

BPE742320M

FR Notice d'utilisation | **Four**

2

DE Benutzerinformation | **Backofen**

29



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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	15
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	16
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	17
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	19
11. CONSEILS ET ASTUCES.....	21
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	23
13. DÉPANNAGE.....	25
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	27
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	28

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement

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

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

1.2 Sécurité générale

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

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

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

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

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

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

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

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

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

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

2.4 Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Nettoyage par pyrolyse

AVERTISSEMENT!

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

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

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

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

également être source de fumées légèrement nocives.

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut

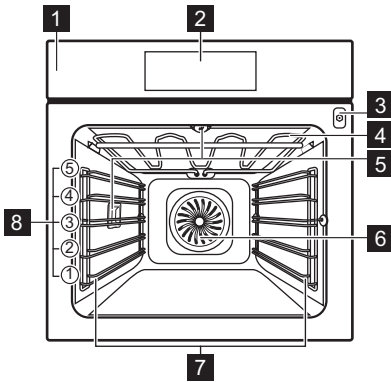
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



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

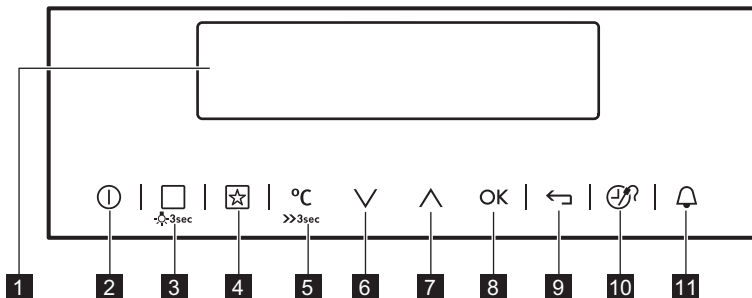
8 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants allant au four, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson / les plats.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde à viande**
Pour contrôler la cuisson en fonction de la température des aliments.
- **Rails télescopiques**
Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.

4. BANDEAU DE COMMANDE

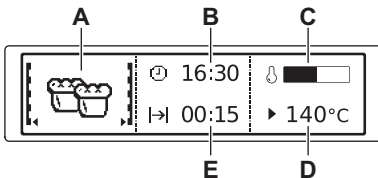
4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



Utilisez les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage Affiche les réglages actuels du four.
2	Ⓛ	MARCHE / ARRET Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt le four.
3	☐ ☐ _{3sec}	Modes de cuisson ou Cuisson Assistée Appuyez une fois sur la touche sensitive pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Cuisson Assistée. Appuyez à nouveau sur la touche sensitive pour naviguer entre les menus : Modes de cuisson, Cuisson Assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque le four est à l'arrêt.
4	★	Programme préféré Pour enregistrer et accéder à vos programmes favoris.
5	°C >>> _{3sec}	Sélection de la température Pour régler la température ou afficher la température actuelle du four. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
6	∨	Touche Bas Pour descendre dans le menu.
7	∧	Touche Haut Pour monter dans le menu.
8	OK	OK Pour confirmer une sélection ou un réglage.
9	←	Touche Retour Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
10	🔄	Heure et fonctions supplémentaires Pour définir différentes fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Verrouillage des touches, Programme préféré, Chaleur et tenir, Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la sonde de cuisson à cœur.
11	🔔	Minuteur Pour régler la fonction : Minuteur.

4.2 Affichage



- A. Mode de cuisson
- B. Heure actuelle
- C. Indicateur de préchauffage
- D. Température
- E. Durée / heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :



Minuteur
La fonction est en cours.



Heure actuelle
L'affichage indique le réglage



Durée
L'affichage indique le temps de cuisson nécessaire.



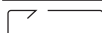
Fin
L'affichage indique que le temps de cuisson est terminé.



Température
L'affichage indique la température.



Indication Du Temps
L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur ∨ et ∧ pour réinitialiser la durée.

**Calcul**

Le four calcule la durée de cuisson.

**Indicateur de préchauffage**

La température dans le four est indiquée sur l'affichage.

**Indicateur de préchauffage rapide**

La fonction est activée. Réduit le temps de préchauffage.

**Cuisson par le poids**

L'affichage indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.

**Chaleur et tenir**

La fonction est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Première connexion

Avant la première utilisation, vous devez régler :

- Langue
 - Affichage contraste
 - Affichage luminosité
 - Mise à l'heure
1. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler la valeur.
 2. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de

dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

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

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Navigation dans les menus

1. Allumez le four.
2. Appuyez sur \vee ou \wedge pour sélectionner l'option de menu.

3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.



À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche \leftarrow .

6.2 Réglage d'un mode de cuisson

1. Allumez le four.

- Sélectionnez le menu : Modes de cuisson.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- Sélectionnez un mode de cuisson.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- Réglez la température.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

6.3 Indicateur de préchauffage

Lorsque vous activez un mode de cuisson, la barre indique que la température augmente. Lorsque la température est atteinte, le signal sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

6.4 Utilisation : Indicateur de préchauffage rapide

Utilisez cette fonction avant de mettre les aliments dans le four.

Cette fonction réduit le temps de chauffe. Elle n'est pas disponible avec certaines fonctions du four.





°C
»_{30s} - appuyez et maintenez enfoncé.




6.5 Chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.










6.6 Présentation des menus








Menu principal

Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
 Recettes	Contient une liste des programmes automatiques.
 Programme préféré	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
 Nettoyage	Contient une liste des programmes de nettoyage.





Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Réglages de base	Utilisé pour configurer l'appareil.
 Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.
 Cuisson Assistée	Contient des réglages recommandés pour le four, pour un grand choix de plats. Choisissez un plat et lancez le processus de cuisson. La température et le temps de cuisson sont indicatifs pour obtenir les meilleurs résultats et peuvent être ajustés. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.





Sous-menu pour : Réglages de base

Symbole / Élément de menu	Description
 Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
 Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
 Préchauffage rapide	Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée.
 Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.
 Chaleur et tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.
 Prolongement de la cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
 Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
 Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
 Langue	Règle la langue de l'affichage.

Symbole / Élément de menu	Description
 Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
 Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
 Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
 Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
 Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468.
 Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
 Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

6.7 Modes de cuisson



Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Fonction Pizza	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.









Mode de cuisson	Utilisation
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 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 l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.



Durant certaines fonctions, l'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le four atteint une température inférieure à 60 °C.

6.8 Programmes spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.

Mode de cuisson	Utilisation
 Stérilisation	Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette résistants à la chaleur ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez le premier niveau de la grille.
 Séchage	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Couvrez la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
  Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour cuire des gratins et faire dorer.

