



BS7700B

BS7700T

NBR7P731SB

TR7PB731ST

TR7PB73FSB

TR7PB73FST

NL Gebruiksaanwijzing | **Stoomoven**

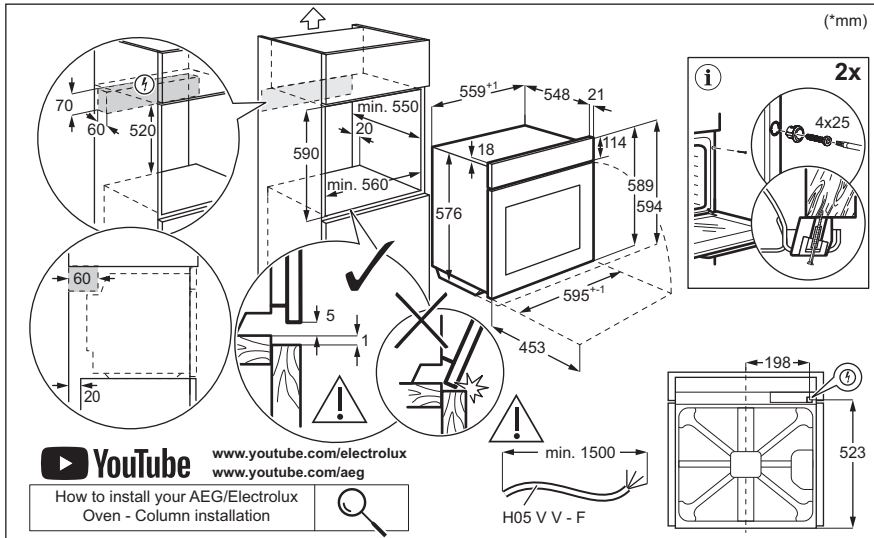
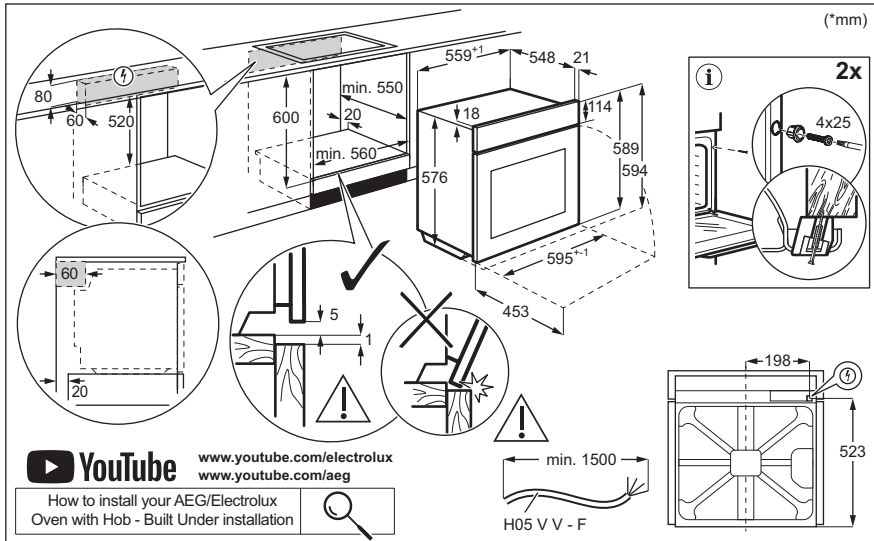
3

FR Notice d'utilisation | **Four vapeur**

29



INSTALLATIE / INSTALLATION



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



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

www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	9
4. BEDIENINGSPANEEL.....	9
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	10
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	11
7. EXTRA FUNCTIES.....	15
8. KLOKFUNCTIES.....	15
9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....	16
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	19
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	21
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	24
13. ENERGIEVERBRUIK.....	26
14. MILIEUBESCHERMING.....	28

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

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

1.2 Algemene veiligheid

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

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.

- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging voor Europa:

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

Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Sectie van de kabel (mm ²)
maximaal 1380	3x0.75
maximaal 2300	3x1
maximaal 3680	3x1.5

De aardedraad (groen/gele draad) moet 2 cm langer zijn dan de bruine fase- en blauwe neutrale draden.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.

- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Deel uw wifi-wachtwoord niet.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is. Het risico bestaat dat de glasplaten breken.
- Vervang de glasplaten van de deur onmiddellijk als ze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert, de deur is zwaar.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de veiligheidsinstructies op de verpakking.

2.5 Pyrolytische reiniging

WAARSCHUWING!

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

- Voor het uitvoeren van de pyrolytische reiniging en de eerste voorverwarming dient u het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
 - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
 - alle verwijderbare voorwerpen (inclusief planken, zijrails, enz., die bij het apparaat zijn geleverd), met name alle antiaanbakpotten, pannen, dienbladen, keukengerei, enz.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt zeer heet

en er komt hete lucht vrij uit de voorste koelopeningen.

- Pyrolytische reiniging gebeurt op hoge temperaturen waarbij dampen kunnen vrijkomen van kookresten en constructiematerialen. Om die reden adviseren wij consumenten:
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de pyrolytische reiniging.
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming.
- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag u geen water op de oven deur morsen of aanbrengen om beschadiging van de glasplaten te voorkomen.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.
- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarming. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

2.6 Bereiding met stoom

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
 - De deur van het apparaat niet openen tijdens de bereiding met stoom.

- De deur van het apparaat voorzichtig openen na de bereiding met stoom.

