SPECIAAL

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

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 Borden warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
 Gratineren	Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en brúnen.
 Lage temperatuur garen	Voor het bereiden van mals, sappig braadstuk.
 Warm houden	Om eten warm te houden.
 Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).

STOOM

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Steamify	Gebruik stoom voor stomen, stoven, zachtjes knapperig maken, bakken en braden.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p>Regenereren</p>	<p>Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt behoedzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan worden gebruikt om eten direct op een bord te verwarmen. U kunt meer dan één bord tegelijkertijd opwarmen met verschillende inzetniveaus.</p>
 <p>Brood bakken</p>	<p>Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua kroktheid, kleur en bruine korst.</p>
 <p>Deeg laten rijzen</p>	<p>Om het rijzproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.</p>
 <p>Stoom</p>	<p>Voor het stomen van groenten, bijgerechten of vis</p>
 <p>Hoge vochtigheid</p>	<p>De functie is geschikt voor het bereiden van delicate gerechten zoals vla, vlaaien, terrines en vis.</p>
 <p>Lage vochtigheid</p>	<p>De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovensgerechten en stoofschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.</p>

6.5 Notities over: Warmelucht (vochtig)

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

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

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

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


7. KLOKFUNCTIES

7.1 Omschrijving klokfuncties

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

7.2 Instellen: Klokfuncties



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



De bereidingstijd instellen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Stel de tijd in. Druk op: OK.

Doe het op een snellere manier!




KLOKFUNCTIES

De eindoptie kiezen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ● .
Stap 5	Druk op: Actie beëindigen.
Stap 6	Kies je voorkeur: Actie beëindigen.
Stap 7	Druk op:  . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Het begin van het koken uitstellen	
Stap 1	Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ● .
Stap 5	Druk op: Uitgestelde start.
Stap 6	Kies de waarde.
Stap 7	Druk op:  . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

De bereidingstijd verlengen	
Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen.	
Druk op +1min om de kooktijd te verlengen.	

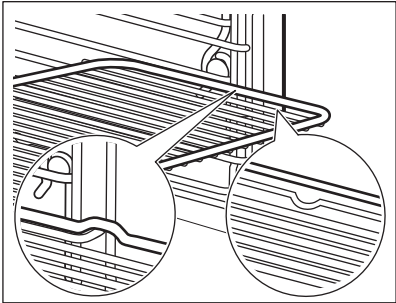
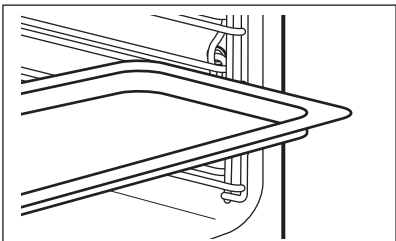
GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

De timerinstellingen wijzigen	
Stap 1	Druk op:  .
Stap 2	Stel de timerwaarde in.
Stap 3	Druk op: OK.
Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.	

8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

8.1 Accessoires plaatsen

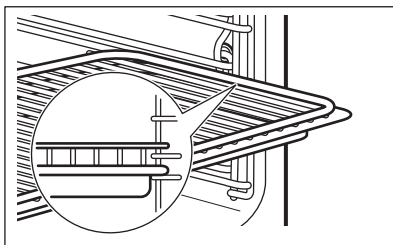
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmecanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

<p>Bakrooster: Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.</p>	
<p>Bakplaat / Diepe schaal: Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.</p>	

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

Bakrooster, Bakplaat / Diepe schaal:

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



8.2 Voedselsensor

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

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:



De oventemperatuur: (minimaal 120 °C).



De kerntemperatuur.

Voor de beste kookresultaten:

Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.

Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

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

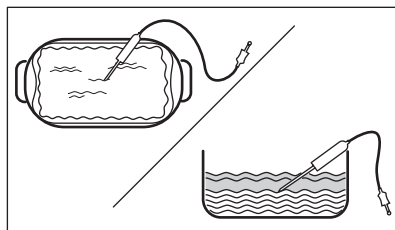
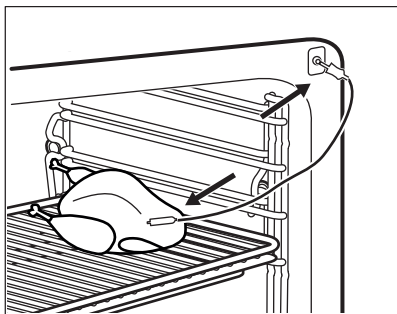
Hoe gebruikt u: Voedselsensor

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
Stap 3	Invoegen: Voedselsensor.
Vlees, gevogelte en vis	Stoofschotel

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

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

Steek de punt van de Voedselsensor precies in het midden van de stoofschotel. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal om de siliconen handgreep van de Voedselsensor te ondersteunen. De punt van Voedselsensor mag de bodem van een ovenschaal niet raken.



Stap 4

Steek de Voedselsensor in de aansluiting op de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.

Stap 5

 - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.

Stap 6

- • • - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
 - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
 - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.


Stap 7

Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op: **OK** om naar het hoofdscherm te gaan.

Stap 8

Druk op: **START**.
Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.

EXTRA FUNCTIES

Stap 9	Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit de oven.  WAARSCHUWING! Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.
---------------	---




Doe het op een snellere manier!



9. EXTRA FUNCTIES



9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten

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

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

9.2 Toetsenblokkering



Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

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

Herhaal stap 3 om de functie uit te schakelen.

9.3 Automatische uitschakeling

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

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

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

9.4 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen



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






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

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

10.2 Warmelucht (vochtig)

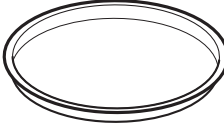
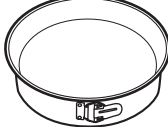


Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

AANWIJZINGEN EN TIPS

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

10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires







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







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

10.4 Kooktafels voor testinstituten

Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

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

 BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes				
 Gebruik de derde rekstand.				
		 (°C)	 (min)	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	Hetelucht	140	25 - 40	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	160	20 - 30	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	20 - 35	





AANWIJZINGEN EN TIPS



BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes








Gebruik de derde rekstand.

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



BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes

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







GRILLEN



Verwarm de lege oven 5 minuten voor.



Grill met de maximale temperatuurinstelling.

		 (min)	
Toast	Grillen	1 - 3	5
Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien	Grillen	24 - 30	4







Aanwijzingen voor testinstituten

Testen voor de functie: Stoom.








Testen volgens IEC 60350.




Stel de temperatuur in op 100 °C.

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



ONDERHOUD EN REINIGING


 Stel de temperatuur in op 100 °C.					
	 Container (Gastronorm)	 (kg)		 (min)	
Erwten, bevroren	2 x 2/3 geperforeerd	2 x 1,5	2 en 4	Totdat de temperatuur in het koelste gedeelte 85 °C bereikt.	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.

11. ONDERHOUD EN REINIGING

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

11.1 Opmerkingen over schoonmaken

 Reinigingsmiddelen	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.
 Dagelijks gebruik	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.

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

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.


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

11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoomreiniging

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

Stap 1	Vul de waterlade tot het maximale niveau tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.	
Stap 2	Selecteer: Menu / Reinigen.	
Functie	Omschrijving	Duur
Stoomreiniging	Lichte reiniging	30 min

ONDERHOUD EN REINIGING

Stoomreiniging Plus	Normale reiniging Bespray de ruimte met een reinigingsmiddel.	75 min
Stap 3	Druk op START . Volg de instructies op het display. Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.	
Stap 4	Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.	
 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.		

Na afloop van de reiniging:		
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek.	Laat de oven deur open en wacht tot de ovenruimte droog is.


11.4 Reinigingsherinnering


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

11.5 Gebruik: Ontkalken

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

Duur van het eerste deel: ongeveer 100 min	
Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
Stap 2	Giet 250 ml antikalkmiddel in het waterreservoir.
Stap 3	Vul het resterende gedeelte van het waterreservoir tot het maximumniveau met water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
Stap 4	Selecteer: Menu / Reinigen.

Stap 5	Schakel de functie in en volg de instructies op het display. Het eerste deel van het ontkalken begint.
Stap 6	Nadat het eerste deel voorbij is, maakt u de braadpan leeg en plaatst u deze terug op de eerste rekstand.
Duur van het tweede deel: ongeveer 35 min	
Stap 7	Vul het resterende gedeelte van het waterreservoir tot het maximumniveau met water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
Stap 8	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdt u de braadpan.
 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

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


11.6 Ontkalkmelder

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

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

11.7 Gebruik: Spoelen

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

Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
Stap 2	Vul het waterreservoir tot het maximumniveau met water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
Stap 3	Selecteer: Menu / Reinigen / Spoelen. Duur: ongeveer 30 min
Stap 4	Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
Stap 5	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.
 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

11.8 Droogherinnering

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

11.9 Ga als volgt te werk voor gebruik: Drogen

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


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

11.10 Gebruik: Reservoir ledigen

Gebruik het met de stoomverwarmingsfunctie om het resterende water uit het waterreservoir te verwijderen.

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

Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
---------------	---

Stap 2	Selecteer: Menu / Reinigen / Reservoir ledigen. Duur: 6 min
Stap 3	Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
Stap 4	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdt u de braadpan.
 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

11.11 Verwijderen en installeren: Deur

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



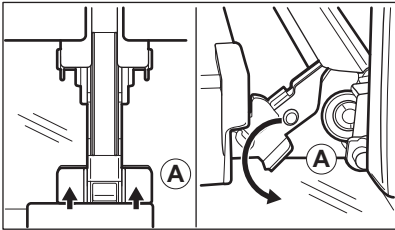
WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

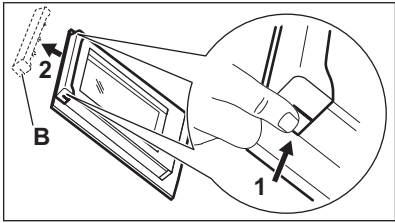
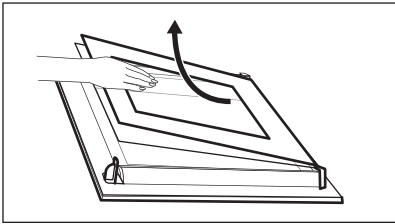


LET OP!

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

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

ONDERHOUD EN REINIGING

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

11.12 Hoe te vervangen: Lamp



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:

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

Bovenlamp

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

Zijlamp

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




12. PROBLEEMOPLOSSING









WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

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

 De oven gaat niet aan of warmt niet op	
 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Klokfuncties', Instellen: Klokfuncties.
De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Het Kinderslot van de oven is geactiveerd.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Menu', Submenu voor: Opties.

 Onderdelen	
 Omschrijving	 Oplossing
De lamp is opgebrand.	Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Hoe te vervangen: Lamp.

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

12.2 Hoe te beheren: Foutcodes

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

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

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

12.3 Servicegegevens

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)
Productnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie en productinformatieblad*

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	BD782S 944188648 BSE782280M 944188674 BSE78228BM 944188656 BSK782280M 944188642
Energie-efficiëntie-index	61,9
Energie-efficiëntieklasse	A++
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	1,09 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,52 kWh/cyclus

Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	70 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BD782S	35.5 kg
	BSE782280M	35.0 kg
	BSE78228BM	35.5 kg
	BSK782280M	35.5 kg

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

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

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

13.2 Energiebesparing



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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

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

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

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

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

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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


Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

Druk op  om te openen Menu.

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

14.2 Submenu voor: Reinigen

Submenu	Toepassing
Drogen	Procedure om de resterende condensatie in de holte op te laten drogen na gebruik van de stoomfuncties.

Submenu	Toepassing
Reservoir ledigen	Procedure voor het verwijderen van het restwater van de waterlade na gebruik van de stoomfuncties.
Stoomreiniging	Licht reinigen.
Stoomreiniging Plus	Grondig reinigen.
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen	Procedure voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

14.3 Submenu voor: Opties

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

14.4 Submenu voor: Instelling

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal van de oven in.

HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

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

14.5 Submenu voor: Service






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

15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!


Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:


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

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



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

HET IS HEEL GEMAKKELIJK!



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

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

Bereiding met stoom - Steamify			
Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.			
Stoom voor stomen	Stoom voor stoven	Stoom voor zacht krokant	Stoom voor bakken en braden
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Leer snel koken				
Gebruik de automatische programma's om snel een gerecht te koken met de standaardinstellingen:				
Kook- En Bakassistent	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
	Druk op: ①.	Druk op:  .	Druk op:  Kook- En Bakassistent.	Kies het gerecht.

Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen	
10% Finish assist Gebruik 10% Finish assist om extra tijd toe te voegen wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft.	Druk op +1min om de bereidingstijd te verlengen.

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

16. DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!

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

Instellen: Verwarmingsfuncties



Instellen: Steamify - Koken met een stoomverwarmingsfunctie



Instellen: Kookassistentie



DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!

Instellen: Kooktijd



Uitstellen: Begin en einde van het koken





Annuleren: Timer instellen



Hoe gebruikt u: Voedselsensor



17. MILIEUBESCHERMING

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

FOR PERFECT RESULTS

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

Visit our website to:



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



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



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	94	3. PRODUCT DESCRIPTION.....	100
1.1 Children and vulnerable people safety.....	94	3.1 General overview.....	100
1.2 General Safety.....	95	3.2 Accessories.....	100
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	96	4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF.....	101
2.1 Installation.....	96	4.1 Control panel.....	101
2.2 Electrical connection.....	97	4.2 Display.....	102
2.3 Use.....	98	5. BEFORE FIRST USE.....	103
2.4 Care and cleaning.....	98	5.1 Initial Cleaning	103
2.5 Steam Cooking.....	99	5.2 First connection.....	103
2.6 Internal lighting.....	99	5.3 Initial preheating.....	104
2.7 Service.....	99	5.4 How to set: Water hardness.....	104
2.8 Disposal.....	99	6. DAILY USE.....	105
		6.1 How to set: Heating functions.....	105

SAFETY INFORMATION

6.2 How to set: Steamify - Steam heating function.....	106	11.5 How to use: Descaling.....	123
6.3 How to set: Assisted Cooking.....	107	11.6 Descaling reminder.....	124
6.4 Heating functions.....	108	11.7 How to use: Rinsing.....	124
6.5 Notes on: Moist Fan Baking.....	110	11.8 Drying reminder.....	125
7. CLOCK FUNCTIONS.....	111	11.9 How to use: Drying.....	125
7.1 Clock functions description.....	111	11.10 How to use: Tank emptying.....	125
7.2 How to set: Clock functions.....	111	11.11	
8. HOW TO USE: ACCESSORIES.....	113	How to remove and install: Door.....	126
8.1 Inserting accessories.....	113	11.12 How to replace: Lamp.....	127
8.2 Food Sensor.....	114	12. TROUBLESHOOTING.....	127
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	116	12.1 What to do if.....	128
9.1 How to save: Favourites.....	116	12.2 How to manage: Error codes.....	128
9.2 Function lock.....	116	12.3 Service data.....	129
9.3 Automatic switch-off.....	116	13. ENERGY EFFICIENCY.....	129
9.4 Cooling fan.....	117	13.1 Product Information and Product Information Sheet*.....	129
10. HINTS AND TIPS.....	117	13.2 Energy saving.....	130
10.1 Cooking recommendations.....	117	14. MENU STRUCTURE.....	131
10.2 Moist Fan Baking.....	117	14.1 Menu.....	131
10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories.....	118	14.2 Submenu for: Cleaning.....	131
10.4 Cooking tables for test institutes	118	14.3 Submenu for: Options.....	132
11. CARE AND CLEANING.....	121	14.4 Submenu for: Setup.....	132
11.1 Notes on cleaning.....	121	14.5 Submenu for: Service.....	133
11.2 How to remove: Shelf supports	122	15. IT'S EASY!.....	133
11.3 How to use: Steam Cleaning.....	122	16. TAKE A SHORTCUT!.....	135
11.4 Cleaning Reminder.....	123	17. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	136

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if

they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top minimum height)	578 (600) mm
Cabinet width	560 mm

Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	1027 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

2.4 Care and cleaning



WARNING!

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

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

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

2.5 Steam Cooking



WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

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

2.6 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.7 Service

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

2.8 Disposal



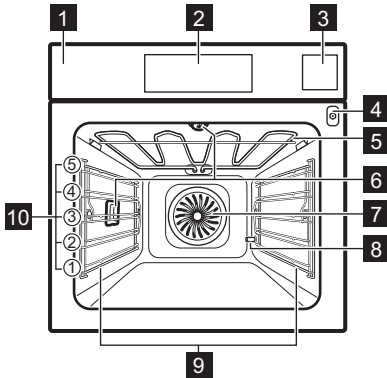
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

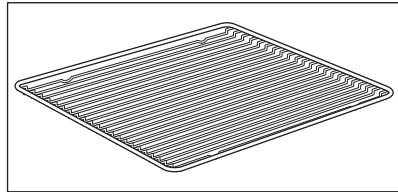


- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Water drawer
- 4** Socket for the food sensor
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Descaling pipe outlet
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions

3.2 Accessories

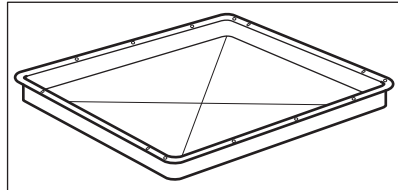
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



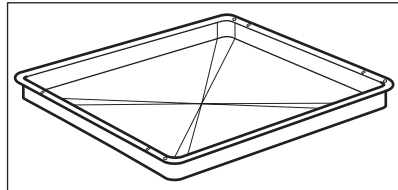
Baking tray

For cakes and biscuits.



Grill- / Roasting pan

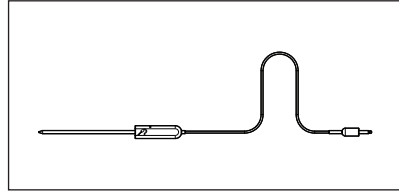
To bake and roast or as a pan to collect fat.



HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

Food sensor

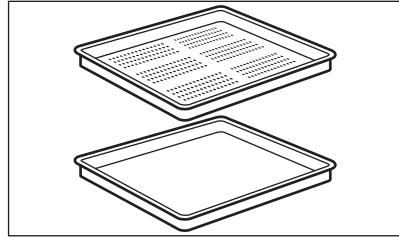
To measure the temperature inside food.



Steam set

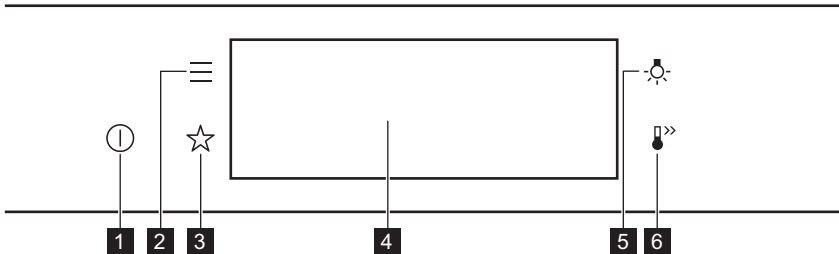
One unperforated and one perforated food container.

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






4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

4.1 Control panel


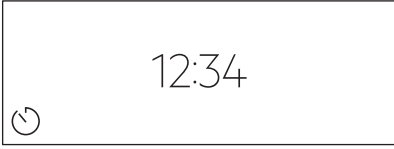

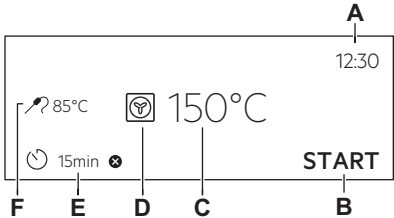


1	ON / OFF	Press and hold to turn the oven on and off.
2	Menu	Lists the oven functions.
3	Favourites	Lists the favourite settings.
4	Display	Shows the current settings of the oven.
5	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.

HOW TO TURN OVEN ON AND OFF










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

4.2 Display

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

Display indicators

Basic indicators - to navigate on the display.

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




5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial Cleaning

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

5.2 First connection

The display shows welcome message after the first connection.




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

BEFORE FIRST USE

5.3 Initial preheating








Preheat the empty oven before the first use.

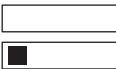



Step 1	Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
Step 2	Set the maximum temperature for the function:  Let the oven operate for 1 h.
Step 3	Set the maximum temperature for the function:  Let the oven operate for 15 min.
 The oven can emit an odour and smoke during preheating.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

5.4 How to set: Water hardness

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

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

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

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

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

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.


6.1 How to set: Heating functions

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

Take a shortcut!



6.2 How to set: Steamify - Steam heating function

Step 1	Turn on the oven. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.	
Step 2	Press  . Set the steam heating function.	
Step 3	Press: OK. The display shows the temperature settings.	
Step 4	Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature.	
Steam for Steaming 50 - 100 °C		For steaming vegetables, grains, legumes, seafood, terrines and spoon desserts.
Steam for Stewing 105 - 130 °C		For cooking stewed and braised meat or fish, bread and poultry, as well as cheesecakes and casseroles.
Steam for Gentle Crisping 135 - 150 °C		For meat, casseroles, stuffed vegetables, fish and gratin. Owing to the combination of steam and heat the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface. If you set the timer, grill function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a gentle gratin.
Steam for Baking and Roasting 155 - 230 °C		For roasted and baked dishes meat, fish, poultry, filled puff pastry, tarts, muffins, gratin, vegetables and bakery dishes. If you set the timer and put the food on the first level, bottom heat function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a crispy bottom.
Step 5	Press: OK.	
Step 6	Press the cover of the water drawer to open it.	

Step 7	<p>Fill the water drawer with cold water to the maximum level (around 950 ml) until the signal sounds or the display shows the message. The water supply is sufficient for approximately 50 min. Do not fill the water drawer over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>⚠ WARNING! Use only cold tap water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water drawer.</p> </div>
Step 8	<p>Push the water drawer to its initial position.</p>
Step 9	<p>Press: START . Steam appears after approximately 2 min. When the oven reaches the set temperature, the signal sounds.</p>
Step 10	<p>When the water drawer runs out of water, the signal sounds. Refill the water drawer.</p>
Step 11	<p>Turn off the oven.</p>
Step 12	<p>Empty the water drawer after cooking ends. Refer to "Care and Cleaning" chapter, Tank emptying.</p>
Step 13	<p>Residual water can condensate in the cavity. After cooking, carefully open the oven door. When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.</p>

Take a shortcut!



6.3 How to set: Assisted Cooking

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



For some of the dishes you can also cook with:

- Weight Automatic
- Food Sensor

The degree to which a dish is cooked:

- Rare or Less
- Medium
- Well done or More

Step 1	<p>Turn on the oven.</p>
---------------	--------------------------






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



Take a shortcut!










6.4 Heating functions


STANDARD

Heating function	Application
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.








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

SPECIALS

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

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

STEAM

Heating function	Application
 <p>Steamify</p>	<p>Use steam for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.</p>
 <p>Steam Regenerating</p>	<p>Food reheating with steam prevents surface drying. Heat is distributed in a gentle and even way, which allows to recover taste and aroma of food as just prepared. This function can be used to reheat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.</p>
 <p>Bread Baking</p>	<p>Use this function to prepare bread and bread rolls with a very good professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.</p>
 <p>Dough Proving</p>	<p>To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.</p>
 <p>Full Steam</p>	<p>For steaming vegetables, side dishes, fish</p>
 <p>Humidity High</p>	<p>The function is suitable for cooking delicate dishes like custards, flans, terrines and fish.</p>
 <p>Humidity Low</p>	<p>The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, meat gets a tender and juicy texture along with a crusty surface.</p>

6.5 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

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


7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions description

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

7.2 How to set: Clock functions

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

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

CLOCK FUNCTIONS

Take a shortcut!



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

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

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

How to extend cooking time

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

How to change timer settings

Step 1 Press: .

Step 2 Set the timer value.

Step 3 Press: **OK**.

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

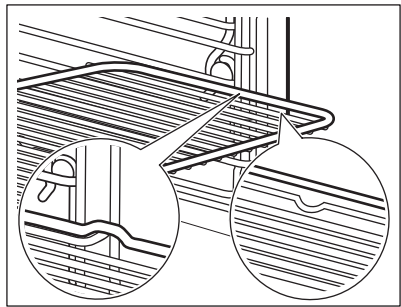
8. HOW TO USE: ACCESSORIES

8.1 Inserting accessories

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

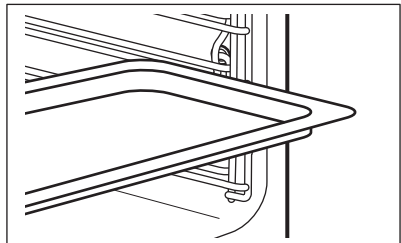
Wire shelf:

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



Baking tray / Deep pan:

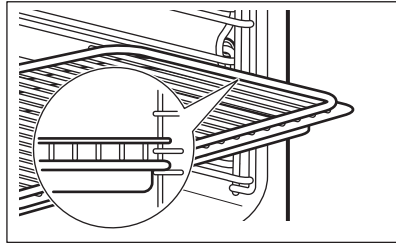
Push the tray between the guide bars of the shelf support.



HOW TO USE: ACCESSORIES

Wire shelf, Baking tray / Deep pan:

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



8.2 Food Sensor

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

There are two temperatures to be set:



The oven temperature: minimum 120 °C.



The core temperature.

For the best cooking results:

Ingredients should be at room temperature.

Do not use it for liquid dishes.

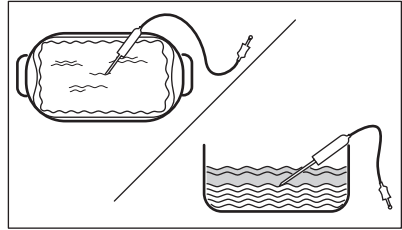
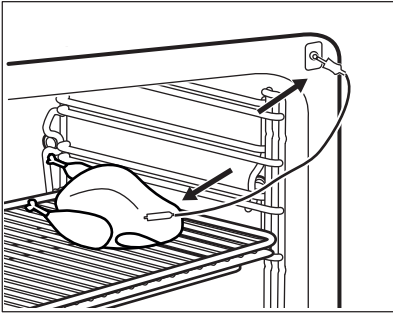
During cooking it must remain in the dish.



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

How to use: Food Sensor

Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
Step 3	Insert: Food Sensor.
Meat, poultry and fish	Casserole
Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.	Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.

HOW TO USE: ACCESSORIES



Step 4	Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven. The display shows the current temperature of: Food Sensor.
Step 5	 - press to set the core temperature of the sensor.
Step 6	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - press to set the preferred option: <ul style="list-style-type: none"> • Sound alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds. • Sound alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the oven stops.
Step 7	Select the option and repeatedly press: OK to go to main screen.
Step 8	Press: START . When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.
Step 9	Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  WARNING! There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food. </div>




Take a shortcut!



9. ADDITIONAL FUNCTIONS



9.1 How to save: Favourites

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

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



9.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

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

9.3 Automatic switch-off

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

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

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

9.4 Cooling fan

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

10. HINTS AND TIPS






10.1 Cooking recommendations








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

10.2 Moist Fan Baking

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


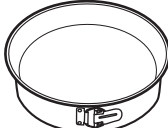


		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan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

HINTS AND TIPS

		 (°C)		 (min)
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	140	2	15 - 25
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25

10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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






10.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.



BAKING ON ONE LEVEL. Baking in tins





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



BAKING ON ONE LEVEL. Biscuits








Use the third shelf position.

		 (°C)	 (min)
Short bread / Pastry strips	True Fan Cooking	140	25 - 40
Short bread / Pastry strips, preheat the empty oven	Conventional Cooking	160	20 - 30
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 35
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30

HINTS AND TIPS



MULTILEVEL BAKING. Biscuits

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







GRILL



Preheat the empty oven for 5 minutes.



Grill with the maximum temperature setting.








		 (min)	
Toast	Grill	1 - 3	5
Beef steak, turn halfway through	Grill	24 - 30	4

Information for test institutes

Tests for the function: Full Steam.

Tests according to IEC 60350.

CARE AND CLEANING

 Set the temperature to 100 °C.					
	 Container (Gastronorm)	 (kg)		 (min)	
Broccoli, pre-heat the empty oven	1 x 2/3 perforated	0.3	3	8 - 9	Put the baking tray on the first shelf position.
Broccoli, pre-heat the empty oven	1 x 2/3 perforated	max.	3	10 - 11	Put the baking tray on the first shelf position.
Peas, frozen	2 x 2/3 perforated	2 x 1.5	2 and 4	Until the temperature in the coldest spot reaches 85 °C.	Put the baking tray on the first shelf position.



11. CARE AND CLEANING




WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

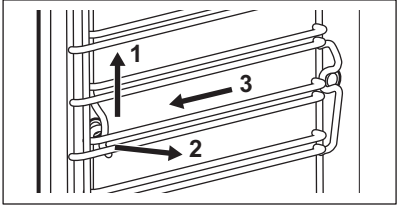
 Cleaning Agents	Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.
 Everyday Use	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
	Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.

CARE AND CLEANING

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

11.2 How to remove: Shelf supports


Remove the shelf supports to clean the oven.

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

11.3 How to use: Steam Cleaning

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

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

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

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

11.4 Cleaning Reminder


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


11.5 How to use: Descaling

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

Duration of the first part: around 100 min	
Step 1	Place the deep pan on the first shelf position.
Step 2	Pour 250 ml of the descaling agent in the water drawer.
Step 3	Fill the remaining part of the water drawer with water to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.
Step 4	Select: Menu / Cleaning.
Step 5	Turn on the function and follow the instruction on the display. The first part of descaling starts.

CARE AND CLEANING

Step 6	After the first part is over, empty the deep pan and put it back on the first shelf position.
Duration of the second part: around 35 min	
Step 7	Fill the remaining part of the water drawer with water to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.
Step 8	When the function ends, remove the deep pan.
 When this function works, the lamp is off.	

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


11.6 Descaling reminder

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

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

11.7 How to use: Rinsing

Before you start:	
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories.
Step 1	Place the deep pan on the first shelf position.
Step 2	Fill the water drawer with water to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.

Step 3	Select: Menu / Cleaning / Rinsing. Duration: around 30 min
Step 4	Turn on the function and follow the instruction on the display.
Step 5	When the function ends, remove the deep pan.
 When this function works, the lamp is off.	

11.8 Drying reminder

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

11.9 How to use: Drying


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

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

11.10 How to use: Tank emptying

Use it after cooking with steam heating function to remove the residual water from the water drawer.

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

Step 1	Place the deep pan on the first shelf position.
Step 2	Select: Menu / Cleaning / Tank emptying. Duration: 6 min
Step 3	Turn on the function and follow the instruction on the display.
Step 4	When the function ends, remove the deep pan.
 When this function works, the lamp is off.	

CARE AND CLEANING

11.11 How to remove and install: Door

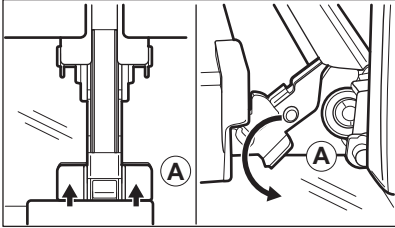
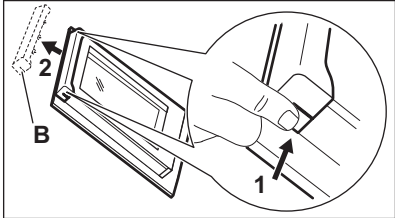
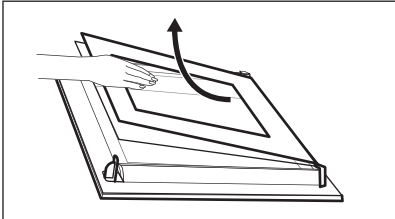
You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

**WARNING!**

The door is heavy.

**CAUTION!**

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

Step 1	Fully open the door.	
Step 2	Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.	
Step 3	Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.	
Step 4	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.	
Step 5	Pull the door trim to the front to remove it.	
Step 6	Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.	
Step 7	Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.	
Step 8	After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.	
Step 9	Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.	

11.12 How to replace: Lamp



WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:

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

Top lamp

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

Side lamp

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

12. TROUBLESHOOTING









WARNING!

Refer to Safety chapters.

TROUBLESHOOTING

12.1 What to do if...

 The oven does not turn on or does not heat up	
 Possible cause	 Remedy
The oven is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the oven is correctly connected to the electrical supply.
The clock is not set.	Set the clock, for details refer to "Clock Functions" chapter, How to set: Clock functions.
The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The fuse is blown.	Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
The oven Child Lock is on.	Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.



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



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

12.2 How to manage: Error codes

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

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

 Code and description	 Remedy
F111 - Food sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food sensor into the socket.

 Code and description	 Remedy
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the oven system cannot connect with the control panel.	Turn the oven off and on.

12.3 Service data

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

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

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

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information and Product Information Sheet*

Supplier's name	AEG
Model identification	BD782S 944188648 BSE782280M 944188674 BSE78228BM 944188656 BSK782280M 944188642
Energy Efficiency Index	61.9
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle

ENERGY EFFICIENCY

Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	70 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	BD782S	35.5 kg
	BSE782280M	35.0 kg
	BSE78228BM	35.5 kg
	BSK782280M	35.5 kg

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

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

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

13.2 Energy saving



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

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

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

Cooking with the lamp off

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


Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

Press  to open Menu.

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

14.2 Submenu for: Cleaning

Submenu	Application
Drying	Procedure for drying the cavity from the condensation remaining after a use of the steam functions.
Tank emptying	Procedure for removing the residual water from the water drawer after use of the steam functions.
Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Thorough cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.

MENU STRUCTURE

Submenu	Application
Rinsing	Procedure for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

14.3 Submenu for: Options

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

14.4 Submenu for: Setup

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






Submenu	Description
Time of day	Sets the current time and date.




14.5 Submenu for: Service

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




15. IT'S EASY!

Before the first use you have to set:					
Language	Display brightness	Key tones	Buzzer volume	Water hardness	Time of day




Familiarize yourself with the basic icons on the control panel and the display:					
 ON / OFF	 Menu	 Favourites	 Timer	 Food sensor	START / STOP

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



IT'S EASY!

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

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

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

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

Clean the oven with Steam cleaning	
Step 1 Press: 	Step 2 Press: 
Step 3 Choose the mode:	
Steam Cleaning	For light cleaning.
Steam Cleaning Plus	For thorough cleaning.

Clean the oven with Steam cleaning	
Descaling	For cleaning the steam generation circuit from residual limestone.
Rinsing	For rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

16. TAKE A SHORTCUT!

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

How to set: Heating functions



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



How to set: Assisted cooking



How to set: Cooking time



How to delay: Start and end of cooking

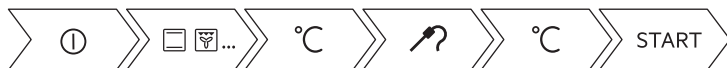


How to cancel: Set Timer





TAKE A SHORTCUT!