6.9 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 EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.


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

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

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

6.10 Cuisson Assistée


Catégorie d'aliments : Poisson/Fruits de mer










Plat	
Poisson	Poisson, au four
	Bâtonnets de poisson
	Filets de poisson surgelés
	Petit poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé 
Saumon entier	-

Catégorie d'aliments : Volaille

Plat	
Filets de volaille	-
	Ailes de poulet, fraîches
	Ailes de poulet, surgelées
Poulet	Cuisses de poulet, fraîches
	Cuisses de poulet, surgelées
	Poulet, 2 moitiés

Catégorie d'aliments : Viande

Plat	
Bœuf	braisée 
	Rôti haché

Plat	
Rôti de bœuf	saignant
	saignant 
	À point
	À point 
	Bien cuit
Rosbif scandinave	Bien cuit 
	saignant 
	À point 
	Bien cuit 
Porc	Côtes levées
	Jarret de porc, précuit
	Jambon à l'os
	Longe de porc
	Collet de porc
Veau	Palette de porc
	Jarret de veau
	Longe de veau
Agneau	Gigot d'agneau
	Selle d'agneau
	Noix d'agneau, à point
Gibier	Lièvre
	• Cuisse de lièvre
	• Râble de lièvre
	• Râble de lièvre 
	Cerf
	• Cuisson de chevreuil
• Râble de cerf	
Rôti de gibier 	
Filet mignon de gibier 	

Catégorie d'aliments : Plat au four

Plat	
Lasagnes surgelées	-
Gratin de légumes	-
Sucrés plats / Préparations	-
Catégorie d'aliments : Pizza/Quiche	
Plat	
Pizza	Pizza, fine
	Pizza, garniture supplémentaire
	Pizza, surgelée
	Pizza américaine, surgelée
	Pizza, froide
	Parts de pizza surgelées
Baguette fromage fondu	-
Tarte flambée	-
Tarte suisse, salée	-
Quiche lorraine	-
Tarte salée	-

Catégorie d'aliments : Gâteaux/Petites pâtisseries

Plat	
Kouglof	-
Tarte aux pommes couverte	-
Génoise	-
Tarte aux pommes	-
Cheesecake, moule	-
Brioche	-
Cake de madère	-
Tarte	-
Tarte suisse, sucrée	-
Gâteau aux amandes	-
Muffins	-

Plat	
Petites pâtisseries	-
Tresses feuilletées	-
Choux à la crème	-
Pâtisseries feuilletées	-
Éclairs	-
Meringues	-
Biscuits sablés	-
Brioche de Noël	-
Strudel aux pommes gelé	-
Gâteau sur plaque	Pâte à génoise Pâte levée
Cheesecake, plateau	-
Brownies	-
Gâteau Roulé	-
Gâteau à base de levure	-
Crumble	-
Gâteau au sucre	-
Fond de tarte	Fond de pâte sablée Fond tarte-mél. génoise

Plat	
	Tarte fruits, pâte sablée
Flans aux fruits	Tarte fruits, pâte gén. Pâte levée

Catégorie d'aliments : Pain/petits pains

Plat	
Petits pains	Petits pains, surgelés
Ciabatta	-
Pain	Pain en forme de couronne Tresse à base de levure Pain sans levain

Catégorie d'aliments : Garnitures


Plat	
Frites, fines	-
Frites, épaisses	-
Frites, surgelées	-
Croquettes	-
Pommes quartiers	-
Rösti	-




Lorsque vous devez changer le poids ou la température à cœur d'un plat, utilisez \wedge ou \vee pour régler les nouvelles valeurs.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
 Minuteur	Pour régler un décompte (max. 2h 30 min). Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

Fonctions de l'horloge	Application
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil (max. 23 h 59 min).. Elle n'est pas disponible avec :



Fonctions de l'horloge	Application
→ Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).. Elle n'est pas disponible avec : .

Si vous réglez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.

Durée, Fin - avant d'utiliser les fonctions, vous devez sélectionner un mode de cuisson et une température. L'appareil s'arrête automatiquement.

Durée, Fin - vous pouvez utiliser les fonctions en même temps si vous souhaitez mettre en fonctionnement et à l'arrêt le four automatiquement au bout d'un certain temps.

7.2 Pour régler les fonctions de l'horloge.

1. Sélectionnez un mode de cuisson.
2.  - appuyez à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3.  - appuyez pour régler l'heure.
4. Appuyez sur OK.

Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Le four se met à l'arrêt. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter ce signal sonore.


7.3 Chaleur et tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur et tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson ou du rôtissage.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages de base.



1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur et tenir.
5. Appuyez sur OK pour confirmer. À la fin de la fonction, un signal sonore retentit.

7.4 Prolongement de la cuisson

La fonction : Prolongement de la cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.



Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids. Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

1. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole. Le message s'affiche.
2. Appuyez sur  pour l'activer ou  pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur OK.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Recettes en ligne

Vous pourrez trouver des recettes pour les programmes automatiques sur notre site

Internet. Pour trouver le Livre de recettes, vérifiez le PNC sur la plaque signalétique se trouvant sur le cadre avant de la cavité du four.

8.2 Recettes avec Recettes automatiques

Ce four dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Recettes.
Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

3. Sélectionnez la catégorie et le plat.
Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

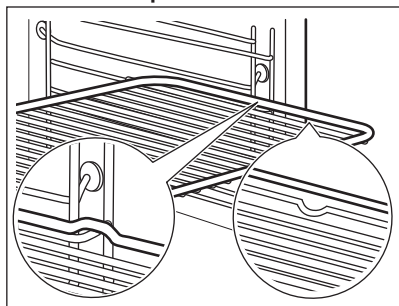
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

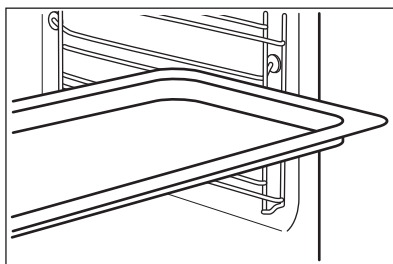
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique



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

Plateau de cuisson/Plat à rôtir



Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

9.2 Sonde à viande

La sonde de cuisson mesure la température à l'intérieur des aliments. Lorsque les aliments sont à la bonne température, le four s'éteint.

Vous devez régler deux températures :

- la température du four (minimum 120 °C),
- la température à cœur.

ATTENTION!

N'utilisez que la sonde alimentaire fournie et les pièces de rechange d'origine.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée pour les plats liquides.