2.7 Binnenverlichting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.8 Service

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

2.9 Verwijdering

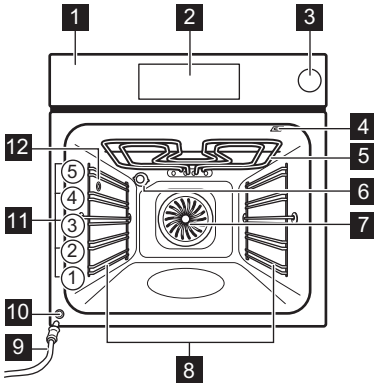
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor de voedselsensor
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp

- 7 Ventilator
- 8 Inschuifrails, verwijderbaar
- 9 Afvoerpijp
- 10 Waterafvoerklep
- 11 Inzetniveaus
- 12 Stoomuitlaat

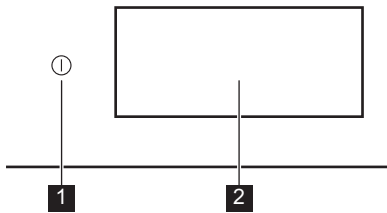
3.2 Accessoires

Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe u accessoires gebruikt die bij uw apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.



4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Overzicht bedieningspaneel



- 1 Aan / Uit Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
- 2 Display Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.

Het bedieningspaneel biedt toegang tot verschillende kookfuncties en gerechten. Het









geeft ook de informatie weer over de huidige bedrijfsstatus.

4.2 Display

Het display is volledig interactief, scrolbaar en onderverdeeld in gedefinieerde secties. U kunt over het scherm vegen om naar links of rechts te navigeren.

- OK Om de selectie/instelling te bevestigen.
- > < Om naar het volgende of vorige niveau in het menu te navigeren.
- ^ v Om extra instellingen te openen en aan te passen.
- ♥ Om huidige instellingen op te slaan in: Favorieten.

	Om huidige instellingen te verwijderen in: Favorieten.
	Om de verlichting in en uit te schakelen.
	Om de opties in en uit te schakelen.
	Het apparaat is vergrendeld.
	Geluidsalarm functie is geactiveerd.
	Geluidsalarm en stop met koken functie is geactiveerd.
	Alleen pop-up bericht is ingeschakeld.
	Uitgestelde start functie is geactiveerd.

	Om het pop-upbericht te sluiten of de instelling te annuleren.
	Wi-Fi verbinding is ingeschakeld.
	Wi-Fi verbinding is uitgeschakeld.
	Bediening op afstand wordt ingeschakeld.
	Het waterreservoir is leeg.
	Het waterreservoir is halfvol.
	Het waterreservoir is vol.
	Functie met energiebesparende modus.

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding. Je kunt kiezen tussen het starten of overslaan van het onboardingsproces. De instellingen kunnen opnieuw worden bekeken en gewijzigd wanneer dat nodig is.


Pas de instellingen aan: Taal, Dagtijd, Draadloze verbinding.

5.2 Draadloze verbinding

Het apparaat maakt een Wi-Fi-netwerkverbinding en koppeling van mobiele apparaten mogelijk. U kunt meldingen ontvangen en uw apparaat bedienen en controleren vanaf het mobiele apparaat.

Om het apparaat te verbinden hebt u het volgende nodig:

- Draadloos netwerk met internetverbinding.
 - Mobiel apparaat dat is verbonden met hetzelfde draadloze netwerk.
1. Scan de QR-code op de achterkant om de app te downloaden. Je kunt de app ook rechtstreeks downloaden vanuit de app store.

2. Volg de onboardings-instructies van de app.
3. Het apparaat inschakelen.
4. Druk op  of veeg naar links om het menu te openen. Selecteer: Instellingen / Aansluitingen.
5. Druk op om in of uit te schakelen: Wi-Fi. De draadloze module van het apparaat start binnen 90 sec

Frequentie	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Maximaal vermogen	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Softwarelicenties

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



Om toegang te krijgen tot de broncode van deze componenten van gratis software en opensourcesoftware waarvan de licentievoorwaarden publicatie vereisen, en

om de volledige auteursrechtinformatie en toepasselijke licentievoorwaarden ervan te bekijken, ga je naar: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (map NIU6).

5.4 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.

2. Ga naar het menu en selecteer: Functies.
3. Stel de -functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
4. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.


6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Menu

Druk op  of veeg naar links om het menu te openen.

- Gerechten
- Functies
- Favorieten
- Onderhoud
- Instellingen

6.2 Functies

Het submenu bevat een lijst met kookfuncties.

De lijst met functies kan variëren afhankelijk van de softwareversie.

1. Ga naar het menu en selecteer: Functies.
2. Selecteer de verwarmingsfunctie.
3. Pas de instellingen aan.
4. Druk op START . U kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten. Raadpleeg het hoofdstuk "De accessoires gebruiken, voedselsensor".
5.  - druk hierop om de instellingen tijdens het koken aan te passen.

6. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.



Snel Voorverwarmen is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties. Voor meer informatie over voorverwarmingsopties raadpleegt u het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", Instellingen, submenu: Voorkeuren.



Boven

Intense hitte voor snelle bruining van de bovenkant.



Onder

Bak de bodem van het voedsel gelijkmatig bruin. Goed voor pizza's of taarten, maar ook voor het afwerken van taarten of quiches. Verwarm de oven voor en gebruik het laagste niveau.



Hete lucht

Voor dagelijks koken op meerdere niveaus. Zorgt voor gelijkmatig gegaarde gerechten zonder vermenging van smaken. Stel een lagere temperatuur in dan voor Boven en onder.



Boven en onder

Voor dagelijks koken op één niveau. Goed voor alle gerechten, zoals stoofschotels en baksels.



Hete lucht & boven

Braad grotere stukken vlees en gevogelte met botten voor malse resultaten en een knapperig oppervlak.



Hete lucht, boven en onder

Deze functie is ideaal voor kant-en-klare maaltijden.



Hotelucht, onderwarmte en stoom

Het beste voor het bakken van pizza's en andere gerechten die meer warmte van onderaf nodig hebben.



Stoom op laag niveau

De functie is geschikt voor vlees, ovensgerechten en stoofschotels. De combinatie van stoom en warmte creëert een delicate textuur en een knapperig oppervlak.