How to use: Food Sensor



17. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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



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

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

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



Avertissement/Consignes de sécurité



Informations générales et conseils



Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	138	3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	144
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	139	3.1 Vue d'ensemble.....	144
1.2 Sécurité générale.....	139	3.2 Accessoires.....	145
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	140	4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....	145
2.1 Installation.....	140	4.1 Bandeau de commande.....	145
2.2 Branchement électrique.....	141	4.2 Affichage.....	146
2.3 Utilisation.....	142	5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....	148
2.4 Entretien et Nettoyage.....	143	5.1 Nettoyage initial	148
2.5 Cuisson à la vapeur.....	143	5.2 Première connexion.....	148
2.6 Éclairage interne.....	143	5.3 Préchauffage initial.....	148
2.7 Service.....	144	5.4 Comment régler : Dureté de l'eau	148
2.8 Mise au rebut.....	144		

6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	149	11.2 Comment retirer : Supports de grille	168
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	150	11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur....	168
6.2 Comment régler Steamify - Mode de cuisson Vapeur.....	150	11.4 Nettoyage conseillé.....	169
6.3 Comment régler : Cuisson assistée.....	152	11.5 Comment utiliser : Détartrage....	169
6.4 Modes de cuisson.....	152	11.6 Rappel de détartrage.....	170
6.5 Remarques sur : Circulation d'air humide.....	155	11.7 Comment utiliser : Rinçage.....	170
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	156	11.8 Rappel de séchage.....	171
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	156	11.9 Comment utiliser : Séchage.....	171
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	156	11.10 Comment utiliser : Vidange du réservoir.....	171
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....	158	11.11 Comment démonter et installer : Port e.....	172
8.1 Insertion des accessoires.....	158	11.12 Comment remplacer : Éclairage.....	173
8.2 Sonde de cuisson.....	159	12. DÉPANNAGE.....	174
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	161	12.1 Que faire si.....	174
9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes.....	161	12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	175
9.2 Verrouillage des touches.....	161	12.3 Données de maintenance.....	175
9.3 Arrêt automatique.....	162	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	176
9.4 Ventilateur de refroidissement....	162	13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*.....	176
10. CONSEILS.....	162	13.2 Économie d'énergie.....	177
10.1 Recommandations de cuisson... 162		14. STRUCTURE DES MENUS.....	177
10.2 Circulation d'air humide..... 162		14.1 Menu	177
10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés..... 163		14.2 Sous-menu pour : Nettoyage....	178
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests..... 164		14.3 Sous-menu pour : Options.....	178
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	167	14.4 Sous-menu pour : Configuration 179	
11.1 Remarques concernant l'entretien.....	167	14.5 Sous-menu pour : Service.....	179
		15. C'EST SIMPLE !.....	180
		16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....	182
		17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	183

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions

dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

**AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

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

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

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

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

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

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

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut



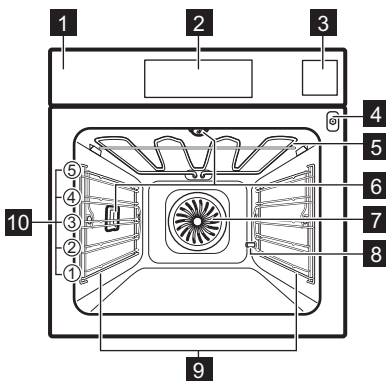
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



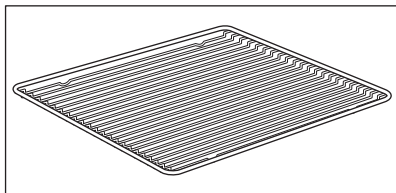
- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

3.2 Accessoires

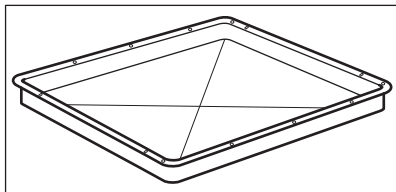
Grille métallique

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



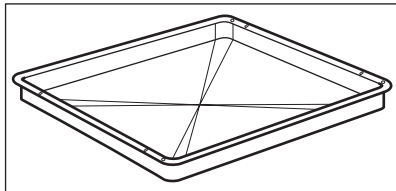
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



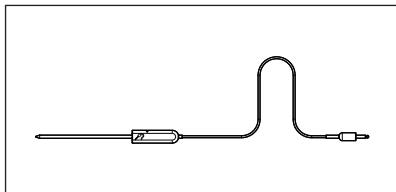
Plat à rôtir

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



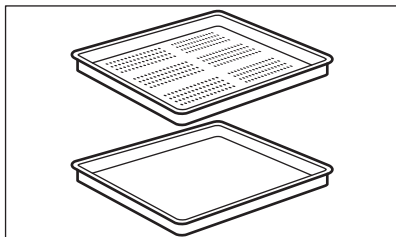
Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



À l'étuvée

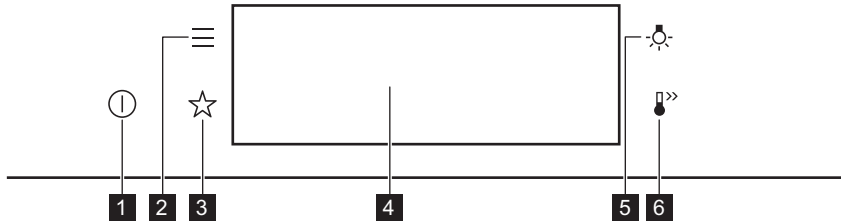
Un récipient non-perforé et un autre perforé. Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour préparer des légumes, du poisson ou des escalopes de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta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



4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

4.1 Bandeau de commande

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR



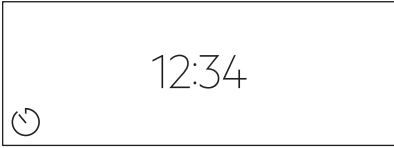

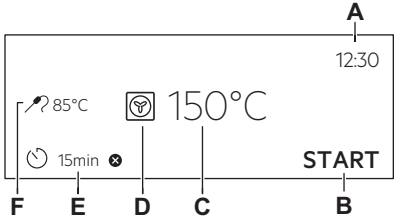
1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
2	Menu	Indique les fonctions du four.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage rapide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

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

4.2 Affichage





	Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.
--	--

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR




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

Voyants de l'affichage



Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.

<p> Pour confirmer la sélection/le réglage.</p>	<p> Pour remonter d'un niveau dans le menu.</p>	<p> Pour annuler la dernière action.</p>	<p> Pour activer et désactiver les options.</p>
---	--	--	---

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

<p> La fonction est activée.</p>	<p> La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.</p>	<p> Le son alarme est désactivé.</p>
---	--	---

Voyants du minuteur

<p> Pour régler la fonction : Démarrage retardé.</p>	<p> Pour annuler le réglage.</p>
---	---




5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial





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

5.2 Première connexion

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

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






5.3 Préchauffage initial

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

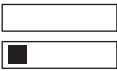



5.4 Comment régler : Dureté de l'eau

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

Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.

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

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

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

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

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler : Modes de cuisson


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

Prenez un raccourci !



6.2 Comment régler Steamify - Mode de cuisson Vapeur

Étape 1	Allumez le four. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.	
Étape 2	Appuyez sur . Réglez le mode de cuisson vapeur.	
Étape 3	Appuyez sur : OK . Les réglages de la température s'affichent.	
Étape 4	Réglez la température. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.	
Cuisson 100 % vapeur 50 - 100 °C	Pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts.	
Vapeur pour braiser et mijoter 105 - 130 °C	Pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheescakes et des ragoûts.	

<p>Vapeur pour brunir légèrement 135 - 150 °C</p>	<p>Pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et les gratins. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. Si vous réglez le minuteur, la fonction grill s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratiner légèrement le plat.</p>
<p>Vapeur pour rôtir et pâtisser 155 - 230 °C</p>	<p>Pour les plats rôtis et cuits au four, les viandes, poissons, volailles, pâtisseries feuilletées, tartes, muffins, gratins, légumes et gâteaux. Si vous réglez le minuteur et placez les aliments sur le premier niveau, le mode de cuisson Sole s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le dessous croustillant.</p>
<p>Étape 5</p>	<p>Appuyez sur OK.</p>
<p>Étape 6</p>	<p>Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.</p>
<p>Étape 7</p>	<p>Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse ou que le message s'affiche. L'alimentation en eau est suffisante pour environ 50 min. Ne remplissez pas le bac à eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.</p> <div data-bbox="210 866 1028 981" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> AVERTISSEMENT! Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.</p> </div>
<p>Étape 8</p>	<p>Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.</p>
<p>Étape 9</p>	<p>Appuyez sur START. De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.</p>
<p>Étape 10</p>	<p>Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau.</p>
<p>Étape 11</p>	<p>Éteignez le four.</p>
<p>Étape 12</p>	<p>Videz le bac à eau à la fin de la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage », Vidange du réservoir.</p>

Étape 13	L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.
-----------------	---

Prenez un raccourci !



6.3 Comment régler : Cuisson assistée

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

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

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

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








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

Prenez un raccourci !




6.4 Modes de cuisson








FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 <p>Gril</p>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <p>Turbo gril</p>	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 <p>Chaleur tournante</p>	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 <p>Plats Surgelés</p>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <p>Chauffage Haut/Bas</p>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <p>Fonction Pizza</p>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <p>Cuisson de sole</p>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.


PROGRAMMES SPÉCIAUX







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

UTILISATION QUOTIDIENNE

Mode de cuisson	Application
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Circulation d'air humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.

FONCTIONS VAPEUR

Mode de cuisson	Application
 Steamify	Utilisez la cuisson 100 % vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôti.

Mode de cuisson	Application
 <p>Réhydratation vapeur</p>	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.
 <p>Cuisson du pain</p>	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 <p>Levée de pâte/pain</p>	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 <p>Vapeur Intense</p>	Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures, du poisson
 <p>Humidité Élevée</p>	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crèmes, des flans, des terrines et du poisson.
 <p>Humidité Faible</p>	Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

6.5 Remarques sur : Circulation d'air humide

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

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

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


7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge

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


7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge


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

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

Prenez un raccourci !




Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Fin de l'action.
Étape 6	Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

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

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

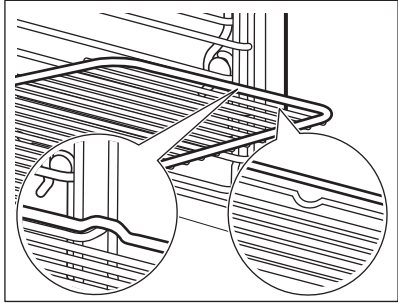
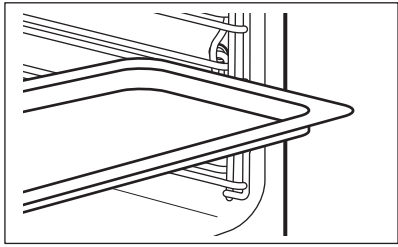
CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Comment modifier les réglages du minuteur	
Étape 1	Appuyez sur : 
Étape 2	Réglez la valeur du minuteur.
Étape 3	Appuyez sur : OK .
Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.	

8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

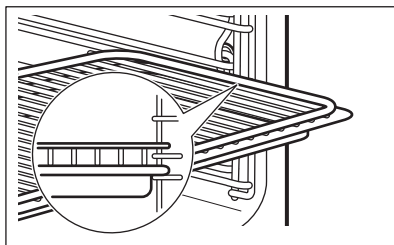
8.1 Insertion des accessoires

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

<p>Grille métallique: Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.</p>	
<p>Plateau de cuisson / Plat à rôtir: Poussez la plaque entre les rails du support de grille.</p>	

Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

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



8.2 Sonde de cuisson

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

Il y a deux températures à régler :



Température du four : 120 °C minimum.



La température au cœur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.

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

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

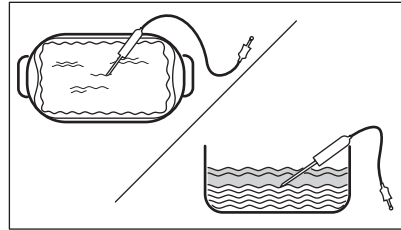
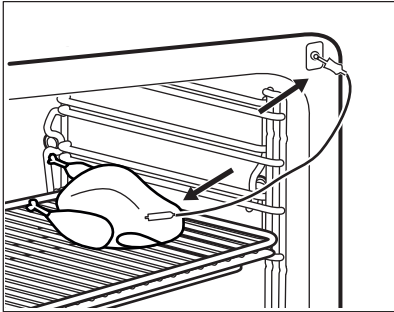
Comment utiliser : Sonde de cuisson

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

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

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


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



Étape 4

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

Étape 5

 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.

Étape 6


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

Étape 7

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

Étape 8

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

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

Prenez un raccourci !



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes

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

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

9.2 Verrouillage des touches

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



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

CONSEILS

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

9.3 Arrêt automatique

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

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

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

9.4 Ventilateur de refroidissement

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

10. CONSEILS






10.1 Recommandations de cuisson



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

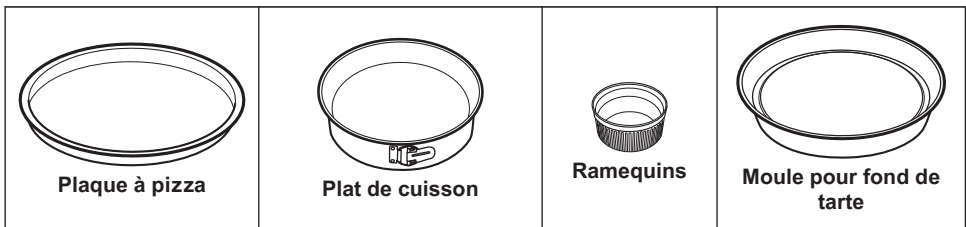
10.2 Circulation d'air humide

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

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

10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

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









CONSEILS







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

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

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





 CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs			
 Utilisez le troisième niveau de la grille.			
		 (°C)	 (min)
Sablé / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 40
Sablé / Tresses feuilletées, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	160	20 - 30



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs








Utilisez le troisième niveau de la grille.

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



CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs

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





CONSEILS



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.

		 (min)	
Pain grillé	Gril	1 - 3	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4







Informations pour les instituts de test








Tests de la fonction : Vapeur Intense.

Tests conformément à la norme IEC 60350.



Réglez la température sur 100 °C.

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

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



11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE




AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

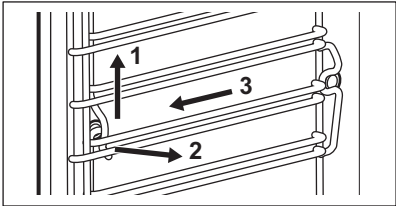
 Agents nettoyants	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 Utilisation quotidienne	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 Accessoires	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.


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

Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur

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

Étape 1	Remplissez le bac à eau au niveau maximal jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.	
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.	
Fonction	Description	Durée
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger	30 minutes

Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent.	75 minutes
Étape 3	Appuyez sur START . Suivez les instructions à l'écran. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.	
Étape 4	Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.	
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.		

Une fois le nettoyage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

11.4 Nettoyage conseillé

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

11.5 Comment utiliser : Détartrage

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

Durée de la première partie : environ 100 minutes	
Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
Étape 3	Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 4	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Étape 5	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence.
Étape 6	Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier niveau.
Durée de la deuxième partie : environ 35 minutes	
Étape 7	Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 8	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
i Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

Une fois le détartrage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
i Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.		


11.6 Rappel de détartrage

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

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

11.7 Comment utiliser : Rinçage

Avant de commencer :	
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.

Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Remplissez le bac à eau avec de l'eau au niveau maximal jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 3	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Rinçage. Durée : environ 30 minutes
Étape 4	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
Étape 5	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

11.8 Rappel de séchage

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

11.9 Comment utiliser : Séchage

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

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


11.10 Comment utiliser : Vidange du réservoir

Utilisez cette fonction après une cuisson avec un mode de cuisson vapeur pour retirer l'eau résiduelle du bac à eau.

Avant de commencer :	
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.

Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Vidange du réservoir Durée : 6 min


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

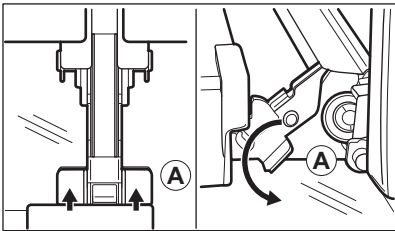
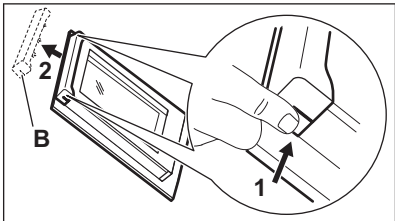
Étape 3	Activez la fonction et suivez les instructions à l'écran.
Étape 4	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

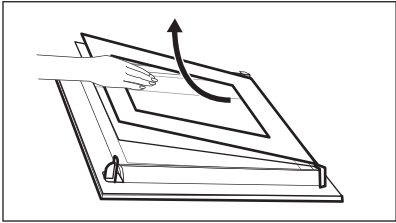
11.11 Comment démonter et installer : Porte

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

 AVERTISSEMENT! La porte est lourde.
--

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

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

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

11.12 Comment remplacer : Éclairage



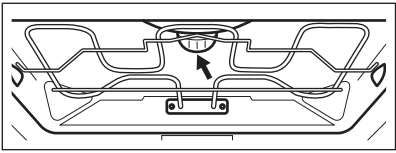
AVERTISSEMENT!

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

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
<p>Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.</p>	<p>Débranchez le four de l'alimentation secteur.</p>	<p>Placez un chiffon au fond de la cavité.</p>

Lampe supérieure

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

Lampe latérale

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

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...



Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas



Cause probable



Solution

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

Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.

L'horloge n'est pas réglée.

Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

La porte n'est pas correctement fermée.




Fermez complètement la porte.

Le fusible a disjoncté.

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

La Sécurité enfants du four est activée.



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

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

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

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

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

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

12.3 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	AEG	
Identification du modèle	BD782S 944188648 BSE782280M 944188674 BSE78228BM 944188656 BSK782280M 944188642	
Indice d'efficacité énergétique	61.9	
Classe d'efficacité énergétique	A++	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	70 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BD782S	35.5 kg
	BSE782280M	35.0 kg
	BSE78228BM	35.5 kg
	BSK782280M	35.5 kg

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

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

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

13.2 Économie d'énergie



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

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

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Circulation d'air humide

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

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

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Appuyez sur  pour ouvrir Menu .