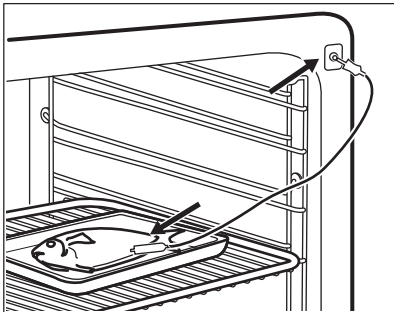
- Pendant la cuisson, la sonde alimentaire doit rester dans le plat et sa fiche dans la prise.
- Utilisez les réglage de sonde à viande recommandés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».



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

Les catégories d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Activez l'appareil.
2. Insérez l'extrémité de la sonde alimentaire dans le centre de la viande ou du poisson, si possible dans sa partie la plus épaisse. Assurez-vous que au moins les 3/4 de la sonde alimentaire se trouve à l'intérieur du plat.
3. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

4. Appuyez sur \wedge ou \vee dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
5. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
6. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur Ⓜ .

Dès que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.

7. Touchez n'importe quel symbole pour arrêter le signal sonore.

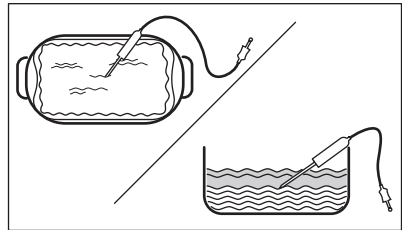
8. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

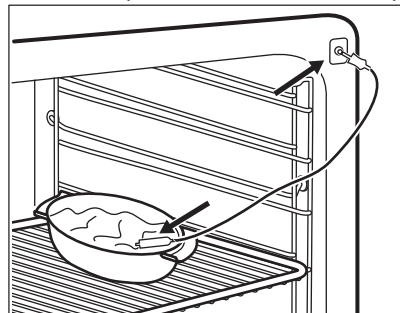
Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

Catégorie d'aliments : plat à la cocotte

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Placez la moitié des ingrédients dans un plat de cuisson.
3. Introduisez la pointe de la sonde alimentaire exactement au centre de la cocotte. La sonde alimentaire doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour cela, coincez-la avec un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée de silicone de la sonde alimentaire. La pointe de la sonde alimentaire ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Recouvrez la sonde alimentaire les autres ingrédients.
5. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

6. Appuyez sur \wedge ou \vee dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
7. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
8. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur \mathcal{M} .

Lorsque le plat atteint la température réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

9. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.

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

AVERTISSEMENT!

Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Utilisez de précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Programme préféré

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programme préféré. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

Enregistrement d'un programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur \mathcal{M} à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.
La première position mémoire libre s'affiche.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme.
La première lettre clignote.
7. Appuyez sur \vee ou \wedge pour changer la lettre.
8. Appuyez sur OK.
La lettre suivante clignote.
9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.

10. Appuyez sur la touche OK et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position mémoire libre s'affiche, appuyez sur \vee ou \wedge , et appuyez sur OK pour remplacer un programme existant.

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer nom du programme.

Activation du programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Programme préféré.
3. Appuyez sur OK pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.

Vous pouvez appuyer sur \star pour passer directement au menu : Programme préféré. Vous pouvez également l'utiliser lorsque le four est éteint.

10.2 Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque cette fonction est activée, l'appareil ne peut pas être mis en fonctionnement.


1. $\textcircled{1}$ - appuyez pour mettre en fonctionnement l'appareil.
2. \mathcal{M} , \star - appuyez simultanément jusqu'à ce qu'un message s'affiche.

Répétez l'étape 2 pour désactiver cette fonction.

Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte se verrouille automatiquement. Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur un symbole.


10.3 Verrouillage des touches

Cette fonction empêche tout changement involontaire du mode de cuisson.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez un mode de cuisson ou un réglage.
3.  - appuyez à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Verrouillage des touches.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée et le symbole en forme de clé s'affiche.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur .

Un message s'affiche.  - appuyez à plusieurs reprises. **OK** - appuyez pour confirmer. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, la fonction s'éteint aussi.

10.4 Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson ou un programme et de l'activer plus tard d'une simple pression sur n'importe quelle touche sensitive.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages de base.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson.
3.  - appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5.  - appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur la touche **OK**.
7. Appuyez sur n'importe quel symbole pour lancer la fonction : Set + Go. Le réglage mode de cuisson commence.



Verrouillage des touches s'allume pendant le fonctionnement du mode de cuisson.

À la fin du mode de cuisson, un signal retentit.

10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est

modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

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

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde à viande, Durée, Fin.

10.6 Luminosité de l'affichage

 **Luminosité « jour » :**

- Activée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- S'allume pendant 10 secondes lorsque vous appuyez sur une touche sensitive en mode Luminosité « nuit ».
- S'allume lorsque l'appareil est à l'arrêt et que vous sélectionnez la fonction : Minuteur. Lorsque la fonction s'éteint, l'affichage revient à la luminosité « nuit ».

● **Luminosité « nuit » :**

- Lorsque l'appareil est à l'arrêt, l'affichage est en mode Luminosité « nuit » de 22 h 00 à 6 h 00.

10.7 Ventilateur de refroidissement

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

11. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Recommandations de cuisson

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

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

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

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

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

Symboles utilisés dans les tableaux :



Type d'aliment



Mode de cuisson



Température



Accessoire



Niveau de la grille



Heure de cuisson (min)

11.2 Intérieur de la porte

Vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

- les numéros des niveaux d'enfournement.
- des informations sur les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour certains plats.

11.3 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.

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

11.4 Circulation d'air humide

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





	°C		
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55	3
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagnes	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3

		°C		
	Pudding au pain	190 - 200	55 - 70	3
	Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60	3
	Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	70 - 80	3
	Pain Blanc	190 - 200	55 - 70	3





11.5 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

Cuisson sur un niveau - cuisson en moule





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





Cuisson sur un niveau - biscuits

		°C		
	Petits gâteaux, 20 par plateau 1) Chaleur tournante	150	20 - 30	3
	Petits gâteaux, 20 par plateau 1) Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 30	3

1) Préchauffez l'appareil vide.





Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

		°C		
	Sablé Chaleur tournante	140	25 - 45	2 / 4
	Petits gâteaux, 20 par plateau, 1) Chaleur tournante	150	25 - 35	1 / 4
	Génoise allégée Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4

		°C		
Tarte aux pommes, 1 pain moulu par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

1) Préchauffez l'appareil vide.

Gril

		°C		
Pain grillé 1)	Gril	max.	1 - 2	5
Steak de bœuf 2)	Gril	max.	24 - 30	4

1) Préchauffez l'appareil vide pendant 5 minutes.