Ventilator voor warmtebesparing

Bespaar energie door restwarmte te gebruiken om te koken. Het beste voor gebakjes.



Opwarmen

Deze functie warmt restjes opnieuw zachtjes op met stoom.



Grillen

Grill of bruin groenten of vlees gelijkmatig. Ook goed voor het roosteren van brood.



Deeg laten rijzen

Geoptimaliseerde temperatuur voor snel rijzen.



Opfrissen

Geef een verse geur en een zachte binnenkant terug aan brood of baksels van een dag oud.



Ontdooien

Langzaam ontdooien voor verdere bereiding.



Stoven

Verkrijg malse, sappige stoofschotels door de ingrediënten allemaal samen te laten sudderen.



Braadstuk

Krijg een knapperige buitenkant en een malse binnenkant voor vlees, gevogelte, of groenten.



Brood bakken

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



Langzaam garen

Langzaam garen verlengt de kooktijd, maar je krijgt een beter kookresultaat. Voordat je het vlees in de oven legt, moet je het dichtschroeien.



Inmaken

Krijg sappig fruit en groenten geconserveerd bij een lage temperatuur. Plaats de hittebestendige blikpotten op een bakplaat gevuld met water.



Borden warmen

Voorverwarmen van borden.



Warm houden

Houd gerechten warm om geserveerd te worden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen blijven koken en drogen terwijl ze warm worden gehouden. Bedek de schalen indien nodig.



Dehydrateren

Droog fruit, kruiden en groenten gelijkmatig bij een lage temperatuur. Open de deur af en toe tijdens het drogen, om het droogresultaat te verbeteren.



De lamp kan tijdens sommige verwarmingsfuncties automatisch uitschakelen als de temperatuur onder de 80 °C komt.

6.3 Gerechten

Gerechten submenu bestaat uit een reeks programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Elk gerecht in dit submenu is voorzien van een geschikte instelling. De tijd en temperatuur kunnen tijdens het koken worden aangepast.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Voedselsensor.

1. Ga naar het menu en selecteer: Gerechten.
2. Kies een gerecht of een voedseltype.
3. Pas de instellingen aan volgens de kookvoorkuren. Pas de hoogte aan. Optie is beschikbaar voor geselecteerd serviesgoed. Druk op OK.
4. Plaats het voedsel in het apparaat volgens de instructies op het scherm.
5. Druk op START.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

6.4 Favorieten



Deze functionaliteit is alleen beschikbaar voor bepaalde modellen.

U kunt maximaal 20 van uw favoriete instellingen opslaan, zoals verwarmingsfunctie, gerecht of reinigingsfunctie.

Om de instelling op te slaan, selecteert u de gewenste instelling en drukt u op

Selecteer: Favorieten

1. Ga naar het menu en druk op: Favorieten om de opgeslagen instellingen te controleren.
2. Selecteer een van de opgeslagen instellingen.
3. Druk op **START** om te beginnen met koken.

Verwijderen: Favorieten

1. Ga naar het menu en druk op: Favorieten om de opgeslagen instellingen te controleren.
2. Druk op: om de opgeslagen instellingen te verwijderen.

6.5 Onderhoud

Het submenu bevat een lijst met reinigingsprogramma's.

Pyrolytische reiniging	Dit programma verbrandt resterend vuil in het apparaat. Je kunt kiezen uit verschillende reinigingsniveaus. Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.
------------------------	---

6.6 Instellingen

Dit submenu bevat een lijst met instellingen.

Submenu: Instelling

Taal	De taal van het apparaat instellen.
Dagtijd	De huidige tijd instellen.
Helderheid display	De helderheid van het display instellen.

Toetstonen	Het geluid van de aanraakvelden in en uitschakelen. Het is niet mogelijk om het geluid te dempen van
Geluidsvolume	Het volume van de belangrijkste geluiden en signalen instellen.
Temperatuureenheid	De huidige temperatuureenheid weergeven.

Submenu: Service

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

Submenu: Voorkeuren



Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Vorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd. Geen - conventionele manier om het apparaat voor te verwarmen. Het is standaard ingesteld en beschikbaar voor alle kookfuncties. De voorkeur kan worden gewijzigd in een ander voorverwarmingstype.
Voorverwarmen/Opwarmen	Eco - het apparaat voorverwarmen met minder energieverbruik. Het is beschikbaar voor alle kookfuncties. Snel - Verkort de opwarmtijd. Deze is alleen beschikbaar voor een aantal ovenfuncties.
Reinigingsherinnering	Herinnert u eraan wanneer het apparaat moet worden gereinigd.
Personalisering standby-scherm	De schermfuncties en snelkoppelingen aanpassen.

Submenu: Aansluitingen

Verbinden met Wi-Fi	Om het apparaat te verbinden met het draadloze netwerk.
Wi-Fi	Om in en uit te schakelen: Wi-Fi.

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

6.7 Stoomverwarmingsfuncties

De functies:  Stoom op laag niveau,  Hetelucht, onderwarmte en stoom laat u warmte en stoom gebruiken om maaltijden knapperig en sappig te houden.

1. Open het menu en selecteer: Functies.
2. Stel de stoomverwarmingsfunctie in. Het display toont de beschikbare instellingen.
3. Stel de temperatuur en het stoomniveau in, indien beschikbaar.
4. Druk op **START**. Volg de instructies op het display.
5. Druk op de afdekking van de watertank om dit te openen.
6. Vul de watertank tot het maximale niveau (ongeveer 900 ml water) met koud water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont. Vul de watertank niet verder dan zijn maximum capaciteit. Er is een risico op waterlekkage, overstroming en beschadiging van meubels.

WAARSCHUWING!

Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd of gedestilleerd water. Schenk geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in de watertank.

7. Druk de watertank in de oorspronkelijke stand.
- Als de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
8. Wanneer de watertank zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul de watertank.
 9. Schakel het apparaat uit.
 10. Maak het waterreservoir leeg.

11. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Restwater kan condenseren in de binnenkant van de oven. Wacht na elk gebruik ten minste 60 min om te voorkomen dat er heet water uit de waterafvoerlepel komt.

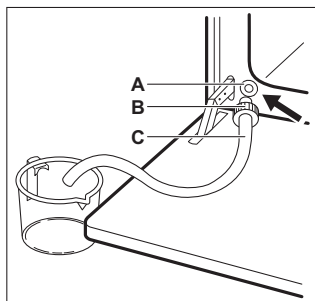
WAARSCHUWING!

Het apparaat staat aan. Er bestaat gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig bij het legen van het waterreservoir.

6.8 Watertank legen

Leeg de watertank na elke stoomkooksessie om kalksteenresten te voorkomen.

1. Schakel het apparaat uit. Laat de ovendeur open en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
2. Sluit de afvoerpijp **C** aan op de outlet valve **A** via de connector **B**.



3. Houd het uiteinde van de leiding onder het niveau van **A** en druk **B** herhaaldelijk om het resterende water op te vangen.
4. Koppel **C** en **B** los en droog de binnenkant van de oven met een zachte spons.

i

Gebruik het afgevoerde water niet om het waterreservoir opnieuw mee te vullen.

6.9 Notities over: Ventilator voor warmtebesparing

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en

EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1.

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

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

Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Ventilator voor warmtebesparing. Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energiezuinigheid', Energiebesparingstips.

7. EXTRA FUNCTIES

7.1 Kinderslot



Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt. De functie kan op elk moment worden geactiveerd.



1. Ga naar het menu:
2. Selecteer: Instellingen / Voorkeuren / Kinderslot.

Kinderslot is ingeschakeld. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde om het apparaat in te kunnen schakelen.

7.2 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

 (°C)	 (u)
30 - 115	12.5

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

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooktijd in. Zie het hoofdstuk 'Klokkfuncties'.




7.3 Koelventilator

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

8. KLOKFUNCTIES

8.1 Omschrijving klokkfuncties

Functie	Omschrijving
Timer	De bereidingsduur instellen. Maximum is 23 u 59 min. Selecteer de voorkeur om in te stellen wat er gebeurt wanneer de tijd verstreken is: Actie beëindigen. De timer kan onafhankelijk worden gebruikt, zelfs als de oven niet aan staat.

Functie	Omschrijving
Actie be- eindigen	 Geluidsalarm Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie kan op elk gewenst moment worden ingesteld, ook als de oven uitstaat.
	 Geluidsalarm en stop met koken Als de tijd verstreken is, klinkt het signaal en wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld.
	 Alleen pop-up bericht Wanneer de tijd is verstreken, verschijnt het bericht op het display. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
Uitgestel- de start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd ver- lenging	Om de bereidingstijd te verlengen.
Uptimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. Het start automatisch wanneer een ovenproces wordt gestart en stopt wanneer het proces is voltooid. Het is zichtbaar op het hoofdscherm voor het geval er geen andere timer is ingesteld. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

8.2 Timer

1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
2. Druk op: Timer.

3. Stel de duur in. U kunt de gewenste eindactie selecteren door op een van de symbolen te drukken.
4. Druk op **OK** om te bevestigen en terug te keren naar het hoofdscherm.

8.3 Uitgestelde start

1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
2. Druk op***.
3. Druk op: Uitgestelde start.
4. Scrol om de gewenste starttijd in te stellen en druk op **OK**.
5. U kunt nu de gewenste instelling instellen. Eindtijd of op drukken **OK** om deze stap over te slaan.
6. Druk op **OK** om terug te keren naar het hoofdscherm.

8.4 Dagtijd

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op: Instellingen / Instelling / Dagtijd.
3. Stel de tijd in.
4. Druk op **OK**.

8.5 Timerinstellingen wijzigen

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

1. Druk op \wedge / Timer.
2. Stel de nieuwe timerwaarde in. Druk op **OK**.

9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

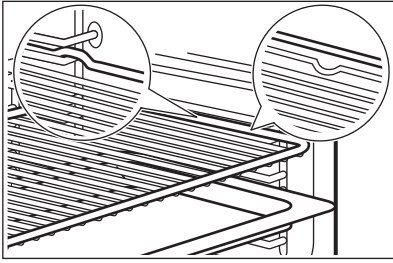
9.1 Accessoires plaatsen



Afhankelijk van het model kunnen accessoires variëren. Raadpleeg het hoofdstuk "Productbeschrijving" voor meer informatie over de accessoires.

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

Plaats het accessoire (draadschap/lade) tussen de geleidestangen van de reksteun. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt en dat de voeten naar beneden wijzen.



Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.


Als er een opschrift op het accessoire staat, zorg er dan voor dat het naar u toe is gericht.

Als u een bak met gaten gebruikt, plaats dan de bak/pan eronder om druppelende vloeistoffen op te vangen.

9.2 Voedselsensor

Het meet de temperatuur binnenin het voedsel.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de temperatuur in het apparaat. Het moet ten minste 25 °C hoger zijn dan de kerntemperatuur van het voedsel.
 -  - de kerntemperatuur van het voedsel.
- Aanbevelingen:

- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken moet de naald van de voedselsensor volledig in het gerecht worden gestoken.

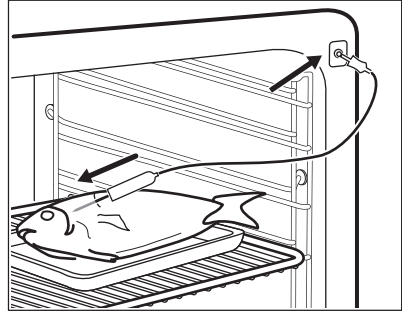
Koken met: Voedselsensor

WAARSCHUWING!

Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor en de inschuifrails heet worden. Raak de handgreep van de voedselsensor niet met blote handen aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

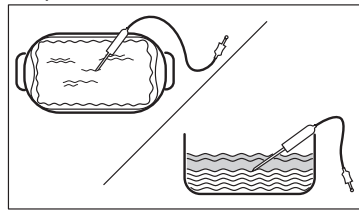
1. Selecteer een verwarmingsfunctie in het menu: Functies of een gerecht uit het menu: Gerechten.


2. Stel indien nodig de oventemperatuur en bereidingstijd in.
3. Druk op **OK**.
4. Druk op **START**.
5. Plaats voedselsensor in de schaal:
Vlees, gevogelte en vis
Steek de hele naald van de voedselsensor in het vlees of de vis op het dikste gedeelte.



Stoofschotel

Plaats de punt van de voedselsensor precies in het midden van de ovenschotel. De voedselsensor moet tijdens het bakken op één plaats worden gestabiliseerd. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de bakplaat om het siliconen handvat van de voedselsensor te ondersteunen. De punt van de voedselsensor mag de bodem van de bakplaat niet raken.



6. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie het hoofdstuk 'Productbeschrijving'. Het display toont het symbool en de huidige temperatuur van de voedselsensor.
7.  - druk hierop om de instellingen aan te passen.
8. Selecteer Voedselsensor kaart om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen of stel de gewenste optie in:

- Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
- Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt het kookproces.
- Alleen pop-up bericht - wanneer voedsel de kerntemperatuur bereikt, verschijnt de melding op het display.

9. Druk op **OK**.

10. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

11. **STOP** - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.

12. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

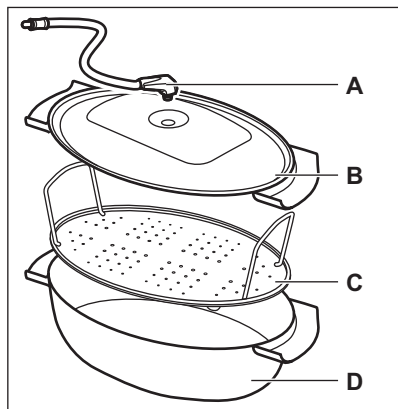
9.3 Stoompan voor stoomkoken



De stoompan wordt niet bij het apparaat geleverd. Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke leverancier.

Stoomset bestaat uit:

- A. Injectorbuis - voor stoomkoken,
- B. Deksel,
- C. stalen grill,
- D. glazen kom.



Niet doen:

- zet de hete stoompan op koude/natte oppervlakken.
- giet koude vloeistoffen in de stoompan wanneer deze heet is.
- gebruik de stoompan op een heet kookoppervlak.
- reinig de stoompan met schuurmiddelen, schuursponsjes en poeders.

9.4 Stoomkoken in de stoompan

1. Plaats het voedsel op de stalen grill in de stoompan en dek het af met het deksel.
2. Plaats de injector slang in het gat in het deksel.
3. Plaats de stoompan vanaf de bodem op de tweede rekstand.
4. Sluit de injector slang aan op de stoomtoevoer. Zie het hoofdstuk 'Beschrijving van het product'.
5. Stel het apparaat in voor de stoomkookfunctie.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen

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



Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Zie het hoofdstuk "Energie-efficiëntie" voor energiebesparingstips.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
°C	Temperatuur



Accessoire



Inzetniveau



Kooktijd (min)





10.2 Ventilator voor warmtebesparing – aanbevolen accessoires





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

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm
- **Bakschaal** - donker, niet-reflecterend, diameter 26cm
- **Ramekins** - keramiek, diameter 8cm, hoogte 5 cm
- **Flanbasistin** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm

10.3 Ventilator voor warmtebesparing


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







		°C		
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Broodjes, 9 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40
Pizza, bevroren, 0,35 kg	bakrooster	220	2	10 - 15
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	170	2	25 - 35
Brownie	bakplaat of lekschaal	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	200	3	25 - 30
Luchtige flanbodem	flanvorm op rooster	180	2	15 - 25
Victoriataart met jamvulling	ovenschaal op rooster	170	2	40 - 50

		°C		
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	20 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	25 - 30
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	35 - 45
Sjaslied, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	25 - 30
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	25 - 35
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	20 - 30
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	200	3	25 - 30
Mediterrane groenten, 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	25 - 30

10.4 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

				°C	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Standaard koken	Bakplaat	3	170	20 - 35
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	3	150 - 160	20 - 35
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	150 - 160	20 - 35
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Standaard koken	Bakrooster	2	180	70 - 90
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	70 - 90
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm ¹⁾	Standaard koken	Bakrooster	2	170	40 - 50

					
Vetvrije sponscake, cake- vorm Ø26 cm ¹⁾	Hetelucht	Bakrooster	2	160	40 - 50
Vetvrije sponscake, cake- vorm Ø26 cm ¹⁾	Hetelucht	Bakrooster	2 en 4	160	40 - 60
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	3	140 - 150	20 - 40
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	140 - 150	25 - 45
Zandtaartdeeg	Standaard koken	Bakplaat	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Grillen	Bakrooster	4	max.	1 - 5

¹⁾ Warm het apparaat 10 minuten voor.

11. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dien je het apparaat gedurende 10 minuten te laten werken voordat je er iets in plaatst. Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

Accessoires

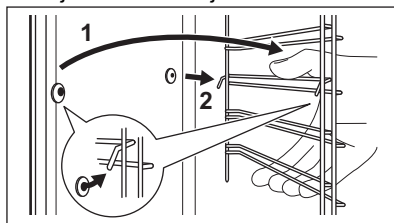
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.



4. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

De borgpennen op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.

11.3 Pyrolytische reiniging

Dit programma verbrandt resterend vuil in het apparaat. Wanneer de reinigingscyclus eindigt en het apparaat afkoelt, veeg je de as

weg. Gebruik het wanneer je apparaat grondig moet worden gereinigd.



WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.



LET OP!