Élément du menu	Application
Cuisson assistée	Indique les programmes automatiques.
Nettoyage	Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes	Indique les réglages favoris.

STRUCTURE DES MENUS

Élément du menu		Application
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Configuration	Pour régler la configuration du four.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Vidange du réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Rinçage	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

14.3 Sous-menu pour : Options

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

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

14.4 Sous-menu pour : Configuration

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

14.5 Sous-menu pour : Service

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

C'EST SIMPLE !






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

15. C'EST SIMPLE !




Avant la première utilisation, vous devez régler :

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

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

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


Pour commencer à utiliser le four

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

Pour lancer la cuisson

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

Pour lancer la cuisson

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



Cuisson à la vapeur - Steamify

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

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

Apprenez à cuisiner plus vite

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

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



Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson

Assist. Fin 10 %

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

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

Nettoyez le four avec le nettoyage vapeur

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

C'EST SIMPLE !

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

16. PRENEZ UN RACCOURCI !

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

Comment régler : Modes de cuisson



Comment régler : Steamify - Mode de cuisson vapeur



Comment régler Cuisson assistée



Comment régler : Heure de cuisson



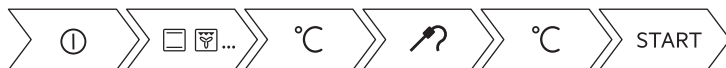
Comment différer : Début et fin de cuisson





Comment annuler : Régler le minuteur



Comment utiliser : Sonde de cuisson



17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.aeg.com/support



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

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	185	3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	192
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	186	3.1 Gesamtansicht.....	192
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	186	3.2 Zubehör.....	192
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	188	4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS.....	193
2.1 Montage.....	188	4.1 Bedienfeld.....	193
2.2 Elektrischer Anschluss.....	189	4.2 Anzeige.....	194
2.3 Gebrauch.....	189	5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	195
2.4 Reinigung und Pflege.....	190	5.1 Erste Reinigung	195
2.5 Dampfgeräten.....	191	5.2 Erste Verbindung.....	195
2.6 Innenbeleuchtung.....	191	5.3 Erstes Vorheizen.....	196
2.7 Wartung.....	191	5.4 Einstellung: Wasserhärte.....	196
2.8 Entsorgung.....	191		

6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	197	11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen.....	217
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	197	11.5 Benutzung: Entkalkung.....	217
6.2 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion.....	198	11.6 Entkalkungserinnerungen.....	218
6.3 Einstellung: Koch-Assistent.....	199	11.7 Benutzung: Spülen.....	219
6.4 Ofenfunktionen.....	200	11.8 Trocknungserinnerung.....	219
6.5 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....	203	11.9 Benutzung: Trocknen.....	219
7. UHRFUNKTIONEN.....	203	11.10 Benutzung: Entleeren des Wassertanks.....	220
7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen.	203	11.11 Aus- und Einbau: Tür.....	220
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	204	11.12 Austausch: Lampe.....	222
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....	206	12. FEHLERSUCHE.....	223
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	206	12.1 Was zu tun ist, wenn	223
8.2 Temperatursensor.....	207	12.2 Handhabung: Fehlercodes.....	224
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	209	12.3 Servicedaten.....	224
9.1 So speichern Sie: Favoriten.....	209	13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	225
9.2 Tastensperre.....	209	13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*.....	225
9.3 Automatische Abschaltung.....	210	13.2 Energiesparen.....	226
9.4 Kühlgebläse.....	210	14. MENÜSTRUKTUR.....	226
10. TIPPS UND HINWEISE.....	211	14.1 Menü.....	226
10.1 Garempfehlungen.....	211	14.2 Untermenü für: Reinigung.....	227
10.2 Feuchte Umluft.....	211	14.3 Untermenü für: Optionen.....	227
10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör.....	212	14.4 Untermenü für: Setup.....	228
10.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....	212	14.5 Untermenü von: Service.....	228
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	215	15. DAS IST GANZ EINFACH!.....	229
11.1 Hinweise zur Reinigung.....	215	16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!..	230
11.2 Entfernen: Einhängegitter	216	17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	231
11.3 Verwendung: Dampfreinigung... ..	216		

1. SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

(durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

**WARNUNG!**

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

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

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schanks unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schrantiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm

Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.5 Dampfgeräten



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung



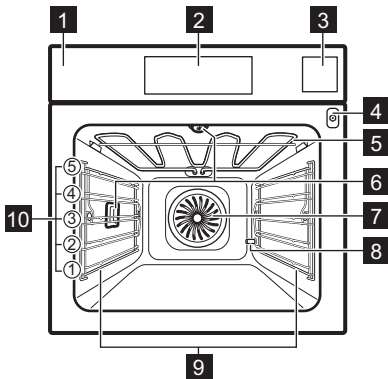
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht

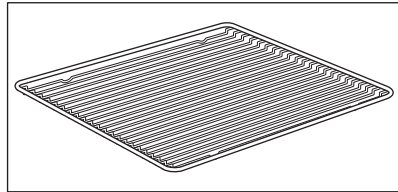


- 1 Bedienfeld
- 2 Anzeige
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für den Temperatursensor
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Entkalkungsrohr Ausgang
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

3.2 Zubehör

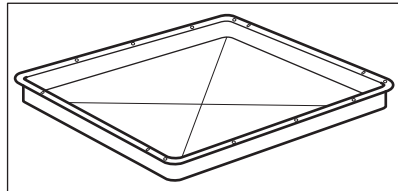
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



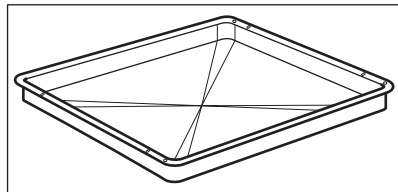
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



Brat- und Fettpfanne

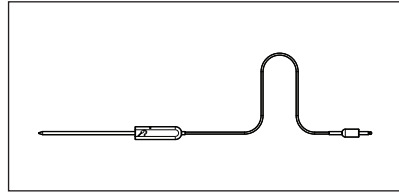
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Temperatursensor

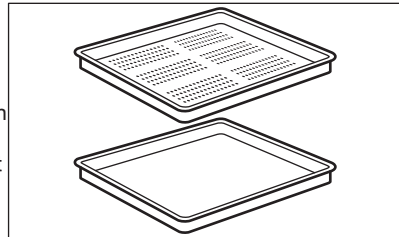
Zum Messen der Temperatur in der Speise.



Dampfgarset

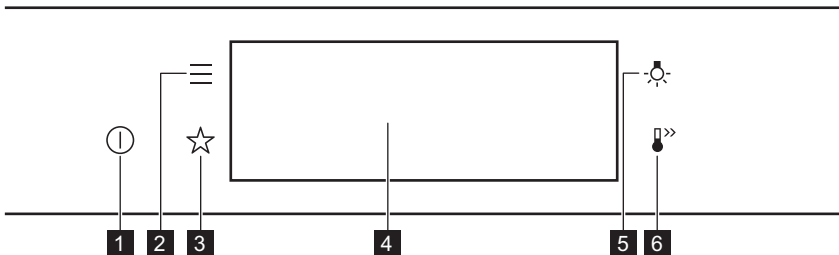
Ein unperforierter und ein perforierter Lebensmittelbehälter.

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





4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

4.1 Bedienfeld

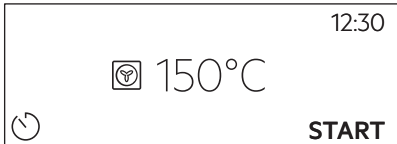
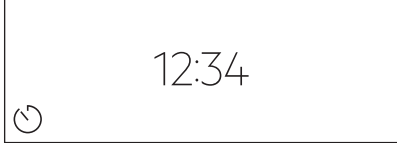
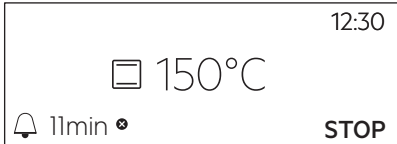
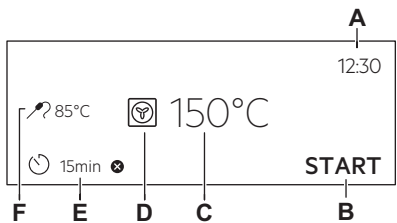


1	EIN / AUS	Gedrückt halten, um den Ofen ein- und auszuschalten.
2	Menü	Liste der Ofenfunktionen.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Anzeige	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: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

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

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










4.2 Anzeige

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

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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




5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

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

5.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

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

5.3 Erstes Vorheizen



Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

Schritt 1	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
Schritt 2	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
Schritt 3	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.
<p>i Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.</p>	

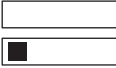



5.4 Einstellung: Wasserhärte

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

Verwenden Sie das mit dem Dampfgarset mitgelieferte Reagenzpapier.


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

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

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

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

 **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.


6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

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

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.2 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 2	Drücken Sie  . Stellen Sie die Dampfheizung ein.
Schritt 3	Drücken Sie: OK. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
Schritt 4	Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.
Dampfgaren 50 - 100 °C	Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.
Dampf zum Schmoren 105 - 130 °C	Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Käsekuchen und Aufläufen.
Dampf zum sanften Überbacken 135 - 150 °C	Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.
Dampf zum knusprig Backen und Braten 155 - 230 °C	Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefülltes Blätterteiggebäck, Obstkuchen, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.

Schritt 5	Drücken Sie: OK.
Schritt 6	Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
Schritt 7	<p>Füllen Sie die Wasserschublade bis zum Höchststand mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml), bis ein akustisches Signal ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. Füllen Sie den Wassertank nicht bis über den maximalen Füllstand hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>⚠️ WARNUNG! Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.</p> </div>
Schritt 8	Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
Schritt 9	Drücken Sie: START . Der Dampf erscheint nach circa 2 Min. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.
Schritt 10	Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu.
Schritt 11	Schalten Sie den Backofen aus.
Schritt 12	Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Entleeren des Wassertanks.
Schritt 13	Restwasser kann sich im Garraum niederschlagen. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.3 Einstellung: Koch-Assistent

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



TÄGLICHER GEBRAUCH

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

- Gewichtsautomatik
- Temperatursensor

Die Garstufe für die Speise:

- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr



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






Wählen Sie eine Verknüpfung!







6.4 Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN





Ofenfunktion	Gerät
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.

Ofenfunktion	Gerät
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.





SONDERFUNKTIONEN




Ofenfunktion	Gerät
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.

TÄGLICHER GEBRAUCH

Ofenfunktion	Gerät
 <p>Überbacken</p>	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.
 <p>Niedertemperaturgaren</p>	Für zarte, saftige Braten.
 <p>Warmhalten</p>	Zum Warmhalten von Speisen.
 <p>Feuchte Umluft</p>	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.

DAMPFFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 <p>Steamify</p>	Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.
 <p>Regenerieren</p>	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
 <p>Brot backen</p>	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.
 <p>Gärstufe</p>	Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.

Ofenfunktion	Gerät
 Dampfgaren	Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch
 Feuchtigkeit, hoch	Die Funktion eignet sich zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch.
 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.

6.5 Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

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

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

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

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen


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

UHRFUNKTIONEN

Uhrfunktion	Verwendung
Uptimer	Überwachung der Einschaltdauer der Funktion. Uptimer - Sie können sie ein- oder ausschalten.


7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

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

Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.

Wählen Sie eine Verknüpfung!




Auswählen der Option „Ende“	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.

Auswählen der Option „Ende“	
Schritt 4	Drücken Sie: ● ● ● .
Schritt 5	Drücken Sie: Optionen nach Ablauf.
Schritt 6	Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf.
Schritt 7	Drücken Sie: OK . Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs	
Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
Schritt 2	Drücken Sie: ☺.
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: ● ● ● .
Schritt 5	Drücken Sie: Zeitvorwahl.
Schritt 6	Wählen Sie den Wert.
Schritt 7	Drücken Sie: OK . Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

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

VERWENDUNG: ZUBEHÖR

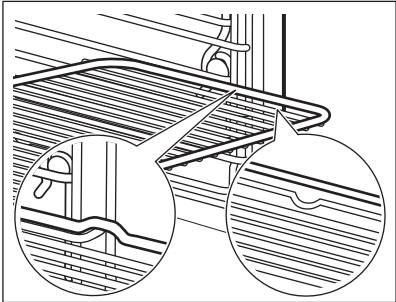
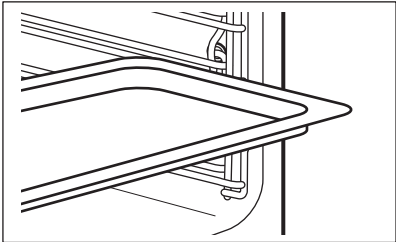
Ändern der Timer-Einstellungen	
Schritt 1	Drücken Sie:  .
Schritt 2	Stellen Sie den Timerwert ein.
Schritt 3	Drücken Sie: OK .

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

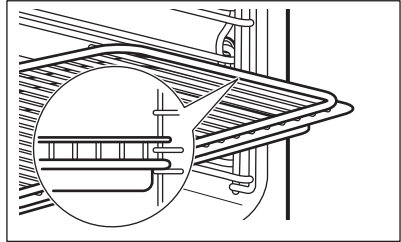
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

8.1 Einsetzen des Zubehörs

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

<p>Kombirost: Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.</p>	
<p>Backblech / Auflauffanne: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.</p>	


Kombirost, Backblech / Auflauffanne:
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Eihängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



8.2 Temperatursensor

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

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

$^{\circ}\text{C}$ Backofentemperatur: mindestens 120 °C.	 Die Backofentemperatur.
--	--

Für beste Garergebnisse:

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

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

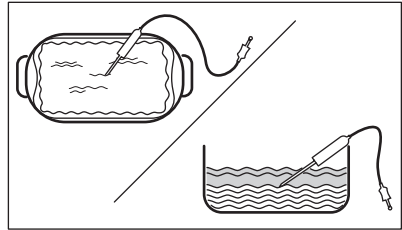
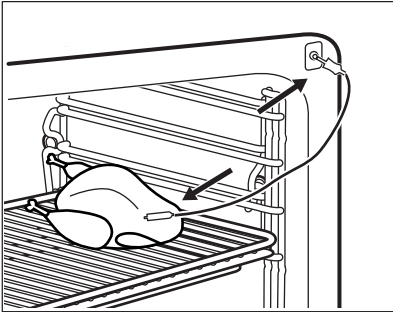
Benutzung: Temperatursensor

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

VERWENDUNG: ZUBEHÖR

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

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




Schritt 4

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

Schritt 5

Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.

Schritt 6


Drücken Sie , um die bevorzugte Option einzustellen:


- Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
- Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.

Schritt 7

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

Schritt 8

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

Schritt 9	<p>Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> WARNUNG! Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.</p> </div>
------------------	---




Wählen Sie eine Verknüpfung!



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 So speichern Sie: Favoriten

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

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
Schritt 3	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Favoriten.
Schritt 4	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
Schritt 5	Drücken Sie + , um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie OK .
<p> – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.</p> <p> – zum Abbrechen der Einstellung drücken.</p>	

9.2 Tastensperre



Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
------------------	--------------------------------

Schritt 2	Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
Schritt 3	☆, 🔑 – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.	

9.3 Automatische Abschaltung

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

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


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

9.4 Kühlgebläse

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

10. TIPPS UND HINWEISE






10.1 Garempfehlungen








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

10.2 Feuchte Umluft

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


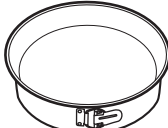


		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech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

TIPPS UND HINWEISE

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

10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör







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

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

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute






Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

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



BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Backen in Formen





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









BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen










Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

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

TIPPS UND HINWEISE

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







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

Informationen für Prüfinstitute

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



Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.

	 (Gastronorm) Behälter	 (kg)		 (Min.)	
Broccoli, Hei-zen Sie den leeren Back-Ofen vor	1 x 2/3 perfor-riert	0.3	3	8 - 9	Setzen Sie das Backblech in die erste Ein-schubebene ein.
Broccoli, Hei-zen Sie den leeren Back-Ofen vor	1 x 2/3 perfor-riert	Max.	3	10 - 11	Setzen Sie das Backblech in die erste Ein-schubebene ein.
Erbsen, gefro-ren	2 x 2/3 perfor-riert	2 x 1,5	2 und 4	Bis die Tempe-ratur im käl-testen Be-reich 85 °C er-reicht.	Setzen Sie das Backblech in die erste Ein-schubebene ein.

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung




**Reinigungs-
mittel**


Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

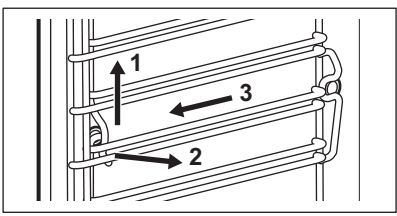
REINIGUNG UND PFLEGE

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

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


11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

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

11.3 Verwendung: Dampfreinigung

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

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

Nach Abschluss der Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.


11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen


Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.
Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

11.5 Benutzung: Entkalkung

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

REINIGUNG UND PFLEGE

Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min	
Schritt 1	Setzen Sie die Auflauffanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
Schritt 3	Füllen Sie den Wassertank erneut bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
Schritt 4	Wählen Sie: Menü / Reinigung.
Schritt 5	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.
Schritt 6	Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Auflauffanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.
Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min	
Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank erneut bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
Schritt 8	Entfernen Sie die Auflauffanne, wenn die Funktion beendet ist.
 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.	

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

11.6 Entkalkungserinnerungen

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

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

11.7 Benutzung: Spülen

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

Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze mit Wasser, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
Schritt 3	Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen. Dauer: ca. 30 Min
Schritt 4	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
Schritt 5	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.8 Trocknungserinnerung

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

Drücken Sie JA, um den Ofen zu trocknen.