2) Préchauffez l'appareil vide pendant 5 minutes. Tourner à mi-cuisson.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

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

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un

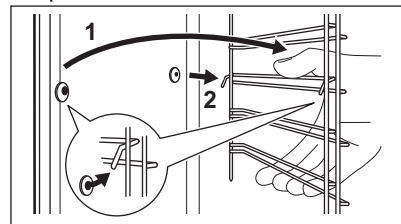
détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

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

12.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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



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

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

12.3 Pyrolyse

Nettoyez l'appareil avec Pyrolyse.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.

⚠ ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Cela pourrait endommager l'appareil.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
3. Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Mettez en fonctionnement l'appareil.
5. Sélectionnez : Menu / Pyrolyse. Appuyez sur la touche OK.
6. Réglez la durée du nettoyage :

Option	Description
Rapide	Pour un nettoyage léger : 1 h.
Normale	Pour un nettoyage standard : 1 h 30 min.
Renforcée	Pour un nettoyage en profondeur : 3 h.

7. Appuyez sur la touche OK.
La porte du four se verrouille lorsque le nettoyage démarre et l'éclairage s'éteint.
8. Une fois le nettoyage terminé, mettez à l'arrêt le four et attendez qu'il soit froid.
9. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux. Retirez les résidus du fond du four.

La procédure de nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :

- si la sonde à viande n'est pas retirée.
- si la porte du four n'est pas fermée.

La porte reste verrouillée et certaines fonctions ne sont pas disponibles après la fin du nettoyage tant que la température du four n'a pas baissé.

12.4 Retrait et installation de la porte

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

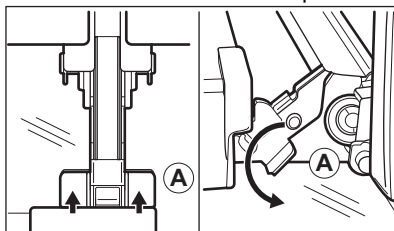
⚠ AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

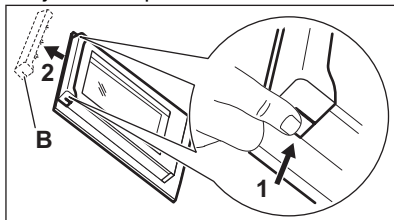
⚠ ATTENTION!

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

1. Ouvrez entièrement la porte.
2. Appuyez sur les leviers de blocage A sur les deux charnières de la porte.

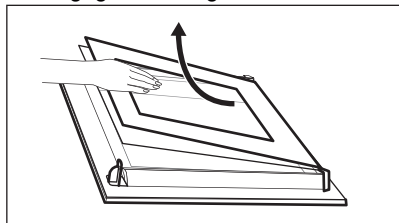


3. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
6. Tenez la garniture de porte B sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



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

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



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

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

12.5 Remplacement de l'ampoule

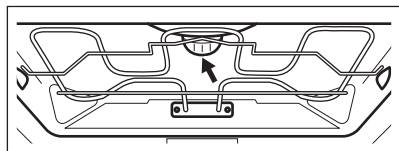
AVERTISSEMENT!

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

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

Lampe supérieure

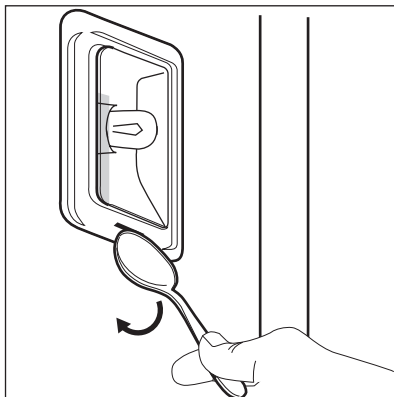
- Tournez le couvercle en verre pour le retirer.



- Nettoyez le diffuseur en verre.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
- Installez le diffuseur en verre.

Lampe latérale

- Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.
- Utilisez un objet étroit, émoussé (par ex. une cuillère à café) pour retirer le couvercle en verre.



- Nettoyez le diffuseur en verre.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
- Installez le couvercle en verre
- Installez le support d'étagère gauche.

13. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	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 (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	La porte du four n'est pas fermée.	Fermez entièrement la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
La sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
L'affichage indique F111.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez à l'arrêt le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis mettez-le de nouveau en fonctionnement. • Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo".	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne, Paramètres de base ».

13.2 Données de maintenance

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

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

Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Référence produit (PNC)

Numéro de série (SN)

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPE742320M 944187944
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	71 l
Type de four	Four encastrable
Masse	37.0 kg

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

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

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

14.3 Conseils pour économiser l'énergie

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

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

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle.

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

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint


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

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.

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



FR



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

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



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	29
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	31
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	35
4. BEDIENFELD.....	35
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	37
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	37
7. UHRFUNKTIONEN.....	42
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	43
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	44
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	46
11. TIPPS UND HINWEISE.....	47
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	50
13. FEHLERSUCHE.....	52
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	54
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	55

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

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

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.

- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

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

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

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

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Pyrolytische Reinigung

WARNUNG!

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

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

können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.

- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

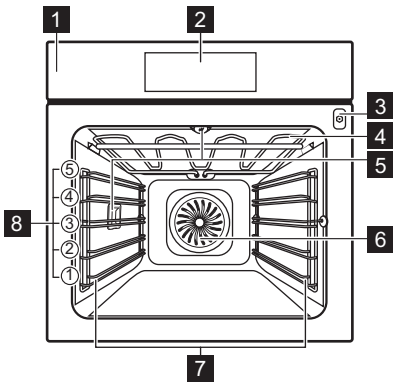
WARNUNG!

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.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



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

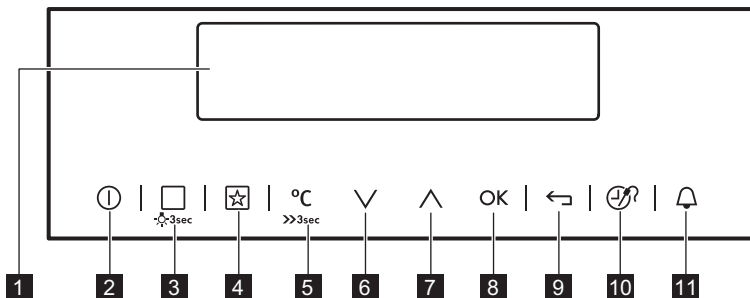
- 8** Einschubebenen

3.2 Zubehör





- **Kombirost**
Für Kuchenformen, ofenfestes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.
- **Backblech**
Für feuchte Kuchen, Backwaren, Brot, große Braten, Tiefkühlmahlzeiten und zum Auffangen tropfender Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Lebensmitteln auf einem Kombirost.
- **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **KT Sensor**
Zur Kontrolle des Garvorgangs auf Grundlage der Temperatur im Inneren der Speisen.
- **Teleskopschienen**
Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.