Als er een kookplaat boven de oven is geïnstalleerd of als er andere apparaten zijn geïnstalleerd in hetzelfde kastje, gebruik deze dan niet tegelijkertijd met deze functie. Dit kan de oven beschadigen.

Start de functie niet als je de ovendeur niet volledig hebt gesloten.

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Verwijder alle accessoires
3. Reinig de ovenvloer en het glas van de binnendeur om eventuele voedselresten te verwijderen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
4. Druk op: Onderhoud / Pyrolytische reiniging.
5. Selecteer de reinigingsmodus en druk op START . Volg de instructies op het display.

Optie	Duur
Pyrolytische reiniging, kort	1 h
Pyrolytische reiniging, normaal	1 h 30 min
Pyrolytische reiniging, intensief	2 h 30 min

Als de reiniging begint, wordt de ovendeur vergrendeld. De koelventilator werkt op een hogere snelheid.

6. Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.
7. Als het apparaat koud is, reinig dan de ovenvloer met een natte, zachte doek



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.4 Reinig het waterreservoir.

1. Schakel het apparaat uit.
2. Plaats een diepe pan onder de stoominlaat.
3. Giet water in de watertank: 850 ml. Voeg citroenzuur toe: 5 theelepels. Wacht op 60 min.
4. Schakel he apparaat in en stel de functie in: Stel de temperatuur in op 230 °C.
5. Schakel het apparaat uit en wacht 25 min tot het is afgekoeld.
6. Schakel he apparaat in en stel de functie in: Stel de temperatuur in tussen de 130 en 230 °C.
7. Schakel het apparaat na 10 min uit en wacht tot het is afgekoeld.
8. Maak het waterreservoir leeg. Raadpleeg in 'Dagelijks gebruik' het hoofdstuk 'Legen van het waterreservoir'.
9. Spoel het waterreservoir af en reinig de resterende kalkresten met een zachte doek.
10. Reinig de afvoerpijp met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Neem contact op met uw waterleverancier om het waterhardheidsniveau te controleren.

Waterclassificatie:	Het waterreservoir reinigen om de:
zacht	75 cycli - 2,5 maand
gematigd hard	50 cycli - 2 maanden
hard	40 cycli - 1,5 maand
zeer hard	30 cycli - 1 maand

11.5 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging aanbevolen.

Gebruik de functie: Pyrolytische reiniging.

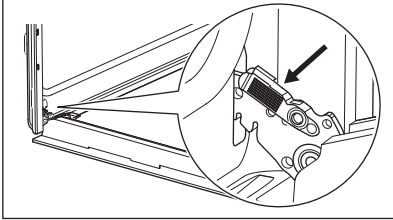
11.6 De deur verwijderen en installeren

De ovendeur beschikt over drie glasplaten. Je kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installateur' voordat u de glasplaten verwijdert.

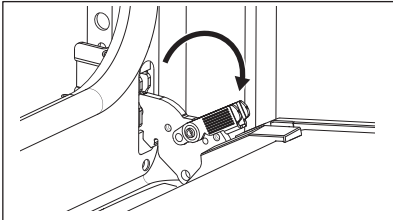
⚠ LET OP!

Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

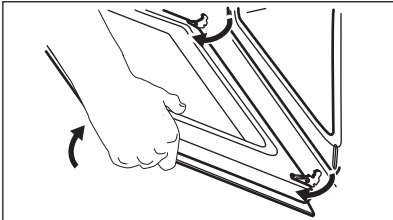
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.



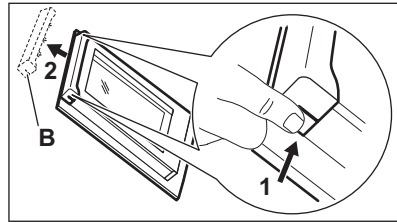
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



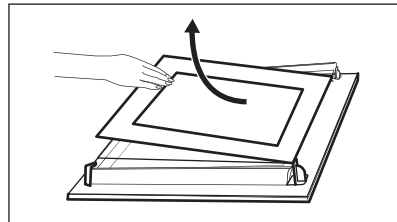
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
5. Pak de deurafdekking **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



6. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
7. Houd de glasplaten van de deur bij de bovenkant vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Begin bij de bovenste plaat. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.

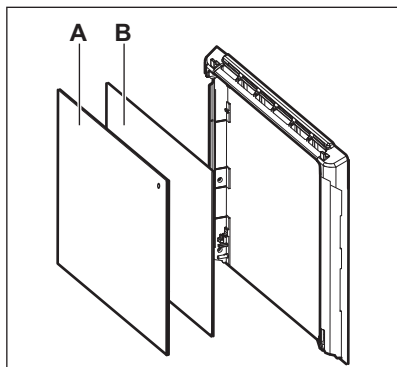


8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.
9. Installeer na het reinigen de glasplaten en de ovendeur.

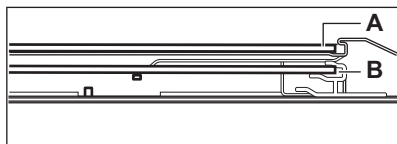
Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

Zorg ervoor dat u de glasplaten (**A** en **B**) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer op het symbool / opdruk op de zijkant van het glaspaneel. Elk van de glasplaten ziet er anders uit om demontage en montage gemakkelijker te maken.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.



Zorg dat u de middelste glasplaat correct in de zittingen plaatst.



11.7 Het lampje vervangen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Leg de doek op de vloer van de oven.

⚠ LET OP!

Houd de halogeenlamp altijd vast met een doek om te voorkomen dat vetresten op de lamp branden.

Achterlamp

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

12. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.


12.1 Wat te doen als...

Probleembeschrijving

Je kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.