11.9 Benutzung: Trocknen

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

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

11.10 Benutzung: Entleeren des Wassertanks

Verwenden Sie diese Funktion nach Kochen mit einer Dampfheizfunktion, um Restwasser aus dem Wassertank zu entfernen.

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

Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entleeren des Wassertanks. Dauer: 6 Min
Schritt 3	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
Schritt 4	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.11 Aus- und Einbau: Tür

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



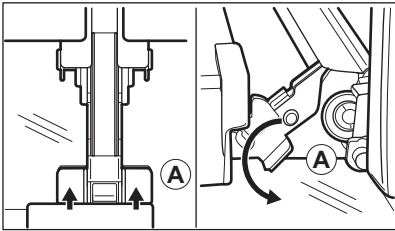
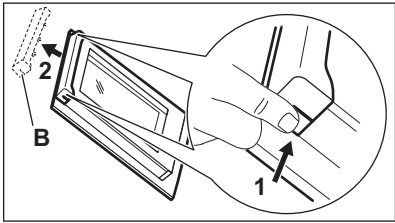
WARNUNG!

Die Tür ist schwer.



VORSICHT!

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

Schritt 1	Öffnen Sie die Tür vollständig.	
Schritt 2	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.	
Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.	
Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.	
Schritt 7	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 8	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	
Schritt 9	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.	

11.12 Austausch: Lampe



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

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

Obere Lampe

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

Seitenlampe

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

Schritt 5	Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
Schritt 6	Montieren Sie die linke Regalstütze.

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...



Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf



Mögliche Ursache



Problembehebung

Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.

Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.

Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.

Stellen Sie die Uhr ein; Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellung: Uhrfunktionen.

Die Tür ist nicht richtig geschlossen.




Schließen Sie die Tür vollständig.

Die Sicherung ist durchgebrannt.

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

Die Kindersicherung des Backofens ist eingeschaltet.



Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.

 Komponenten	
 Beschreibung	 Problembesehung
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.

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

12.2 Handhabung: Fehlercodes

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

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

12.3 Servicedaten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*

Name des Lieferanten	AEG	
Modellbezeichnung	BD782S 944188648 BSE782280M 944188674 BSE78228BM 944188656 BSK782280M 944188642	
Energieeffizienzindex	61.9	
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	70 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	BD782S	35.5 kg
	BSE782280M	35.0 kg
	BSE78228BM	35.5 kg
	BSK782280M	35.5 kg

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

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

13.2 Energiesparen



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

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

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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


Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Drücken Sie , um Menü zu öffnen.

Menüpunkt	Gerät
Koch-Assistent	Liste der automatischen Programme.
Reinigung	Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.

Menüpunkt		Gerät
Optionen		Einstellen der Backofenkonfiguration.
Einstellungen	Setup	Einstellen der Backofenkonfiguration.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

14.2 Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Verwendung
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Entleeren des Wassertanks	Programm zum Entleeren des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkung	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Programm zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

14.3 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Verwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Ofens. Wenn die Option eingeschaltet ist, erscheint „Kindersicherung“ auf dem Display, wenn Sie den Backofen einschalten. Um den Backofen verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe sind mit eingeschalteter Kindersicherung möglich.

MENÜSTRUKTUR

Untermenü	Verwendung
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

14.4 Untermenü für: Setup

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

14.5 Untermenü von: Service






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

15. DAS IST GANZ EINFACH!




Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

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




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

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

Beginnen Sie mit der Benutzung des Backofens

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

Beginnen Sie mit dem Kochen




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

Garen mit Dampf – Steamify



Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.

DAS IST GANZ EINFACH!

Garen mit Dampf – Steamify			
Dampfgaren	Dampf zum Schmoren	Dampf zum sanften Überbacken	Dampf zum knusprig Backen und Braten
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen				
Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:				
Koch-Assistent	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
	Drücken Sie: 	Drücken Sie: 	Drücken Sie: 	Wählen Sie die Speise.

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

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

16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!

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

WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!

Einstellung: Ofenfunktionen



Einstellung: Steamify – Garen mit einer Dampfheizfunktion



Einstellung: Koch-Assistent



Einstellung: Garzeitdauer



Verzögerung: Start und Ende des Garvorgangs



Abbrechen: Timer-Einstellung



Benutzung: Temperatursensor



17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

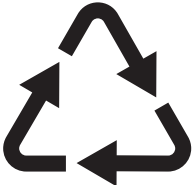
Ihre Pflichten als Endnutzer

WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland 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 Altkondensatoren 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 Verreiber (Folgende Hinweise gelten ergänzend in Deutschland)

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber 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 Verreiber 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,

WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!

Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe proporcionar um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.aeg.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.aeg.com/shop


APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 Aviso/Cuidado – Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	235	3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	241
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	236	3.1 Visão geral.....	241
1.2 Segurança geral.....	236	3.2 Acessórios.....	241
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	237	4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO. 242	
2.1 Instalação.....	237	4.1 Painel de comandos.....	242
2.2 Ligação elétrica.....	238	4.2 Visor.....	243
2.3 Utilização.....	239	5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	244
2.4 Manutenção e limpeza.....	240	5.1 Limpeza inicial.....	245
2.5 Cozinhar a vapor.....	240	5.2 Primeira ligação.....	245
2.6 Iluminação interna.....	240	5.3 Pré-aquecimento inicial.....	245
2.7 Assistência técnica.....	241	5.4 Como definir: Dureza da água.....	245
2.8 Eliminação.....	241		

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	246	11.3 Como utilizar: Limpeza a vapor.....	265
6.1 Como definir: Tipos		11.4 Aviso de limpeza.....	266
de aquecimento.....	246	11.5 Como utilizar: Descalcificação.....	266
6.2 Como definir: Steamify - - Função de		11.6 Aviso de descalcificação.....	267
aquecimento a vapor.....	247	11.7 Como utilizar: Enxaguamento.....	267
6.3 Como definir: Cozedura assistida.....	249	11.8 Aviso de secagem.....	268
6.4 Funções de aquecimento.....	249	11.9 Como utilizar: Secagem.....	268
6.5 Notas sobre: Ventilado		11.10 Como utilizar: Esvaziam.	
com Resistência.....	252	do depósito.....	268
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	253	11.11	
7.1 Descrição das funções do relógio.....	253	Como remover e instalar: Porta.....	269
7.2 Como definir: Funções do relógio.....	253	11.12 Como substituir: Lâmpada.....	270
8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.....	255	12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	271
8.1 Inserir acessórios.....	255	12.1 O que fazer se.....	271
8.2 Sonda térmica.....	256	12.2 Como gerir: Código de erro.....	272
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	258	12.3 Dados de assistência técnica.....	272
9.1 Como guardar: Favoritos.....	258	13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	273
9.2 Bloqueio de funções.....	258	13.1 Informação do produto e ficha	
9.3 Desligar automático.....	258	informativa do produto*.....	273
9.4 Ventoinha de arrefecimento.....	259	13.2 Poupança de energia.....	274
10. SUGESTÕES E DICAS.....	259	14. ESTRUTURA DO MENU.....	274
10.1 Recomendações para cozinhar.....	259	14.1 Menu.....	274
10.2 Ventilado com Resistência.....	259	14.2 Submenu para: Limpeza.....	275
10.3 Ventilado com Resistência -		14.3 Submenu para: Opções.....	275
acessórios recomendados.....	260	14.4 Submenu para: Configuração.....	276
10.4 Tabelas de cozedura para		14.5 Submenu para:	
testes.....	261	Assistência Técnica.....	276
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	264	15. É FÁCIL!.....	277
11.1 Notas sobre a limpeza.....	264	16. UTILIZE UM ATALHO!.....	278
11.2 Como remover: Apoios para		17. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	279
prateleiras.....	265		

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).

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

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

**AVISO!**

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

- Retire a embalagem toda.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	578 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1027 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

2.2 Ligação elétrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.

- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

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

2.5 Cozinhar a vapor



AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com a função ativada. Pode sair vapor.
 - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

2.6 Iluminação interna



AVISO!

Risco de choque elétrico.

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

2.7 Assistência técnica

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

2.8 Eliminação



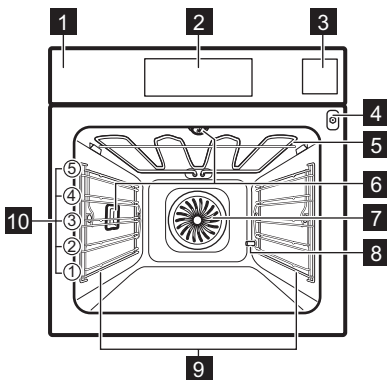
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral

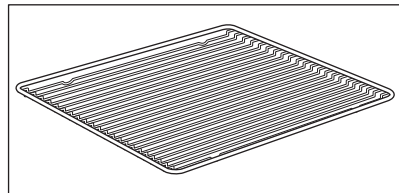


- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Gaveta da água
- 4 Tomada para a sonda térmica
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Saída do tubo de descalcificação
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

Prateleira em grelha

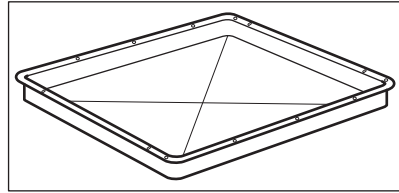
Para tachos, formas de bolos, assados.



COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

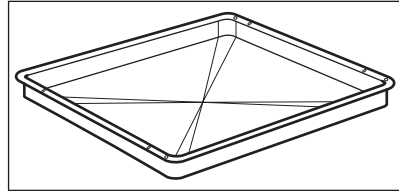
Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



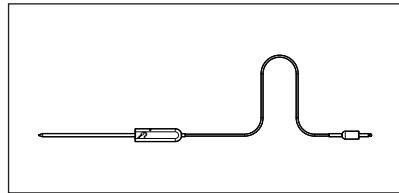
Tabuleiro para grelhar/assar

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



Sonda térmica

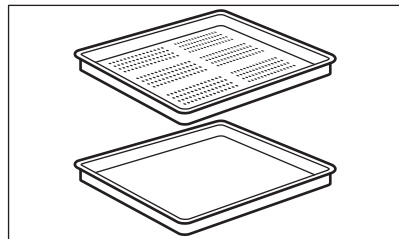
Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



Conjunto de vapor

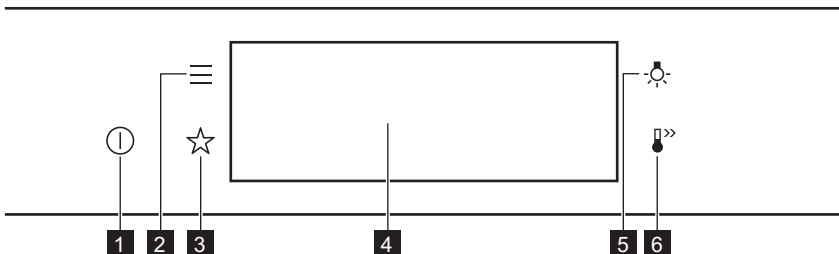
Um recipiente não perfurado e um recipiente perfurado para alimentos.

O conjunto para cozer a vapor drena a água condensada e afasta-a dos alimentos durante a cozedura a vapor. Utilize para preparar legumes, peixe e peito de frango. O conjunto não é adequado para alimentos que tenham de estar mergulhados em água, por exemplo, arroz, polenta, massa.






4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

4.1 Painel de comandos


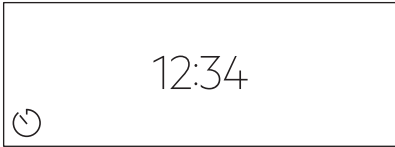


COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

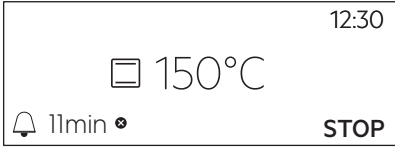
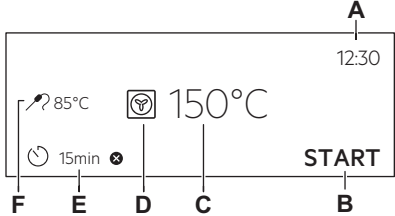
1	On / Off	Mantenha premido para ativar e desativar o forno.
2	Menu	Lista as funções do forno.
3	Favoritos	Lista as definições favoritas.
4	Visor	Apresenta as definições atuais do forno.
5	Interruptor da lâmpada	Para acender e apagar a lâmpada.
6	Aquecimento rápido	Para ativar e desativar a função: Aquecimento rápido.










 Prima	 Deslocar	 Prima e segure continuamente
Toque na superfície com a ponta do dedo.	Faça deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.	Toque na superfície durante 3 segundos.

4.2 Visor

	Após a ativação, o visor apresenta o ecrã principal com a função de aquecimento e a temperatura predefinida.
	Se não utilizar o forno durante 2 minutos, o visor entra em espera.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

	<p>Quando cozinhar, o visor apresenta as definições das funções e outras opções disponíveis.</p>
	<p>Visor com funções chave definidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Hora B. INICIAR/PARAR C. Temperatura D. Tipos de aquecimento E. Temporizador F. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)

<p>Indicadores do visor</p>			
<p>Indicadores básicos – para navegar no visor.</p>			
<p> Para confirmar a seleção/definições.</p>	<p> Para voltar um nível no menu.</p>	<p> Para desfazer a última ação.</p>	<p> Para ativar e desativar as opções.</p>
<p>Alarme sonoro Indicadores de função – quando o tempo de confeção definido termina, é emitido um sinal sonoro.</p>			
<p> A função está ativada.</p>	<p> A função está ativada. O cozinhar para automaticamente.</p>	<p> O alarme sonoro está desativado.</p>	
<p>Indicadores do temporizador</p>			
<p> Para as definições da função: Início programado.</p>	<p> Para cancelar as definições.</p>		




5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial





		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.	Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.

5.2 Primeira ligação

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

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



5.3 Pré-aquecimento inicial

	Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.
Passo 1	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
Passo 2	Regule a temperatura máxima para a função.  . Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
Passo 3	Regule a temperatura máxima para a função.  . Deixe o forno funcionar durante 15 min.
<p> O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.</p>	


5.4 Como definir: Dureza da água

Quando ligar o forno à corrente elétrica pela primeira vez, terá de definir o nível de dureza da água.

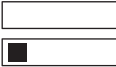



Utilize o papel de teste fornecido com o conjunto para cozinhar a vapor.

			
---	---	---	---

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
Coloque o papel de teste na água durante cerca de 1 segundo. Não coloque o papel de teste sob água corrente.	Agite o papel de teste para remover o excesso de água.	Após 1 minuto, confirme a dureza da água com a tabela abaixo.	Selecione o nível de dureza da água: Menu / Definições / Configuração / Dureza da água.
 As cores do papel de teste continuam a mudar. Não confirme a dureza da água mais de 1 minuto passado sobre o teste.			
Pode alterar o nível de dureza da água no menu: Definições / Configuração / Dureza da água.			

A tabela apresenta o índice de dureza da água (dH) com o correspondente nível de depósito de cálcio e a classificação da água. Ajuste o nível de dureza da água de acordo com a tabela.

Dureza da água		Papel de teste	Depósito de cálcio (mmol/l)	Depósito de cálcio (mg/l)	Classificação da água
Nível	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	macia
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	moderadamente dura
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dura
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	muito dura

Quando o nível de dureza da água for 4, encha a gaveta da água com água engarrafada.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Como definir: Tipos de aquecimento


Passo 1	Ligue o forno. O visor mostra as funções de aquecimento padrão
Passo 2	Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.

Passo 3	Selecione a função de aquecimento e prima: OK . O visor apresenta: temperatura.
Passo 4	Definir: temperatura. Premir: OK .
Passo 5	Prima: START . Sonda térmica – pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a confeção.
STOP - prima para desativar a função de aquecimento.	
Passo 6	Desligue o forno.


Utilize um atalho!



6.2 Como definir: Steamify - - Função de aquecimento a vapor

Passo 1	Ligue o forno. Selecione o símbolo da função de aquecimento e prima-o para entrar no submenu.
Passo 2	Prima  . Selecione o tipo de aquecimento a vapor.
Passo 3	Prima: OK . O visor apresenta as definições da temperatura.
Passo 4	Defina a temperatura. O tipo de função de aquecimento a vapor depende da temperatura definida.
Vapor para vaporizar 50 - 100 °C	Para cozinhar vegetais, sementes, vegetais, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor.
Vapor para estufar 105 - 130 °C	Para cozinhar carne ou peixe estufado ou braseado, pão ou aves, assim como cheesecakes e caçarolas.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

Vapor para uma crosta suave 135 - 150 °C	Para carne, caçarolas, legumes recheados, peixe e gratinados. Com a combinação de vapor com ar quente, a carne fica suculenta e tenra e com uma crosta estaladiça. Se definir o temporizador, a função de grelhador liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato um leve gratinado.
Vapor para cozer e assar 155 - 230 °C	Para pratos assados e cozidos, carne, peixe, aves, pastéis de massa folhada, tartes, queques, gratinados, legumes e pratos de padaria. Se definir o temporizador e colocar os alimentos no primeiro nível, função de aquecimento da base liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato uma base crocante.
Passo 5	Prima: OK.
Passo 6	Premir a tampa da gaveta da água para a abrir.
Passo 7	Encha a gaveta da água com água fria até ao nível máximo (cerca de 950 ml de água), até ouvir o sinal sonoro ou até que o visor apresente a mensagem correspondente. O fornecimento de água é suficiente para aproximadamente 50 min. Não encha a gaveta da água acima da sua capacidade máxima. Há o risco de fuga de água, transbordo e danos no mobiliário. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> AVISO! Usar apenas água fria da torneira. Não usar água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não usar outros líquidos. Não verta líquidos inflamáveis ou alcoólicos na gaveta da água.</div>
Passo 8	Empurrar a gaveta da água para a posição inicial.
Passo 9	Premir: START . O vapor aparece após aproximadamente 2 minutos. Quando o forno atinge a temperatura definida, o sinal soa.
Passo 10	Quando a gaveta da água fica sem água, o sinal soa. Volte a encher a gaveta da água.
Passo 11	Desligue o forno.
Passo 12	Esvazie a gaveta da água após a cozedura terminar. Consulte o capítulo ,“Manutenção e limpeza”, Esvaziam. do depósito.