4. BEDIENFELD

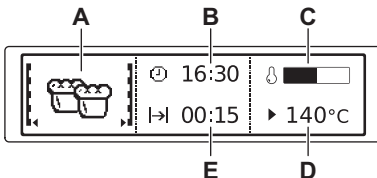
4.1 Überblick – Bedienfeld



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder des Geräts.






Sensorfeld	Funktion	Anmerkung	
1	- Display	Anzeige der aktuellen Backofeneinstellungen.	
2	ⓘ	Ein / Aus	Ein- und Ausschalten des Backofens.
3		Ofenfunktionen oder Koch-Assistent	Berühren Sie das Sensorfeld einmal, um eine Ofenfunktion oder folgendes Menü zu wählen: Koch-Assistent. Berühren Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen den Menüs zu wechseln: Ofenfunktionen, Koch-Assistent. Zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Feld 3 Sekunden lang drücken. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.
4		Favoriten-Programm	Speichern und Zugriff auf Ihre Favoriten-Programme.
5	°C >>>»»	Temperaturwahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Temperatur im Backofen. Halten Sie das Sensorfeld 3 Sekunden gedrückt, um folgende Funktion ein- oder auszuschalten: Schnellaufheizung.
6	∨	Taste nach unten	Navigation nach unten im Menü.
7	∧	Taste nach oben	Navigation nach oben im Menü.
8	OK	OK	Auswahl oder Einstellung bestätigen.
9	←	Zurück-Taste	Zurückblättern um eine Menüebene. Halten Sie zur Anzeige des Hauptmenüs das Feld 3 Sekunden gedrückt.
10		Zeit und zusätzliche Funktionen	Einstellen verschiedener Funktionen. Bei aktivierter Ofenfunktion das Sensorfeld zur Einstellung des Timers oder der folgenden Funktionen drücken: Tastensperre, Favoriten-Programm, Heat + Hold, Set + Go. Sie können auch die Einstellungen des Kerntempersensors ändern.
11		Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion: Kurzzeit-Wecker.

4.2 Display



- A. Ofenfunktion
- B. Uhrzeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur
- E. Dauer / Ende einer Funktion

Weitere Anzeigen auf dem Display:

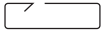
	Kurzzeit-Wecker Die Funktion ist eingeschaltet.
	Uhrzeit Das Display zeigt die aktuelle Zeit an.
	Dauer Das Display zeigt die erforderliche Garzeit an.
	Ende Das Display zeigt an, wann die Garzeit abgelaufen ist.
	Temperatur Das Display zeigt die Temperatur an.



Zeitanzeige

Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie

∨ und ∧ gleichzeitig, um die Zeit zurückzusetzen.



Berechnung

Der Ofen berechnet die erforderliche Garzeit.



Aufheiz-Anzeige

Das Display zeigt die Temperatur im Backofen an.



Anzeige für die Schnellaufheizung

Die Funktion ist eingeschaltet. Dies verringert die Aufheizzeit.



Gewichtsautomatik

Das Display zeigt, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist, oder dass das Gewicht geändert werden kann.



Heat + Hold

Die Funktion ist eingeschaltet.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Verbindung

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Sprache einstellen
- Kontrast
- Helligkeit
- Tageszeit einstellen

1. Der Wert wird mit ∧ oder ∨ eingestellt.
2. Drücken Sie zur Bestätigung OK.

5.2 Erstvorheizen und Reinigung

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

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drücken Sie ∨ oder ∧, um die Menüoption einzustellen.

3. Drücken Sie OK, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.



Mit können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.

6.2 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Ofenfunktionen.
3. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion.
5. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.

6.3 Aufheiz-Anzeige

Der Balken im Display zeigt an, dass die Temperatur ansteigt, sobald Sie eine Ofenfunktion einschalten. Wenn die Temperatur erreicht wurde, ertönt der Signalton 3-mal, der Balken blinkt und erlischt.

6.4 Verwendung: Anzeige für die Schnellaufheizung

Schalten Sie die Funktion ein, bevor Sie die Speise in den Ofen geben.

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit. Diese Funktion ist für einige Ofenfunktionen nicht verfügbar.





Halten Sie $\overset{\circ\text{C}}{\gg}$ gedrückt.




6.5 Restwärme

Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.










6.6 Überblick über die Menüs








Hauptmenü

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
 Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
 Favoriten-Programm	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.
 Reinigung	Liste mit Reinigungsprogrammen.





Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Grundeinstellungen	Zum Konfigurieren des Geräts.
 Sonderfunktionen	Liste der zusätzlichen Ofenfunktionen.
 Koch-Assistent	Empfohlene Backofeneinstellungen für eine große Auswahl an Speisen. Wählen Sie die Speise und starten Sie den Garvorgang. Temperatur und Gardauer sind nur Richtlinien für gute Ergebnisse und können eingestellt werden. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.





Untermenü von: Grundeinstellungen

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
 Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
 Schnellaufheizung	Steht diese Funktion auf EIN, verkürzt sich die Aufheizzeit.
 Set + Go	Einstellen einer Funktion und spätere Aktivierung durch Drücken auf ein Symbol auf dem Bedienfeld.
 Heat + Hold	Warmhalten von Speisen für 30 Minuten nachdem der Garvorgang beendet ist.
 Zeitverlängerung	Ein- und Ausschalten der Funktion Zeitverlängerung.
 Kontrast	Stufenweises Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
 Helligkeit	Stufenweises Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
 Sprache einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Lautstärke	Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale.
 Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds Ein/Aus lässt sich nicht ausschalten.
 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
 Erinnerungsfunktionen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
 DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
 Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

6.7 Ofenfunktionen



Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
 Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
 Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.








Ofenfunktion	Anwendung
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.



Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 60 °C automatisch ausgeschaltet.

6.8 Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.

Ofenfunktion	Anwendung
 Einkochen	Um Gemüse und Obst einzukeuchen, stellen Sie Weckgläser in ein mit Wasser gefülltes Backblech und verwenden Sie Gläser mit Bajonett- oder Schraubverschlüssen derselben Größe. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.
 Trocknen	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Gärstufe	Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Decken Sie die Oberfläche des Teigs ab, um ein Austrocknen zu verhindern.
 Niedertemperatur Garen	Für zarte, saftige Braten.
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
 Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.