Pauseren en hervatten

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

Probleembeschrijving	Pauzeren en hervatten
Het apparaat warmt niet op.	De klok is niet ingesteld. Raadpleeg het hoofdstuk "Klokfuncties" om de klok in te stellen.
	De deur is niet goed gesloten. Lampjes/symbolen voor de kookplaat
	De zekering is doorgeslagen. Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
	Kinderslot is ingeschakeld.
De lamp is uit.	De lamp is opgebrand. Vervang de lamp. Zie voor details het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.
Er zit water in de ovenruimte van het apparaat.	Het waterreservoir was met te veel water gevuld.
De bereiding met stoom werkt niet.	Er is kalkresidu in de stoomtoevoeropening. Er zit geen water in het waterreservoir.
Het duurt meer dan drie min om het waterreservoir te legen, of het water lekt uit de stoomtoevoeropening.	Er is kalkresidu in de stoomtoevoeropening. Reinig het waterreservoir.
<p> Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.</p>	
Problemen met draadloos netwerksignaal.	Controleer of je mobiele apparaat is verbonden met het draadloze netwerk. Controleer uw draadloze netwerk en router. Herstart de router.
Er is een nieuwe router geïnstalleerd of de routerconfiguratie is gewijzigd.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding, om de oven en het mobiele apparaat opnieuw te configureren.
Het draadloze netwerksignaal is zwak.	Verplaats de router zo dicht mogelijk bij het apparaat.
Het draadloze signaal wordt verstoord door een andere magnetron die in de buurt van het apparaat is geplaatst.	Schakel de magnetron uit. Vermijd het gelijktijdige gebruik van de magnetron en de bediening op afstand van het apparaat. Magnetrons storen WiFi-sigitaal.

12.2 Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. U vindt de lijst met problemen in de onderstaande tabel.

Code en omschrijving	Oplossing
F102 - de deur is niet volledig gesloten of de deurvergrendeling is kapot. ¹⁾	Sluit de deur. Schakel het apparaat uit en weer in.
F111 - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken.	Steek de Voedselsensor volledig in het stopcontact.

Code en omschrijving	Oplossing
F240, F239 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.
F602, F603 - Wi-Fi is niet beschikbaar. 1)2)	Schakel het apparaat uit en weer in.

1) Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of met een erkend servicecentrum.

2) Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

12.3 Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.):

Productnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEVERBRUIK

13.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	BS7700B 949494878 BS7700T 949494890 NBR7P731SB 949494906 TR7PB731ST 949494912 TR7PB73FSB 949494889 TR7PB73FST 949494879
Energie-efficiëntie-index	61.2
Energie-efficiëntieklasse	A++
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.52 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Inbouwoven

Massa	BS7700B	33.5 kg
	BS7700T	33.8 kg
	NBR7P731SB	33.4 kg
	TR7PB731ST	34.0 kg
	TR7PB73FSB	34.7 kg
	TR7PB73FST	34.6 kg

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

13.2 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

Stroomverbruik in stand-by	0.8 W
Stroomverbruik in door netwerk verbonden stand-by	2.0 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min

Raadpleeg het hoofdstuk "Vóór het eerste gebruik" voor richtlijnen over het in- en uitschakelen van de draadloze netwerkverbinding.

13.3 Energiebesparende tips

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

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

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte of temperatuur aan.

Als een programma met Timer wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

Ventilator voor warmtebesparing

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.


Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze

handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

Stand-bymodus

Na 2 min. schakelt het display over naar de stand-bymodus.

14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .
Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.
Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval.
Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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.....	29
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	31
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	35
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	35
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	36
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	37
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	41
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	42
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	43
10. CONSEILS.....	45
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	47
12. DÉPANNAGE.....	51
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	52
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	54

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

1.2 Sécurité générale

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

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

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

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

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

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

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

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

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

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

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

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

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

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

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

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

 **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

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

2.4 Entretien et nettoyage

 **AVERTISSEMENT!**

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

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

2.5 Nettoyage par pyrolyse

 **AVERTISSEMENT!**

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

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

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

2.6 Cuisson à la vapeur

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

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

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

2.7 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.8 Service

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

2.9 Mise au rebut

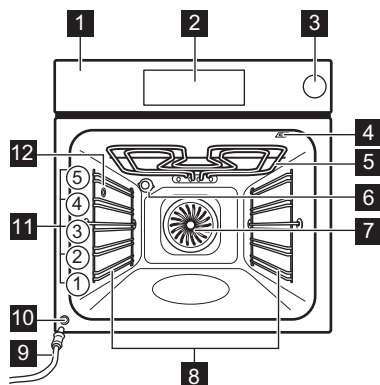
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Réservoir d'eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage

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

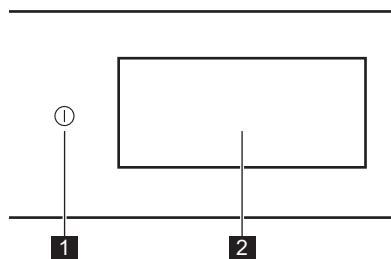
3.2 Accessoires

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



4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



1

ACTI-
VEZ /
DÉSAC-
TIVEZ

Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.

2

Affichage

Affiche les réglages actuels de l'appareil.

Le bandeau de commande permet d'accéder à diverses fonctions de cuisson et à divers plats. Il affiche également les informations sur son état de fonctionnement actuel.

4.2 Affichage









L'affichage est entièrement interactif, défilant et divisé en sections définies. Vous pouvez faire glisser votre doigt sur l'écran pour naviguer vers la gauche ou la droite.









OK Pour confirmer la sélection/le réglage.

> < Pour passer au niveau suivant ou précédent dans le menu.

^ v Pour accéder aux paramètres supplémentaires et les ajuster.

♥ Pour enregistrer les paramètres actuels dans : Mes programmes.

	Pour supprimer les paramètres actuels dans : Mes programmes.
	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
	Pour activer et désactiver les options.
	L'appareil est verrouillé.
	Son alarmefonction est activée.
	Son et arrêt du fourfonction est activée.
	Message pop up uniquement est activée.
	Départ différéfonction est activée.