Passo 13	Pode condensar-se água residual na cavidade. Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta do forno. Quando o forno arrefecer, limpar a cavidade com um pano macio.
-----------------	---

Utilize um atalho!



6.3 Como definir: Cozedura assistida



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

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:

- Peso automático
- Sonda térmica

A temperatura a que um prato é cozinhado:

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

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








Utilize um atalho!











6.4 Funções de aquecimento

UTILIZAÇÃO DIÁRIA








NORMAL

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

ESPECIAIS

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

VAPOR

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Steamify	Utilize o vapor para vaporizar, estufar, efeito estaladiço suave e assar.
 Regenerar	O reaquecimento de alimentos a vapor impede as superfícies da secagem. O calor é distribuído de forma uniforme e suave, permitindo recuperar sabores e aromas que os alimentos tinham quando acabados de cozinhar. Esta função pode ser utilizada para reaquecer alimentos diretamente num prato. Pode reaquecer mais do que um prato em simultâneo, utilizando diferentes posições de prateleira.
 Pão	Utilize esta função para confeccionar pão e Pastéis com resultados profissionais muito bons, com a cor perfeita e a cêdea brilhante e estaladiça.
 Massa de pão	Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne a secagem da superfície da massa e mantém a elasticidade da massa.
 Aquecimento a vapor	Para cozer legumes, guarnições ou peixe a vapor
 Humidade elevada	Esta função é adequada para cozinhar pratos delicados, como creme, flans, terrinas e peixe.
 Humidade pouca	Esta função é adequada para carne, aves, pratos de forno e caçarolas. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica com uma textura succulenta e tenra e com uma crosta estaladiça.

6.5 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

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

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


7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Descrição das funções do relógio

Funções do relógio	Aplicação
Tempo para cozinhar	Para definir a duração da cozedura. O máximo é de 23 h 59 min.
Finalizar ação	Para definir o que acontece quando o temporizador termina a contagem.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo de cozedura.
Aviso	Para definir uma contagem decrescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno.
Temporizador crescente	Monitoriza o tempo de atividade da função. Temporizador crescente – pode ligar ou desligar.

7.2 Como definir: Funções do relógio


Como acertar o relógio	
Passo 1	Premir: Hora.
Passo 2	Acertar as horas. Premir: OK.


Como definir o tempo de cozedura	
Passo 1	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
Passo 2	Prima:  .
Passo 3	Acertar as horas. Premir: OK.

Utilize um atalho!



FUNÇÕES DE RELÓGIO

Como escolher a opção final	
Passo 1	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
Passo 2	Prima:  .
Passo 3	Defina o tempo da cozedura.
Passo 4	Premir: ● ● ● .
Passo 5	Prima: Finalizar ação.
Passo 6	Escolha o preferido: Finalizar ação.
Passo 7	Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Como atrasar o início da cozedura	
Passo 1	Defina a função de aquecimento e a temperatura.
Passo 2	Prima:  .
Passo 3	Defina o tempo da cozedura.
Passo 4	Premir: ● ● ● .
Passo 5	Prima: Início programado.
Passo 6	Escolha o valor.
Passo 7	Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Como prolongar o tempo de cozedura	
Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento.	
Para prolongar o tempo de cozedura prima +1min.	

Como alterar as definições do temporizador

Passo 1 Premir: 

Passo 2 Defina o valor do temporizador.

Passo 3 Premir: OK.

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

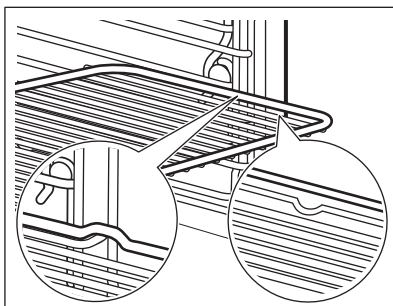
8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

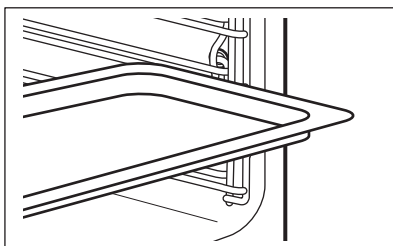
Prateleira em grelha:

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



Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

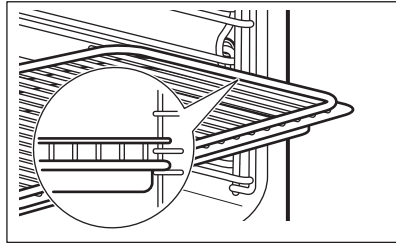
Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



8.2 Sonda térmica

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

Devem ser definidas duas temperaturas:



A temperatura do forno: mínimo de 120°C.



A temperatura de núcleo.

Para cozinhar com os melhores resultados:

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

Não a utilize para pratos líquidos.

Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

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

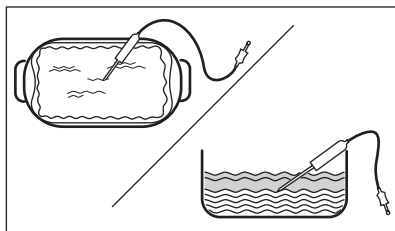
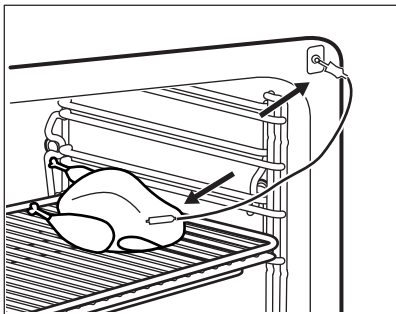
Como utilizar: Sonda térmica

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
Passo 3	Introduzir: Sonda térmica.
Carne, aves e peixe	Caçarola

COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato.

Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta do Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



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

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

Passo 6

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

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

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

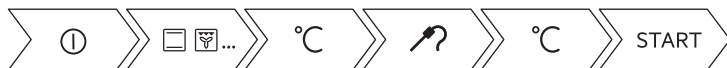
Passo 9 Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno.



AVISO!

Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

Utilize um atalho!



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Como guardar: Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a função de aquecimento, o tempo de confeitão, a temperatura ou a função de limpeza. Pode guardar 3 definições favoritas.

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Selecione a definição preferida.
Passo 3	Premir: Selecione: Favoritos.
Passo 4	Selecione: Guardar as definições atuais.
Passo 5	Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos. Prima OK .
– prima para repor a definição. – prima para cancelar a definição.	



9.2 Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento.

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Definir uma função de aquecimento.
Passo 3	, - prima em simultâneo para ligar a função.
Para desligar a função, repita o passo 3.	

9.3 Desligar automático

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

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


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

9.4 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.






10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar







<p>A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.</p> <p>O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.</p> <p>Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.</p> <p>Para mais recomendações de cozedura, consulte as tabelas de cozedura no nosso site. Para encontrar as Sugestões de cozedura, anote o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do forno.</p>

10.2 Ventilado com Resistência

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

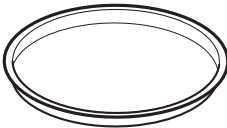
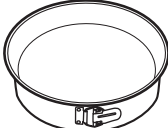


		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35

SUGESTÕES E DICAS

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

10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados







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

 <p>Forma para pizza</p>	 <p>Assadeira</p>	 <p>Formas individuais</p>	 <p>Forma com base para flan</p>
<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>	<p>Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro</p>	<p>Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura</p>	<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>

10.4 Tabelas de cozedura para testes

Informação para testes

Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.

 COZEDURA NUM NÍVEL Bolos em formas				
		 (°C)	 (min)	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	160	35 - 50	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	160	60 - 90	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	180	70 - 90	1





SUGESTÕES E DICAS



COZEDURA NUM NÍVEL Biscoitos








Utilize a terceira posição de prateleira.

		 (°C)	 (min)
Pão pequeno / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 40
Pão pequeno / Tiras de massa folhada, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	160	20 - 30
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	170	20 - 30



COZEDURA EM VÁRIOS NÍVEIS Biscoitos

		 (°C)	 (min)	
Pão pequeno / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	1 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	23 - 40	1 / 4
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	35 - 50	1 / 4



GRELHAR



Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.



Grelhador com a regulação de temperatura máxima.



(min)



Tosta

Grelhador

1 - 3

5

Bife de vaca, vire a meio do tempo

Grelhador

24 - 30

4

Informação para testes

Testes para a função: Aquecimento a vapor.

Testes de acordo com a norma IEC 60350.



Regule a temperatura para 100 °C.



Recipiente
(Gastronorm)



(kg)



(min)



Brócolos, pré-
aquecer o
forno vazio

1 x 2/3 perfu-
rado

0,3

3

8 - 9

Coloque o ta-
buleiro para
assar na pri-
meira posição
de prateleira.

Brócolos, pré-
aquecer o
forno vazio

1 x 2/3 perfu-
rado

máx.

3

10 - 11

Coloque o ta-
buleiro para
assar na pri-
meira posição
de prateleira.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



Regule a temperatura para 100 °C.



Recipiente
(Gastronorm)



(kg)



(min)



Ervilhas, con-
geladas

2 x 2/3 perfu-
rado

2 x 1,5

2 e 4

Até a tem-
peratura
no ponto
mais frio
atingir
85 °C.

Coloque o ta-
buleiro para
assar na pri-
meira posição
de prateleira.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza



**Agentes de
limpeza**

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



**Utilização di-
ária**

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

Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.



Acessórios

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

Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
Passo 2	Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.	
Passo 3	Afaste a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
Passo 4	Retire os apoios da patilha traseira.	
Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.		

11.3 Como utilizar: Limpeza a vapor

Antes de começar:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios e guias amovíveis.	Limpe o fundo da cavidade e o vidro interno da porta com um pano macio, água morna e um detergente suave.

Passo 1	Encha a gaveta da água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou até que o visor apresente a mensagem correspondente.		
Passo 2	Selecione: Menu / Limpeza.		
	Função	Descrição	Duração
	Limpeza a vapor	Limpeza ligeira	30 min.
	Limpeza a vapor Plus	Limpeza normal Pulverize a cavidade com um detergente.	75 min.
Passo 3	Prima START . Siga as instruções apresentadas no visor. O sinal soa quando a limpeza termina.		
Passo 4	Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.		

i Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

Quando a limpeza termina:

Desligue o forno.	Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio.	Deixe a porta do forno aberta e aguarde até a cavidade estar seca.
-------------------	--	--

11.4 Aviso de limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função: Limpeza a vapor Plus.

11.5 Como utilizar: Descalcificação

Antes de começar:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios.	Certifique-se de que a gaveta da água está vazia.
--	-----------------------------	---

Duração da primeira parte: cerca de 100 minutos

Passo 1	Coloque a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
Passo 2	Verta 250 ml de agente descalcificador na gaveta da água.
Passo 3	Encha o resto da gaveta da água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar a mensagem correspondente.
Passo 4	Selecione: Menu / Limpeza.
Passo 5	Ligue a função e siga as instruções no visor. A primeira parte da descalcificação inicia.
Passo 6	Após a primeira parte estar concluída, esvazie a assadeira profunda e volte a colocá-la na primeira posição da prateleira.

Duração da segunda parte: cerca de 35 minutos

Passo 7	Encha o resto da gaveta da água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar a mensagem correspondente.
Passo 8	Quando a função terminar, retire a assadeira profunda.
<p>i Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.</p>	

Quando a descalcificação termina:		
Desligue o forno.	Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio.	Deixe a porta do forno aberta e aguarde até a cavidade estar seca.
<p>i Se alguns resíduos de calcário permanecerem no forno após a descalcificação, o visor pede que repita o procedimento.</p>		


11.6 Aviso de descalcificação

Existem dois avisos que lhe pedem que realize a descalcificação do forno. Não é possível desactivar o aviso de descalcificação.

Tipo	Descrição
Aviso suave	Recomenda-lhe que descalcifique o forno.
Aviso grave	Obriga-o a descalcificar o forno. Se não descalcificar o forno quando o aviso grave surgir, as funções de vapor são desativadas.

11.7 Como utilizar: Enxaguamento

Antes de começar:	
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios.
Passo 1	Coloque a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
Passo 2	Encha a gaveta da água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar a mensagem correspondente.
Passo 3	Selecione: Menu / Limpeza / Enxaguamento. Duração: cerca de 30 minutos

Passo 4	Ligue a função e siga as instruções no visor.
Passo 5	Quando a função terminar, retire a assadeira profunda.
 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.	

11.8 Aviso de secagem

Depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor, o visor pede que se seque o forno.

Prima SIM para secar o forno.

11.9 Como utilizar: Secagem


Utilize depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor ou limpe o vapor para secar a cavidade.

Passo 1	Certifique-se de que o forno está frio.
Passo 2	Remova todos os acessórios.
Passo 3	Selecione o menu: Limpeza / Secagem.
Passo 4	Siga as instruções no ecrã.

11.10 Como utilizar: Esvaziam. do depósito

Utilize-a depois de cozinhar com a função de aquecimento a vapor para retirar a água residual da gaveta da água.

Antes de começar:	
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios.

Passo 1	Coloque a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
Passo 2	Selecione: Menu / Limpeza / Esvaziam. do depósito. Duração: 6 min
Passo 3	Ligue a função e siga as instruções no visor.
Passo 4	Quando a função terminar, retire a assadeira profunda.
 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.	

11.11 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.



AVISO!

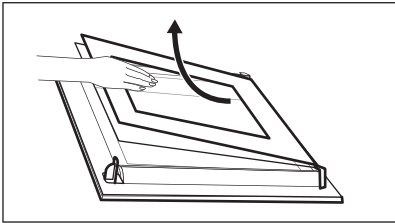
A porta é pesada.



CUIDADO!

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

Passo 1	Abrir a porta totalmente.	
Passo 2	Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.	
Passo 3	Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.	
Passo 4	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
Passo 5	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
Passo 6	Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.	

Passo 7	Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.	
Passo 8	Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.	
Passo 9	Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta. Certifique-se de que introduz os painéis de vidro nas posições correctas, para que a superfície da porta não aqueça demais.	

11.12 Como substituir: Lâmpada



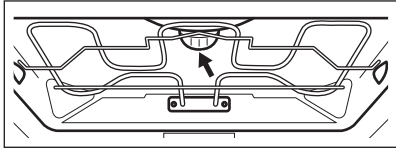
AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada superior

Passo 1	Rode a proteção de vidro para a retirar.	
Passo 2	Remova o anel metálico e limpe a proteção de vidro.	
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
Passo 4	Encaixe o anel de metal na tampa de vidro e instale-a.	

Lâmpada lateral

Passo 1	Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.
Passo 2	Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para remover a tampa.
Passo 3	Remova e limpe a estrutura metálica e o vedante.
Passo 4	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
Passo 5	Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos.
Passo 6	Instale o suporte da prateleira do lado esquerdo.




12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS






AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

 O forno não liga ou não aquece	
 Causa possível	 Solução
O forno não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente elétrica.
O relógio não está acertado.	Acerte o relógio; para mais informações, consulte o capítulo “Funções de relógio”, Como acertar: Funções do relógio.
A porta não fecha bem.	Feche a porta completamente.
O fusível está fundido.	Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um electricista qualificado.
O Bloqueio para Crianças do forno está ativado.	Consulte o capítulo “Menu”, Submenu para: Opções.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

 Componentes	
 Descrição	 Solução
A lâmpada está fundida.	Substitua a lâmpada; para mais informações, consulte o capítulo "Manutenção e limpeza", Como substituir: Lâmpada.

Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.

12.2 Como gerir: Código de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Nesta secção, encontrará a lista dos problemas que pode resolver por si.

 Código e descrição	 Solução
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F908 - o sistema do forno não se consegue ligar com o painel de controlo.	Desligue e ligue o forno.

12.3 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que escreva os dados aqui:	
Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*

Nome do fornecedor	AEG	
Identificação do modelo	BD782S 944188648 BSE782280M 944188674 BSE78228BM 944188656 BSK782280M 944188642	
Índice de Eficiência Energética	61.9	
Classe de eficiência energética	A++	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1.09 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	70 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	BD782S	35.5 kg
	BSE782280M	35.0 kg
	BSE78228BM	35.5 kg
	BSK782280M	35.5 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

13.2 Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente antes do fim do tempo.

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno irá continuar a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.


Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

14. ESTRUTURA DO MENU

14.1 Menu

Prima  para abrir Menu.

Artigo do menu	Aplicação
Cozedura assistida	Lista os programas automáticos.
Limpeza	Lista os programas de limpeza.
Favoritos	Lista as definições favoritas.

Artigo do menu		Aplicação
Opções		Como definir a configuração do forno.
Definições	Configuração	Como definir a configuração do forno.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

14.2 Submenu para: Limpeza

Submenu	Aplicação
Secagem	Procedimento para secagem da cavidade relativamente à condensação remanescente após uma utilização das funções de vapor.
Esvaziam. do depósito	Procedimento para remover a água residual da gaveta da água após a utilização de funções de vapor.
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira.
Limpeza a vapor Plus	Limpeza completa.
Descalcificação	Limpeza de resíduos de calcário do circuito de geração de vapor.
Enxaguamento	Procedimento para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

14.3 Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.