6.9 Hinweise zu: Feuchte Umluft

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


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

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

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

6.10 Koch-Assistent


Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte










Speise	
Fisch	Fisch, gebacken
	Fischstäbchen
	Fischfilet, gefroren
	Fisch, klein, gegrillt
	Fisch, gegrillt
	Fisch, gegrillt 
Lachs, ganz	-

Speisekategorie: Geflügel

Speise	
Geflügelbrust	-
	Hähnchenflügel, frisch
	Hähnchenflügel, gefroren
Hähnchen	Hähnchenschenkel, frisch
	Hähnchenschenkel, gefroren
	Hähnchen, halbiert

Speisekategorie: Fleisch

Speise	
Rindfleisch	Schmorbraten 
	Hackbraten

Speise	
Roastbeef	Blutig
	Blutig 
	Rosa
	Rosa 
	Durch
Roastbeef Skand.	Durch 
	Blutig 
	Rosa 
	Durch 
Schweinefleisch	Spareribs
	Schweinschaxe, vorgekocht
	Schinkenstück
	Schweinerücken
	Schweinenacken
Kalb	Schweineschulter
	Kalbshaxe
	Kalbsrücken
	Lammkeule
Lamm	Lammrücken
	Lammbraten, rosa
	Hase
Wild	<ul style="list-style-type: none"> • Hasenkeule • Hasenrücken • Hasenrücken 
	Reh/Hirsch
	<ul style="list-style-type: none"> • Reh-/Hirschkeule • Reh- / Hirschrücken
	Wildbraten 
	Wildrücken 

Speisekategorie: Ofengerichte

Speise	
Lasagne / Cannelloni, gefroren	-
Überbackene Gemüsesorten	-
Süßspeisen	-

Speisekategorie: Pizza/Quiche

Speise	
Pizza	Pizza, dünn
	Pizza, dick
	Pizza, gefroren
	Pizza American, gefroren
	Pizza, gekühlt
	Pizza-Snacks, gefroren
Baguettes überbacken	-
Flammkuchen	-
Wähe, pikant	-
Quiche Lorraine	-
Pikante Torte	-

Speisekategorie: Kuchen/Kleingebäck

Speise	
Gugelhupf	-
Apfelkuchen, gedeckt	-
Biskuit	-
Apfelkuchen	-
Käsekuchen, Backform	-
Brioche	-
Sandkuchen	-
Linzertorte / Tarte	-
Wähe, süß	-
Mandelkuchen	-
Muffins	-
Kleingebäck	-
Feingebäck	-

Speise	
Windbeutel	-
Blätterteig-Kleingebäck	-
Eclairs	-
Makronen	-
Mürbeteigplätzchen	-
Christstollen	-
Apfelstrudel, gefroren	-
Kuchen auf Blech	Rührteig
	Hefeteig
Käsekuchen, Backblech	-
Brownies	-
Biskuitrolle	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-
Tortenboden	Mürbeteigboden
	Tortenboden aus Rührteig
Obstkuchen	Obstkuchen aus Mürbeteig
	Obstkuchen aus Rührteig
	Hefeteig

Speisekategorie: Brot/Brötchen

Speise	
Brötchen	Brötchen, gefroren
Ciabatta	-
Brot	Hefekranz
	Butterzopf
	Fladenbrot

Speisekategorie: Beilagen



Speise	
Pommes frites, dünn	-
Pommes frites, dick	-
Pommes frites, gefroren	-
Kroketten	-
Kartoffelspalten	-
Rösti	-




Muss das Gewicht oder die Kerntemperatur des Gerichts geändert werden, verwenden Sie \wedge oder \vee zur Einstellung der neuen Werte.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionstabelle

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (max. 2 Std 30 Min). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.
 Dauer	Zum Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät (max. 23 Std 59 Min). Sie ist nicht verfügbar für: KT Sensor.




Uhrfunktion	Anwendung
 Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Std 59 Min). Sie ist nicht verfügbar für: KT Sensor.

5 Sek nachdem Sie die Zeit für eine Uhrfunktion eingestellt haben, wird die Zeit heruntergezählt.

Dauer, Ende - Vor Verwendung der Funktionen müssen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur einstellen. Das Gerät schaltet automatisch ab.

Dauer , Ende – Die Funktionen können gleichzeitig verwendet werden, wenn sich das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausschalten soll.

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
2.  - wiederholt drücken, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol angezeigt werden.
3. ,  - zum Einstellen der Zeit drücken.
4. Drücken Sie: OK.
Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Der Backofen schaltet sich ab. Schalten Sie das Signal durch Drücken eines Sensorfeldes aus.


7.3 Heat + Hold

Voraussetzungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

Die Funktion Heat + Hold hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

Sie können die Funktion in folgendem Menü ein- oder ausschalten: Grundeinstellungen.



1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Heat + Hold.
5. Drücken Sie OK zur Bestätigung.
Nach Ablauf der Funktion ertönt ein Signalton.

7.4 Zeitverlängerung

Die Funktion Zeitverlängerung bewirkt, dass die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer weiterläuft.



Anwendbar auf alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik.
Nicht anwendbar auf Ofenfunktionen mit KT Sensor.

1. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.
Im Display erscheint die Meldung.
2. Drücken Sie  zur Bestätigung oder  zum Abbrechen.
3. Stellen Sie die Dauer der Funktion ein.
4. Drücken Sie OK.

8. AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Rezepte online

Sie finden die Rezepte für die Automatikprogramme auf unserer Website. Um das Rezeptbuch zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

8.2 Rezepte mit Rezeptautomatik

Der Ofen stellt eine Reihe von Rezepten zur Verfügung, die Sie verwenden können. Die

Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Rezepte . Drücken Sie OK zur Bestätigung.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Drücken Sie OK zur Bestätigung.
4. Wählen Sie ein Rezept aus. Drücken Sie OK zur Bestätigung.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

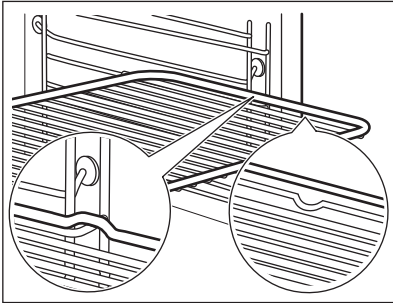
⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

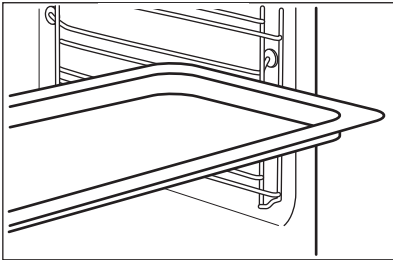
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost



Schieben Sie den Rost zwischen die Führungstäbe der Einhängegitter.

Backblech / Auflauffanne



Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungstäbe der Einhängegitter.

9.2 KT Sensor

Der Temperatursensor misst die Temperatur im Inneren der Speise. Der Backofen schaltet sich aus, sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Backofentemperatur (min. 120 °C),
- Die Kerntemperatur der Speise.

⚠️ VORSICHT!

Verwenden Sie nur den mitgelieferten Temperatursensor und Originalersatzteile.

Für beste Garergebnisse:

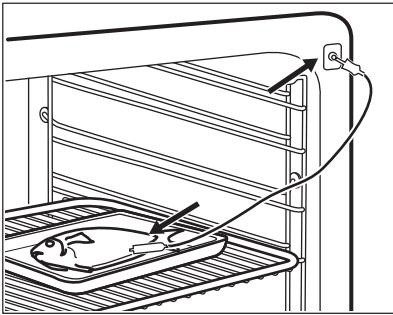
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Der Temperatursensor kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss der Temperatursensor in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für den Temperatursensor. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

i

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

Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensors in der Speise befinden.
3. Stecken Sie den Stecker des Temperatursensors in die Buchse im vorderen Rahmen des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Temperatursensors an.

4. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden \wedge oder \vee , um die Kerntemperatur des Garguts einzustellen.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
6. Drücken Sie \mathcal{R} , um die Kerntemperatur des Garguts zu ändern.

Erreicht die Speise die gewählte Temperatur, ertönt ein Signalton. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

7. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.
8. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

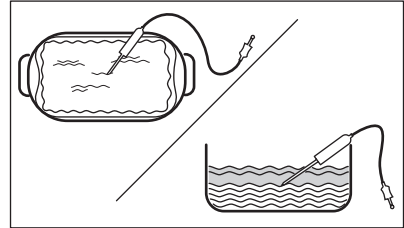
⚠️ WARNUNG!

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

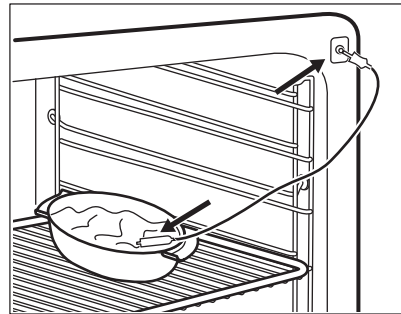
Speisekategorie: Auflauf

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.
3. Führen Sie die Spitze des Kerntemperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Kerntemperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Kerntemperatursensors. Die Spitze des Kerntemperatursensors

sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



4. Bedecken Sie den Kerntemperatursensor mit den restlichen Zutaten.
5. Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors in die Buchse im vorderen Rahmen des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Kerntemperatursensors an.

6. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden \wedge oder \vee , um die Kerntemperatur des Garguts einzustellen.
7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
8. Drücken Sie \mathcal{R} , um die Kerntemperatur des Garguts zu ändern.

Sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

9. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.
10. Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

WARNUNG!




Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Kerntempersensordatort heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

10. ZUSATZFUNKTIONEN




10.1 Favoriten-Programm

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Diese können Sie über das folgende Menü abrufen: Favoriten-Programm. Sie können 20 Programme speichern.

Speichern eines Programms





1. Schalten Sie den Backofen ein.
 2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein:
 3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: SPEICHERN.
 4. Mit  bestätigen.
- Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.
5. Mit  bestätigen.
 6. Geben Sie den Namen für das Programm ein.

Der erste Buchstabe blinkt.

7. Drücken Sie  oder , um den Buchstaben zu ändern.
8. Drücken Sie .



Der nächste Buchstabe blinkt.


9. Wiederholen Sie bei Bedarf Schritt 7.

10. Zum Speichern halten Sie  gedrückt. Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, drücken Sie  oder  und drücken Sie , um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

Den Namen des Programms können Sie in folgendem Menü ändern: Programm umbenennen.




Einschalten des Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Favoriten-Programm.
3. Drücken Sie  zur Bestätigung.
4. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms.
5. Drücken Sie  zur Bestätigung.

Drücken Sie , um direkt in das Menü Favoriten-Programm zu gelangen: Sie können es auch verwenden, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

10.2 Verwendung der Kindersicherung

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, lässt sich das Gerät nicht einschalten.


1.  – drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. ,  – gleichzeitig gedrückt halten, bis auf dem Display eine Meldung angezeigt wird.

Schritt 2 wiederholen, um diese Funktion zu deaktivieren.

Während der Pyrolyse verriegelt sich die Tür automatisch. Im Display wird eine Meldung angezeigt, wenn Sie ein Symbol drücken.



10.3 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein unbeabsichtigtes Verstellen der Ofenfunktion.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Eine Ofenfunktion oder -einstellung einstellen.
3.  – wiederholt drücken, bis das Display Folgendes anzeigt: Tastensperre.

4. Drücken Sie OK.



Wenn die Pyrolyse-Funktion eingeschaltet ist, ist die Tür verriegelt und im Display erscheint ein Schlüsselsymbol.

Zum Ausschalten der Funktion auf  drücken. Auf dem Display erscheint eine Meldung.  – wiederholt drücken. OK – zur Bestätigung drücken. Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird die Funktion auch ausgeschaltet.

10.4 Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion oder ein Programm einstellen und diese später mit einem Druck auf ein beliebiges Sensorfeld einschalten.

Sie können diese Funktion in folgendem Menü ein- oder ausschalten: Grundeinstellungen.



1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3.  – wiederholt drücken, bis das Display Folgendes anzeigt: Dauer.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
5.  – wiederholt drücken, bis das Display Folgendes anzeigt: Set + Go.
6. Drücken Sie OK.
7. Auf ein beliebiges Symbol drücken, um die Funktion zu starten: Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion startet.

Tastensperre ist eingeschaltet, während die Ofenfunktion in Betrieb ist.

Nach Ablauf der Ofenfunktion ertönt ein Signal.

10.5 Automatische Abschaltung

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

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

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

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, KT Sensor, Dauer, Ende.

10.6 Helligkeit des Displays

Tageshelligkeit:

- Schaltet sich ein, wenn das Gerät eingeschaltet wird.
- Wenn Sie während des Nachhelligkeitsmodus ein Sensorfeld drücken, schaltet es sich für 10 Sekunden ein.
- Es ist eingeschaltet, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie die folgende Funktion einstellen: Kurzzeit-Wecker. Wenn die Funktion beendet ist, kehrt das Display zur Nachhelligkeit zurück.