ESTRUTURA DO MENU

Submenu	Aplicação
Bloqueio para crianças	Previne a ativação acidental do forno. Quando a opção está ativada, o texto "Bloqueio para crianças" aparece no visor quando liga o forno. Para ativar a utilização do forno, escolha as letras do código na ordem alfabética. Acesse ao temporizador, ao funcionamento remoto e a lâmpada está disponível com o Bloqueio para Crianças ativado.
Aquecimento rápido	Encurta o tempo de aquecimento. Está disponível apenas para algumas funções do forno.
Aviso de limpeza	Liga e desliga o aviso.
Indicação do tempo	Liga e desliga o relógio.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

14.4 Submenu para: Configuração

Submenu	Descrição
Idioma	Definir o idioma do forno.
Brilho do visor	Define a intensidade do visor.
Sons "teclado"	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para: Ⓛ.
Volume do alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Dureza da água	Define a dureza da água.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

14.5 Submenu para: Assistência Técnica

Submenu	Descrição
Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468






Submenu	Descrição
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar configurações	Restaura as definições de fábrica.

15. É FÁCIL!




Antes da primeira utilização, tem de definir:

Idioma	Brilho do visor	Sons "teclado"	Volume do alarme	Dureza da água	Hora
--------	-----------------	----------------	------------------	----------------	------



Familiarize-se com os ícones básicos no painel de comandos e no visor:

 On / Off	 Menu	 Favoritos	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
---	---	--	---	--	--------------

Começar a utilizar o forno

Início rápido	Ligue o forno e comece a cozinhar com a temperatura e tempo padrão da função.	Passo 1	Passo 2	Passo 3
		Prima continuamente:  .	 ... - seleccione a função preferida.	Prima: START .
Arranque	Desligue o forno, qualquer ecrã ou mensagem a qualquer momento.	 - prima continuamente até o forno se desligar.		

Começar a cozinhar

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
 - prima para ligar o forno.	 ... - seleccione a função de aquecimento.	°C - defina a temperatura.	OK - prima para confirmar.	START - prima para começar a cozinhar.

Cozinhar a vapor - Steamify

Defina a temperatura.: O tipo de função de aquecimento a vapor depende da temperatura definida.

Vapor para vaporizar	Vapor para estufar	Vapor para uma crosta suave	Vapor para cozer e assar
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Saber como cozinhar rapidamente

Utilize os programas automáticos para preparar um prato rapidamente com as definições padrão:

Cozedura assistida	Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
	Premir: ①.	Prima: ≡	Premir: ✂ Cozedura assistida.	Escolha o prato.

Utilize as funções rápidas para definir o tempo de cozedura.

Assistência nos 10% finais

Utilize a Assistência dos 10% finais para acrescentar tempo extra quando restarem 10% do tempo de cozedura.

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

Limpar o forno com a Limpeza a vapor

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Prima: ≡	Prima: ≡/	Escolha o modo:
Limpeza a vapor	Para a limpeza da luz.	
Limpeza a vapor Plus	Para uma limpeza completa.	
Descalcificação	Para limpar o circuito de geração de vapor e remover resíduos de calcário.	
Enxaguamento	Para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.	

16. UTILIZE UM ATALHO!

Aqui pode ver todos os atalhos úteis. Pode também encontrá-los nos capítulos dedicados no manual do utilizador.

Como definir: Tipos de aquecimento



Como definir: Steamify - Cozinhar com uma função de aquecimento a vapor



Como definir: Cozedura assistida



Como definir: Tempo para cozinhar



Como retardar: Início e fim de cozedura




Como cancelar: Definir o temporizador




Como utilizar: Sonda térmica



17. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da

UTILIZE UM ATALHO!

reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

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



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registreaeg.com




Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

www.aeg.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

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

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 282	3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 288
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 283	3.1 Resumen general..... 288
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 283	3.2 Accesorios..... 288
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 284	4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO..... 289
2.1 Instalación..... 284	4.1 Panel de mandos..... 289
2.2 Conexión eléctrica..... 285	4.2 Pantalla..... 290
2.3 Uso..... 286	5. ANTES DEL PRIMER USO..... 291
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 287	5.1 Limpieza inicial 292
2.5 Cocción al vapor..... 287	5.2 Primera conexión..... 292
2.6 Iluminación interna..... 287	5.3 Pre calentamiento inicial..... 292
2.7 Asistencia técnica..... 288	5.4 Cómo configurar: Dureza del agua..... 292
2.8 Eliminación..... 288	

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

6. USO DIARIO.....	293	11.3 Instrucciones de uso:	
6.1 Cómo ajustar: Funciones		Limpieza vapor.....	311
de cocción.....	293	11.4 Aviso de limpieza.....	312
6.2 Cómo ajustar: Steamify - Función de		11.5	
cocción al vapor.....	294	Instrucciones de uso: Descalcificaci	
6.3 Cómo ajustar: Cocción asistida...	296	n.....	312
6.4 Funciones de cocción.....	296	11.6 Avisador para descalcificación..	313
6.5 Notas sobre: Horneado húmedo		11.7 Instrucciones de uso: Aclarado..	314
+ ventilador.....	299	11.8 Recordatorio de secado.....	314
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	299	11.9 Instrucciones de uso: Desecar..	314
7.1 Descripción de funciones de reloj	299	11.10 Instrucciones de uso: Vaciado	
7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj	300	del depósito.....	314
8. INSTRUCCIONES DE USO:		11.11 Cómo quitar e instalar: Puerta.	315
ACCESORIOS.....	301	11.12 Cómo cambiar: Bombilla.....	316
8.1 Inserción de accesorios.....	301	12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	317
8.2 Sonda térmica.....	302	12.1 Qué hacer si.....	317
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	304	12.2 Cómo administrar: Códigos de	
9.1 Cómo guardar: Favoritos.....	304	error.....	318
9.2 Bloqueo función.....	305	12.3 Datos de servicio.....	319
9.3 Desconexión automática.....	305	13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	319
9.4 Ventilador de enfriamiento.....	305	13.1 Información del producto y hoja de	
10. CONSEJOS.....	306	información del producto*.....	319
10.1 Recomendaciones de cocción...	306	13.2 Ahorro energético.....	320
10.2 Horneado húmedo + ventilador.	306	14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	321
10.3 Horneado húmedo + ventilador -		14.1 Menú.....	321
accesorios recomendados.....	307	14.2 Submenú de: Limpieza.....	321
10.4 Tablas de cocción para organismos		14.3 Submenú de: Opciones.....	322
de control.....	307	14.4 Submenú de: Configuración.....	323
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	310	14.5 Submenú para: Asistencia.....	323
11.1 Notas sobre la limpieza.....	310	15. ¡ES FÁCIL!.....	323
11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo	311	16. ¡TOME UN ATAJO!.....	325
		17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	326

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.

- no ponga agua directamente en el aparato caliente.
- no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
- tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Cocción al vapor



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Pueden liberarse vapores.
 - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación



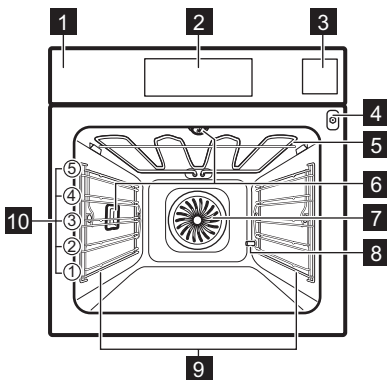
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

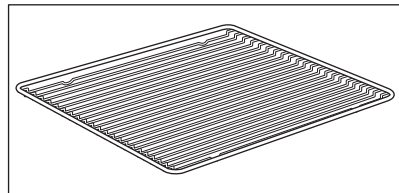


- 1 Panel de mandos
- 2 Pantalla
- 3 Compartimento de agua
- 4 Toma de la sonda térmica
- 5 Resistencia
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Descalcificación de tubo de salida
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

Parrilla

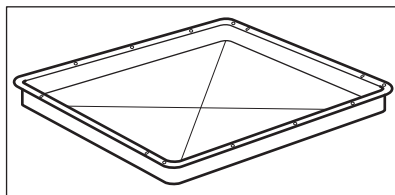
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

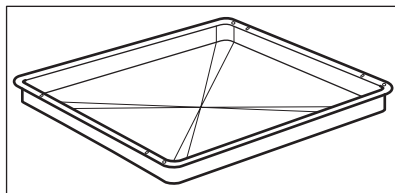
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



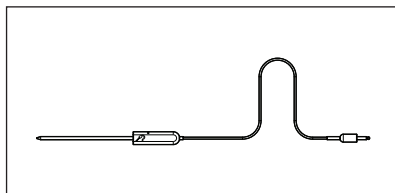
Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



Sonda térmica

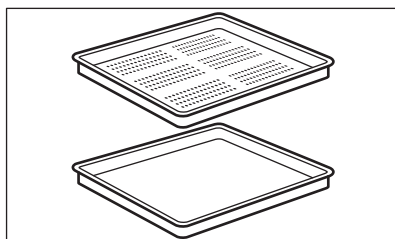
Para medir la temperatura interior de los alimentos.



Utensilios de cocción al vapor

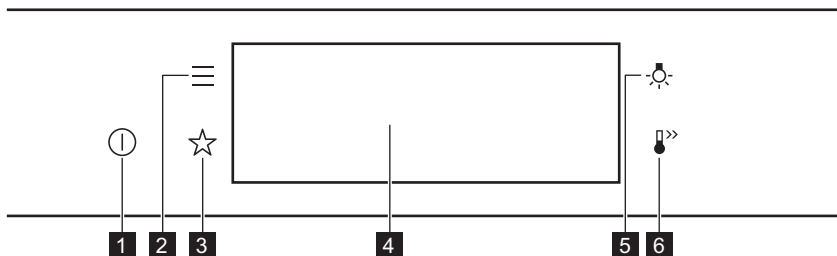
Un contenedor de alimentos perforado y sin perforar.

Los utensilios de cocción al vapor drenan el agua de condensación de los alimentos durante la cocción al vapor. Utilícelos para preparar verduras, pescado, pechugas de pollo. El ajuste no es adecuado para alimentos que deban remojar en agua, p. ej., arroz, polenta, pasta.





4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

4.1 Panel de mandos


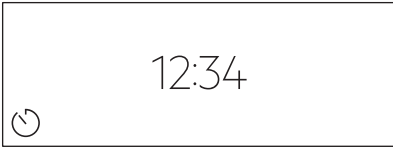


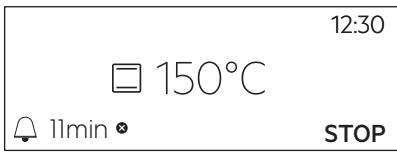
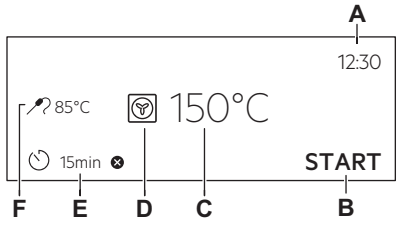
CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

1	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el horno.
2	Menú	Enumera las funciones del horno.
3	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
4	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del horno.
5	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
6	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

 Pulse el botón	 Mover	 Mantener pulsado
Touchar a superfície com a ponta dos dedos.	Deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.	Touchar a superfície durante 3 segundos.





4.2 Pantalla

	Tras encenderse, muestra la pantalla principal con la función de cocción y la temperatura por defecto.
	Si no usa el horno durante 2 minutos, la pantalla pasa al modo de espera.




	<p>Durante el cocinado, la pantalla muestra las funciones seleccionadas y otras opciones disponibles.</p>
	<p>Pantalla con conjunto de funciones clave.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Hora B. INICIO/PARAR C. Temperatura D. Funciones de cocción E. Temporizador F. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)

Indicadores de pantalla



Indicadores básicos - para navegar por la pantalla.

<p> Para confirmar la selección o el ajuste.</p>	<p> Para retroceder un nivel en el menú.</p>	<p> Para deshacer la última acción.</p>	<p> Para activar y desactivar las opciones.</p>
---	---	--	--

Sonar la alarma indicadores de función - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal acústica.

<p> La función está activada.</p>	<p> La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.</p>	<p> El sonido de la alarma está apagado.</p>
--	---	---

Indicadores de temporizador

<p> Para ajustar la función: Inicio retardado.</p>	<p> Para cancelar el ajuste.</p>
---	---

5. ANTES DEL PRIMER USO






ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

ANTES DEL PRIMER USO





5.1 Limpieza inicial

		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.	Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.	Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

5.2 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Dureza del agua, Hora.

5.3 Pre calentamiento inicial

	Pre caliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.		
Paso 1	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.		
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función:  . Deje funcionar el horno 1 hora.		
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función:  . Deje funcionar el horno 15 minutos.		
 El horno puede emitir olores y humos durante el pre calentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.			

5.4 Cómo configurar: Dureza del agua

Cuando conecte el horno a la corriente eléctrica, deberá ajustar el nivel de dureza del agua. Use el test reactivo suministrado junto con los utensilios de cocción al vapor.

			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4

<p>Introduzca el test reactivo en el agua durante aproximadamente 1 segundo. No ponga el test reactivo bajo el grifo.</p>	<p>Agite el test reactivo para eliminar el exceso de agua.</p>	<p>Tras 1 minuto, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.</p>	<p>Ajuste el nivel de dureza del agua: Menú / Ajustes / Configuración / Dureza del agua.</p>
<p>i Los colores del test reactivo seguirán cambiando. No verifique la dureza del agua más de 1 un minuto después de la prueba.</p>			
<p>Puede cambiar el nivel de dureza del agua en el menú: Ajustes / Configuración / Dureza del agua.</p>			

En la tabla se muestra el rango de dureza del agua (dH) junto con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la clasificación del agua. Ajuste el nivel de dureza del agua de acuerdo con la tabla.

Dureza del agua		Test reactivo	Depósito de calcio (mmol/l)	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación del agua
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	blanda
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	intermedia
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dura
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	muy dura

Cuando el nivel de dureza del agua sea 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

6. USO DIARIO

	<p>ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.</p>
--	--

6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción


Paso 1	Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto.
Paso 2	Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.


Paso 3	Seleccione la función de cocción y pulse: OK . La pantalla muestra: temperatura.
Paso 4	Ajuste: temperatura. Pulse: OK .
Paso 5	Pulse: START . Sonda térmica - puede conectar la sonda en cualquier momento antes o durante la cocción.
STOP - pulse para desactivar la función de cocción.	
Paso 6	Apague el horno.

¡Tome un atajo!



6.2 Cómo ajustar: Steamify - Función de cocción al vapor

Paso 1	Encienda el horno. Seleccione el símbolo de la función de cocción y púlselo para entrar en el submenú.
Paso 2	Pulse  . Ajuste la función de cocción al vapor.
Paso 3	Pulse: OK . La pantalla muestra los ajustes de temperatura.
Paso 4	Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor dependerá de la temperatura ajustada.
Vapor para cocinar al vapor 50 - 100 °C	Para cocinar al vapor verduras, granos, legumbres, mariscos, terrinas y postres de cuchara.
Vapor para guisar 105 - 130 °C	Para cocinar carne o pescado estofados y asados, pan y aves, así como pasteles de queso y cazuelas.
Vapor para un crujiente suave 135 - 150 °C	Para carnes, cazuelas, verduras rellenas, pescado y gratinado. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente. Si ajusta el temporizador, la función de grill se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato un gratinado suave.

<p>Vapor para hornear y asar 155 - 230 °C</p>	<p>Para platos asados y horneados carnes, pescados, aves, hojaldre relleno, tartas, muffins, gratinado, verduras y platos de panadería. Si ajusta el temporizador y colocado en la comunidad en el primer nivel, el calor inferior se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato una base crujiente.</p>
<p>Paso 5</p>	<p>Pulse: OK.</p>
<p>Paso 6</p>	<p>Presione la tapa del compartimento de agua para abrirla.</p>
<p>Paso 7</p>	<p>Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel máximo (unos 950 ml) hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. La reserva de agua es suficiente para unos 50 minutos. No llene el compartimento de agua por encima de su capacidad máxima. Existe el riesgo de fuga de agua, derrames y daños al mobiliario.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> ADVERTENCIA! Utilice únicamente agua fría del grifo. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No vierta líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.</p> </div>
<p>Paso 8</p>	<p>Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.</p>
<p>Paso 9</p>	<p>Pulse: START . El vapor aparece después de aproximadamente 2 minutos. Cuando el horno alcanza la temperatura establecida, suena la señal.</p>
<p>Paso 10</p>	<p>Una señal acústica avisa de que el compartimento de agua se queda sin agua. Rellene el compartimento de agua.</p>
<p>Paso 11</p>	<p>Apague el horno.</p>
<p>Paso 12</p>	<p>Vacíe el compartimento de agua después de cada cocción. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Vaciado del depósito.</p>
<p>Paso 13</p>	<p>El agua residual puede condensarse en el interior. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Cuando el horno este frío, seque el interior con un paño suave.</p>

¡Tome un atajo!



6.3 Cómo ajustar: Cocción asistida



Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar el tiempo y la temperatura.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático
- Sonda térmica

El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho o Menos
- Al punto
- Muy hecho o Muy hecho



Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Pulse: 
Paso 3	Pulse:  . Introduzca: Cocción asistida.
Paso 4	Elija un tipo de plato o comida.
Paso 5	Pulse: START .






¡Tome un atajo!







6.4 Funciones de cocción

ESTÁNDAR





Función de cocción	Aplicación
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.

Función de cocción	Aplicación
 <p>Aire caliente</p>	<p>Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.</p>
 <p>Congelados</p>	<p>Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.</p>
 <p>Cocción convencional</p>	<p>Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.</p>
 <p>Función Pizza</p>	<p>Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.</p>
 <p>Calor inferior</p>	<p>Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.</p>





PLATOS ESPECIALES




Función de cocción	Aplicación
 <p>Conservar</p>	<p>Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).</p>
 <p>Desecar alimentos</p>	<p>Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.</p>
 <p>Calientaplatos</p>	<p>Para precalentar platos para servir.</p>
 <p>Descongelar</p>	<p>Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.</p>

USO DIARIO

Función de cocción	Aplicación
 Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.
 Cocción lenta	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos.
 Horneado húmedo + ventilador	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.