● **Nachhelligkeit:**

- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, schaltet das Display zwischen 22:00 und 06:00 Uhr in den Nachhelligkeitsmodus.

10.7 Kühlgebläse

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

11. TIPPS UND HINWEISE



Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Garempfehlungen

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

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







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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

11.2 Innenseite der Tür

An der Innenseite der Tür befindet sich Folgendes:

- Die Nummern der Einschubebenen,
- Informationen über Kochfunktionen, empfohlene Einschubebenen und Temperaturen für die Gerichte,




11.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

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

11.4 Feuchte Umluft





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

	°C		
Nudelgratin	200 - 220	45 - 55	3
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne, frisch	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Brotpudding	190 - 200	55 - 70	3
Milchreis	170 - 190	45 - 60	3
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80	3
Weißbrot	190 - 200	55 - 70	3





11.5 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß: EN 60350, IEC 60350.

Backen auf einer Ebene – Backen in Backformen





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

Backen auf einer Ebene – Kekse

		°C		
Törtchen, 20 pro Blech 1)	Heißluft	150	20 - 30	3
Törtchen, 20 pro Blech 1)	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30	3





1) Das leere Gerät vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen – Kekse

		°C		
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 45	2 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, 1)	Heißluft	150	25 - 35	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 55	2 / 4
Amerikanischer Apfelkuchen, 1 Backform pro Gitter (Ø 20 cm)	Heißluft	160	55 - 65	2 / 4

1) Das leere Gerät vorheizen.

Grill

		°C		
Toast 1)	Grill	Max.	1 - 2	5
Rindersteak 2)	Grill	Max.	24 - 30	4

1) Das leere Gerät 5 Minuten vorheizen.

2) Das leere Gerät 5 Minuten vorheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

12. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

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

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

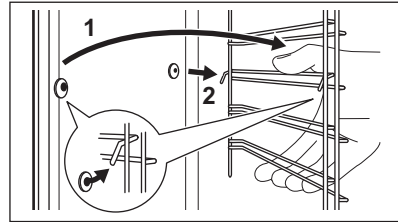
Zubehör

- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

12.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

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



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

12.3 Pyrolyse

Das Gerät mit Pyrolyse reinigen.

⚠️ WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

⚠️ VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie sie nicht während dieser Funktion. Dies kann zu Schäden am Gerät führen.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.
3. Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Schalten Sie das Gerät ein.
5. Wählen Sie: Menü / Pyrolyse. Auf OK drücken.
6. Stellen Sie die Dauer des Reinigungsprozesses ein:

Option	Beschreibung
Kurz	Für eine leichte Reinigung: 1 h.
Normal	Für eine normale Reinigung: 1 h 30 min.

7. Drücken Sie OK.

Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet.

8. Schalten Sie das Gerät nach Beendigung der Reinigung aus und warten Sie, bis es kalt ist.

9. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen. Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

Das pyrolytische Reinigungsverfahren kann in folgenden Fällen nicht gestartet werden:

- Wenn Sie den Kerntemperatursensor nicht entfernt haben.
- Wenn die Backofentür nicht geschlossen ist.

Nach Abschluss der Reinigung bleibt die Tür verriegelt und einige der Funktionen stehen nicht zur Verfügung, bis die Temperatur im Gerät sinkt.

12.4 Aus- und Einbauen der Tür

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

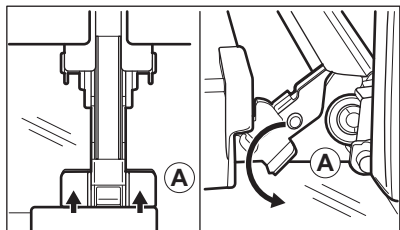
⚠️ WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

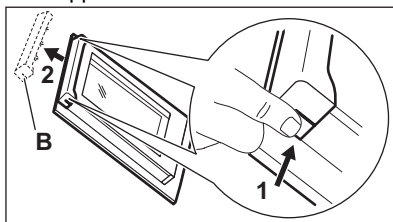
⚠️ VORSICHT!

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

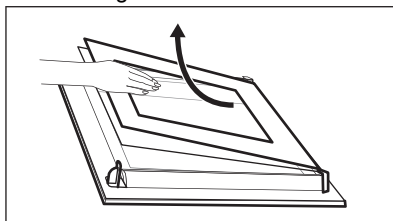
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



3. Schließen Sie die Backofentür in der ersten Öffnungsstellung (ungefährer Winkel: 70°).
4. Fassen Sie die Tür mit einer Hand an jeder Seite an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf einen weichen Lappen und eine stabile Oberfläche.
6. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.



9. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler. Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.

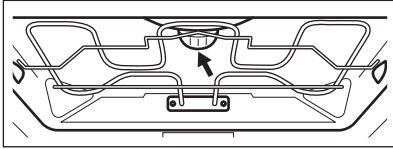
12.5 Austauschen der Lampe**⚠️ WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung, um sie zu entfernen.

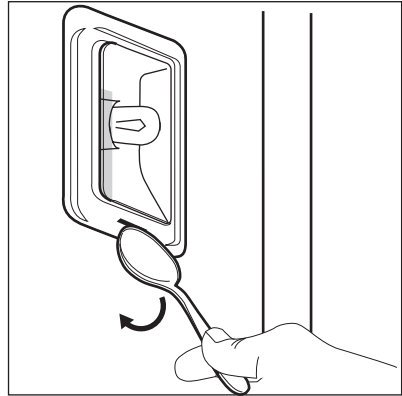


2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

Seitenlampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um an die Lampe zu gelangen.

2. Verwenden Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung zu entfernen.



3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung an.
6. Montieren Sie die linke Regalstütze.

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Was tun, wenn..

Problem	Mögliche Ursache	Problembesehung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist abgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die automatische Abschaltfunktion ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.

Problem	Mögliche Ursache	Problembesehung
Der Backofen heizt nicht auf.	Tür nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Leuchte ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Der KT Sensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Das Display zeigt F111 an.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Es ist ein Fehler in der Elektrik aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Das Gebläse funktioniert nicht. Im Display erscheint "Demo".	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Ofenfunktionen.

13.2 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen dir, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BPE742320M 944187944
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Lautstärke	71 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	37.0 kg

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

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

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

14.3 Energiespartipps

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

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt.

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

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

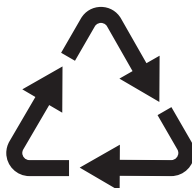


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen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

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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts

ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte

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

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

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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







aeg.com

867381015-A-092024



CE