VAPOR

Función de cocción	Aplicación
 Steamify	Use el vapor para cocinar al vapor, guisar, dorar suavemente, hornear y asar.
 Regenerar con vapor	El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se reseque su superficie. El calor se distribuye de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato al mismo tiempo usando diferentes niveles.
 Horneado de pan	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.
 Leudar masas	Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.

Función de cocción	Aplicación
 <p>Vapor solo</p>	Para cocinar al vapor verduras, guarniciones, pescado.
 <p>Humedad alta</p>	Esta función es adecuada para cocinar platos delicados como pudín, flan, terrinas y pescado.
 <p>Humedad baja</p>	Esta función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.

6.5 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.

7. FUNCIONES DEL RELOJ


7.1 Descripción de funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min.
Finalizar acción	Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para ampliar el tiempo de cocción.
Avisador	Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.
Tiempo de funcionamiento	Controla el tiempo que está activa la función. Tiempo de funcionamiento - puede encenderla y apagarla.

FUNCIONES DEL RELOJ


7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar el reloj	
Paso 1	Pulse: Hora.
Paso 2	Ajuste la hora. Pulse: OK.


Cómo programar el tiempo de cocción	
Paso 1	Elija la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Ajuste la hora. Pulse: OK.

¡Tome un atajo!




Cómo elegir la opción de final	
Paso 1	Elija la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Ajuste el tiempo de cocción.
Paso 4	Pulse: ● ● ● .
Paso 5	Pulse: Finalizar acción.
Paso 6	Elija el que prefiera: Finalizar acción.
Paso 7	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Cómo retrasar el inicio de la cocción	
Paso 1	Ajuste la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Ajuste el tiempo de cocción.
Paso 4	Pulse: ● ● ● .
Paso 5	Pulse: Inicio retardado.
Paso 6	Elija el valor.
Paso 7	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo prolongar el tiempo de cocción	
Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.	
Para prolongar el tiempo de cocción, pulse +1min.	

Cómo cambiar los ajustes del temporizador	
Paso 1	Pulse:  .
Paso 2	Ajuste el valor del temporizador.
Paso 3	Pulse: OK.
Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.	

8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

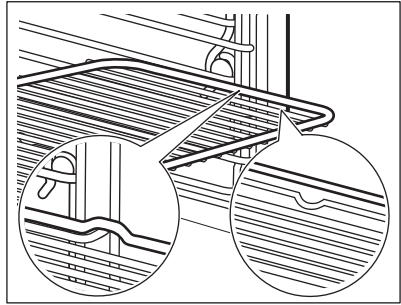
8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

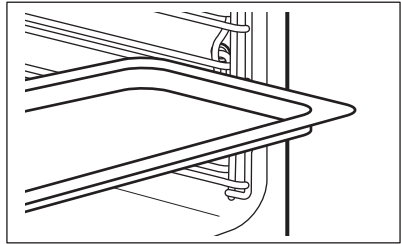
INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Parrilla:

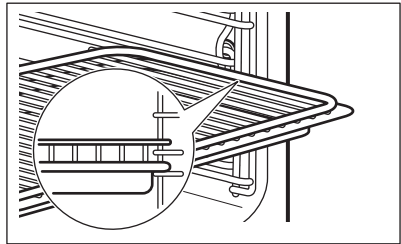
Inserte la parrilla entre las guías del carril.

**Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

**Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:**

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

Debe ajustar dos temperaturas:



La temperatura del horno: mínimo 120°C.



La temperatura interna.

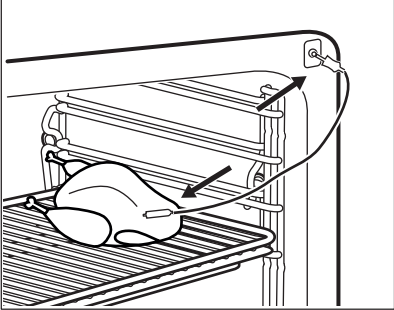
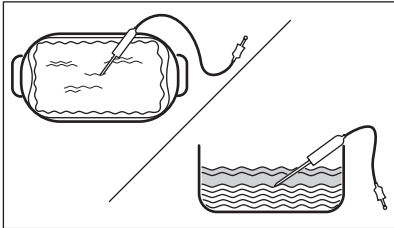

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Para obtener un resultado de cocción óptimo:


Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	No debe utilizarse para platos líquidos.	Durante la cocción debe permanecer en el plato.
--	--	---

El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Esta hora dependerá de la cantidad de alimentos, de la función de horno programada y de la temperatura.

Instrucciones de uso: Sonda térmica

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
Paso 3	Introduzca: Sonda térmica.
Carne, aves y pescado	Estofado
<p>Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.</p>	<p>Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.</p>
	
Paso 4	Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.
Paso 5	 - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.

FUNCIONES ADICIONALES

Paso 6	<ul style="list-style-type: none">● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:• Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.• Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
Paso 7	Seleccione la opción y pulse varias veces: OK para ir a la pantalla principal.
Paso 8	Pulse: START . Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.
Paso 9	Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ADVERTENCIA! Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.</div>




¡Tome un atajo!



9. FUNCIONES ADICIONALES



9.1 Cómo guardar: Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Seleccione los ajustes preferidos.
Paso 3	Pulse:  . Seleccione: Favoritos.
Paso 4	Seleccione: Guardar los ajustes actuales.
Paso 5	Pulse + para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse OK .
	 - pulse para restablecer el ajuste.  - pulse para cancelar el ajuste.



9.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Seleccione una función de cocción.
Paso 3	 ,  - pulse al mismo tiempo para activar la función.
Para desactivar la función, repita el paso 3.	

9.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Hora de fin, Cocción lenta.

9.4 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.






El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.






Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del horno.

10.2 Horneado húmedo + ventilador





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

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	15 - 25
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25

10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados







Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

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

10.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para los institutos de pruebas






Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

 HORNEADO EN UN NIVEL. Horneado en moldes				
		 (°C)	 (min)	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	140 - 150	35 - 50	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	35 - 50	2

CONSEJOS



HORNEADO EN UN NIVEL. Horneado en moldes





		 (°C)	 (min)	
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	60 - 90	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	70 - 90	1



HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas



Use el tercer nivel.

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



HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas

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



GRILL



Precaliente el horno vacío 5 minutos.



Grill con la temperatura ajustada al máximo.

		 (min)	
Tostadas	Grill	1 - 3	5
Bistec de vacuno, dar la vuelta a media cocción	Grill	24 - 30	4







Información para los institutos de pruebas

Pruebas para la función: Vapor solo.
Pruebas conforme a IEC 60350.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



Ajuste la temperatura a 100 °C.

	 Contenedor (Gastronorm)	 (kg)		 (min)	
Brócoli, precaliente el horno vacío	1 x 2/3 perforado	0.3	3	8 - 9	Coloque la bandeja en la primera posición.
Brócoli, precaliente el horno vacío	1 x 2/3 perforado	Máx.	3	10 - 11	Coloque la bandeja en la primera posición.
Guisantes congelados	2 x 2/3 perforado	2 x 1,5	2 y 4	Hasta que la temperatura en el punto más frío alcance 85 °C.	Coloque la bandeja en la primera posición.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.	
Paso 3	Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 4	Extrae los carriles de la sujeción posterior.	
Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.		


11.3 Instrucciones de uso: Limpieza vapor

Antes de empezar:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.	Limpie el fondo de la cavidad y el cristal interior de la puerta con un paño suave con agua tibia y un detergente suave.
---	--	--

Paso 1	Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
---------------	---

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Paso 2	Seleccione: Menú / Limpieza.	
Función	Descripción	Duración
Limpieza vapor	Limpieza ligera	30 min
Limpeza a vapor Plus	Limpieza normal Rocíe la cavidad con un detergente.	75 min
Paso 3	Pulse START .Siga las instrucciones que aparecen en pantalla. La señal suena cuando termina la limpieza.	
Paso 4	Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.	
 Cuando esta función está activa, la luz está apagada.		

Cuando termina la limpieza:		
Apague el horno.	Cuando el horno este frío, limpie el interior con un paño suave.	Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.

11.4 Aviso de limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.
Use la función: Limpieza a vapor Plus.

11.5 Instrucciones de uso: Descalcificación

Antes de empezar:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios.	Asegúrese de que el compartimento de agua está vacío.

Duración de la primera parte: unos 100 minutos	
Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Añada 250 ml de descalcificador al compartimento de agua.

Paso 3	Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo, hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
Paso 4	Seleccione: Menú / Limpieza.
Paso 5	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla. Se inicia la primera parte de la descalcificación.
Paso 6	Cuando finalice la primera parte, vacíe la bandeja honda y vuelva a colocarla en el primer nivel.
Duración de la segunda parte: unos 35 minutos	
Paso 7	Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo, hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
Paso 8	Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.
<p>i Cuando esta función está activa, la luz está apagada.</p>	

Cuando finalice la descalcificación:		
Apague el horno.	Cuando el horno este frío, seque el interior con un paño suave.	Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.
<p>i Si queda algún residuo de cal en el horno después de la descalcificación, la pantalla indicará que se debe repetir el procedimiento.</p>		


11.6 Avisador para descalcificación

Hay dos recordatorios que le recuerdan que descalcifique el horno. El avisador de descalcificación no puede desactivarse.

Variedad	Descripción
Avisador suave	Recomienda que descalcifique el horno.
Avisador fijo	Obliga a descalcificar el horno. Si no descalcifica el aparato cuando el avisador fijo está activo, las funciones de vapor se desactivan.

11.7 Instrucciones de uso: Aclarado

Antes de empezar:	
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios.

Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo, hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
Paso 3	Seleccione: Menú / Limpieza / Aclarado. Duración: unos 30 minutos
Paso 4	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
Paso 5	Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.
 Cuando esta función está activa, la luz está apagada.	

11.8 Recordatorio de secado

Después de cocinar con una función de cocción al vapor, la pantalla indica que se debe secar el horno.

Pulse Sí para secar el horno.

11.9 Instrucciones de uso: Desecar


Utilícelo después de cocinar con una función de vapor o de limpieza de vapor para secar la cavidad.

Paso 1	Asegúrese de que el horno esté frío.
Paso 2	Retire todos los accesorios.
Paso 3	Ajuste el menú: Limpieza / Desecar.
Paso 4	Siga las instrucciones de la pantalla.

11.10 Instrucciones de uso: Vaciado del depósito

Utilice esta función después de cocinar con la función de cocción con vapor para eliminar el agua residual del compartimento de agua.

Antes de empezar:	
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios.

Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Seleccione: Menú / Limpieza / Vaciado del depósito. Duración: 6 minutos
Paso 3	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
Paso 4	Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.
<p> Cuando esta función está activa, la luz está apagada.</p>	

11.11 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.



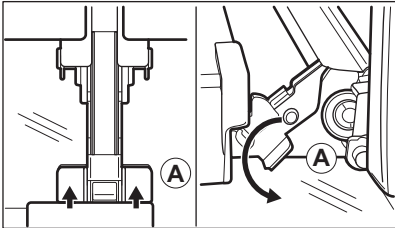
ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.

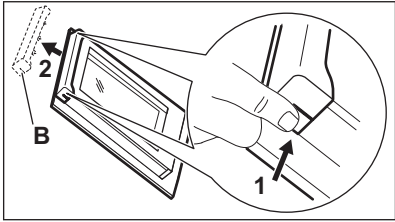
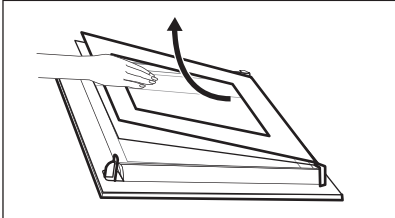


PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

Paso 1	Abra la puerta por completo.	
Paso 2	Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.	
Paso 3	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.	

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

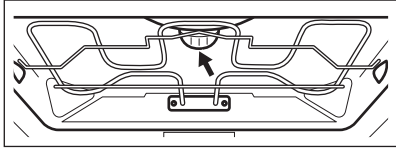
<p>Paso 4</p>	<p>Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.</p>	
<p>Paso 5</p>	<p>Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.</p>	
<p>Paso 6</p>	<p>Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.</p>	
<p>Paso 7</p>	<p>Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.</p>	
<p>Paso 8</p>	<p>Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.</p>	
<p>Paso 9</p>	<p>Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta. Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.</p>	

11.12 Cómo cambiar: Bombilla

	<p>ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica. La lámpara puede estar caliente.</p>
--	---

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

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
Paso 2	Retira el anillo metálico y limpia la tapa de vidrio.	
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
Paso 4	Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal e instálela.	

Luz lateral

Paso 1	Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
Paso 2	Retira la tapa con un destornillador Torx 20.
Paso 3	Retira y limpia el marco metálico y la junta.
Paso 4	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 5	Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
Paso 6	Instala los carriles izquierdos de apoyo.




12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

 El horno no se enciende o no se calienta	
 Posible causa	 Solución
El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el horno se ha conectado correctamente a la red eléctrica.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



El horno no se enciende o no se calienta



Posible causa



Solución

El reloj no está ajustado.

Ajuste el reloj, para más detalles consulte el capítulo, "Funciones del reloj", Cómo ajustar: Funciones de reloj.

La puerta no está bien cerrada.

Cierre la puerta del aparato completamente.

Ha saltado el fusible.

Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.

El bloqueo de seguridad del horno está activado.

Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.



Componentes



Descripción



Solución

La bombilla se ha fundido.

Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

12.2 Cómo administrar: Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error.

En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.





Código y descripción



Solución

F111 - la Sonda térmica no está introducida correctamente en la toma.

Conecte completamente la Sonda térmica en la toma.

 Código y descripción	 Solución
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del horno no puede conectarse con el panel de mandos.	Apague y vuelva a encender el horno.

12.3 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BD782S 944188648 BSE782280M 944188674 BSE78228BM 944188656 BSK782280M 944188642
Índice de eficiencia energética	61,9
Clase de eficiencia energética	A++
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1,09 kWh/ciclo

EFICACIA ENERGÉTICA

Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0,52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	70 L	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	BD782S	35.5 kg
	BSE782280M	35.0 kg
	BSE78228BM	35.5 kg
	BSK782280M	35.5 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

13.2 Ahorro energético



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

Pulse  para abrir el Menú.

Elemento del menú		Aplicación
Cocción asistida		Muestra los programas automáticos.
Limpieza		Muestra los programas de limpieza.
Favoritos		Muestra los ajustes favoritos.
Opciones		Para programar la configuración del horno.
Ajustes	Configuración	Para programar la configuración del horno.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

14.2 Submenú de: Limpieza

Submenú	Aplicación
Desecar	Procedimiento para secar la condensación restante en el interior después de usar las funciones de vapor.

ESTRUCTURA DEL MENÚ

Submenú	Aplicación
Vaciado del depósito	Procedimiento para retirar el agua residual del compartimento de agua después de utilizar las funciones de vapor.
Limpieza vapor	Limpieza ligera.
Limpieza a vapor Plus	Limpieza a fondo.
Descalcificación	Limpieza de los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Aclarado	Procedimiento para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

14.3 Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del horno. Con esta opción activada, en la pantalla aparece "Bloqueo de seguridad" cuando se enciende el horno. Para activar el uso del horno, seleccione las letras del código en orden alfabético. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con el bloqueo de seguridad para niños activado.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del horno.
Aviso de limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

14.4 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Ajusta el idioma del horno.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Dureza del agua	Ajusta la dureza del agua.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

14.5 Submenú para: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.


15. ¡ES FÁCIL!


Antes del primer uso, debe ajustar:

Idioma	Brillo de la pantalla	Tono de teclas	Volumen del timbre	Dureza del agua	Hora
--------	-----------------------	----------------	--------------------	-----------------	------



Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:

 Encendido/O N / Apagado/O F	 Menú	 Favoritos	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
---	---	--	---	--	-----------------

Empiece a usar el horno				
Inicio rápido	Encienda el horno y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	Paso 1	Paso 2	Paso 3
		Mantenga pulsado: ①.	 ... - seleccione la función preferida.	Pulse: START .
Apagado rápido	Apague el horno en cualquier pantalla, mensaje o momento.	① - mantenga pulsado hasta que el horno se apague.		

Empezar a cocinar				
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
① - pulse para encender el horno.	 ... - seleccione la función de cocción.	°C - ajuste la temperatura .	OK - pulse para confirmar.	START - pulse para iniciar la cocción.

Cocción al vapor - Steamify			
Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor dependerá de la temperatura ajustada.			
Vapor para cocinar al vapor	Vapor para guisar	Vapor para un crujiente suave	Vapor para hornear y asar
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Aprenda a cocinar rápidamente				
Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:				
Cocción asistida	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
	Pulse: ①.	Pulse:  .	Pulse:  Cocción asistida.	Elija el plato.

Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción


Asistente de acabado 10 %

Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra cuando quede un 10 % del tiempo de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1min.**

Limpie el horno con limpieza vapor

Paso 1

Pulse: 

Paso 2

Pulse: 

Paso 3

Seleccione el modo:

Limpieza vapor

Para limpieza ligera.

Limpieza a vapor Plus

Para una limpieza a fondo.

Descalcificación

Para limpiar los restos de cal del circuito de generación de vapor.

Aclarado

Para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

16. ¡TOME UN ATAJO!

Aquí puede ver todos los atajos útiles. También puede encontrarlos en los capítulos específicos del manual del usuario.

Cómo ajustar: Funciones de cocción



Cómo ajustar: Steamify - Cocinar con una función de cocción al vapor



Cómo ajustar: Cocción asistida



¡TOME UN ATAJO!

Cómo ajustar: Tiempo de cocción



Instrucciones para retrasar: Inicio y fin de la cocción





Instrucciones para cancelar: Ajuste de temporizador



Instrucciones de uso: Sonda térmica



17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.aeg.com/shop



867371119-A-072022



AEG