	Pour fermer le message contextuel ou annuler le paramètre.
	La connexion Wi-Fi est activée.
	La connexion Wi-Fi est désactivée.
	Télécommande est allumé.
	Le réservoir d'eau est vide.
	Le réservoir d'eau est à moitié plein.
	Le réservoir d'eau est plein.
	Fonctionne avec le mode économie d'énergie.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion. Vous pouvez choisir entre démarrer ou ignorer le processus d'intégration. Les configurations peuvent être revues et modifiées chaque fois que cela est nécessaire.

Ajustez les configurations : Langue, Heure actuelle, Connexion sans fil.


5.2 Connexion sans fil

L'appareil permet la connexion au réseau Wi-Fi et la liaison d'appareils mobiles. Vous pouvez recevoir des notifications, commander et surveiller votre appareil depuis vos dispositifs mobiles.

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
 - Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.
1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel

d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.

2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
3. Mettez en fonctionnement l'appareil.
4. Appuyez sur  et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu. Sélectionnez : Réglages / Connexions.
5. Appuyez pour activer ou désactiver : Wi-Fi.

Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.

Fréquence	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Puissance max.	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocoles	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Licences du logiciel



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

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dossier NIU6).

5.4 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. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
3. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
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 Menu

Appuyez sur  et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu.

- Plats
- Fonctions
- Mes programmes
- Maintenance
- Réglages


6.2 Fonctions

Le sous-menu comprend une liste de fonctions de cuisson.

La liste des fonctions peut varier en fonction de la version du logiciel.

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Ajustez les configurations
4. Appuyez sur **START** . Vous pouvez brancher la sonde de cuisson à tout moment avant ou pendant la cuisson.

Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».

5.  - appuyez sur pour adapter les réglages pendant la cuisson.
6. **STOP** - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.



Rapidité Préchauffer est disponible uniquement avec certains modes de cuisson. Pour plus d'informations sur les options de préchauffage, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Paramètres, sous-menu : Préférences.



Haut

Chaleur intense pour un dorage rapide sur le dessus.



Bas

Faire dorer de façon uniforme la base des préparations. Parfait pour les pizzas, les tartes et pour finaliser la cuisson des gâteaux et des quiches. Préchauffez le four et utilisez le niveau de grille le plus bas.



Air chaud

Pour la cuisine du quotidien, sur plusieurs niveaux. Obtenir des plats cuits de façon uniforme sans mélanger les saveurs. Réglez une température inférieure à celle de Haut & Bas.



Haut & Bas

Pour la cuisine de tous les jours sur un seul niveau. Convient à toutes les préparations, tels que les ragoûts, les pains et les pâtisseries.



Chaleur tournante & haut

Rôtir de gros morceaux de viande et de volaille pour obtenir une texture tendre à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.



Chaleur tournante, haut & bas

Cette fonction est idéale pour les repas préparés.



Air chaud, Bottom et Vapeur

Idéal pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur.



Vapeur faible

Cette fonction convient pour la viande, le plat au four et les ragoûts. La combinaison vapeur-chaleur crée une texture délicate et une surface croustillante.



Cuisiner en économisant l'énergie

Économiser de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle pour cuisiner. Idéal pour les pâtisseries.



Réchauffer

Cette fonction réchauffe doucement les restes avec de la vapeur.



Grill

Griller ou dorer de façon uniforme les légumes ou la viande. Idéal pour griller du pain.



Levée de pâte/pain

Température idéale pour une levée de pâte rapide.



Rafraichir

Redonner une odeur fraîche et un intérieur moelleux aux pains, viennoiseries et pâtisseries de la veille.



Décongélation

Dégivrage doux pour préparation ultérieure.



Mijoter

Faire mijoter les ingrédients pour obtenir des ragoûts tendres et juteux.



Rôti

Pour que la viande, la volaille ou les légumes soient croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur.



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.



Cuisson basse température

La cuisson basse température augmente le temps de cuisson, mais vous permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson. Avant de mettre la viande au four, saisissez-la.



Stériliser

Mettre des fruits et légumes juteux en conserve à basse température. Placez les pots de conserve résistants à la chaleur sur une plaque de cuisson remplie d'eau.



Chauffe-plats

Pour préchauffer vos plats avant de servir.



Maintien au chaud

Maintenez vos plats au chaud avant de les servir. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.



Déshydrater

Faire sécher de façon uniforme les fruits, les herbes et les légumes à basse température. Ouvrez la porte occasionnellement pendant le séchage pour améliorer le résultat du séchage.



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

6.3 Plats

PlatsLe sous-menu comprend un ensemble de programmes conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. La durée et la température peuvent être réglées pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec Sonde de cuisson.

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Plats.
2. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
3. Adaptez les réglages en fonction des préférences de cuisson. Réglez le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur OK.

- Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil conformément aux instructions affichées à l'écran.
- Appuyez sur la touche **START**. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

6.4 Mes programmes



Cette fonctionnalité est disponible pour certains modèles uniquement.

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 de vos réglages préférés, tels que le mode de cuisson, le mode plat ou le mode de nettoyage.

Pour enregistrer le réglage, sélectionnez le réglage souhaité et appuyez sur .

Sélectionnez : Mes programmes

- Accédez au menu et appuyez sur : Mes programmes pour vérifier les paramètres enregistrés.
- Sélectionnez l'un des paramètres enregistrés.
- Appuyez sur **START** pour démarrer la cuisson.

Supprimer : Mes programmes

- Accédez au menu et appuyez sur : Mes programmes pour vérifier les paramètres enregistrés.
- Appuyez sur pour supprimer les paramètres enregistrés.

6.5 Maintenance

Le sous-menu comprend une liste de programmes de nettoyage.

Nettoyage par pyrolyse	Ce programme élimine la saleté résiduelle dans l'appareil. Vous pouvez choisir parmi différents niveaux de nettoyage. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
------------------------	---

6.6 Réglages

Ce sous-menu comprend une liste de paramètres.

Sous-menu : Configuration

Langue	Pour régler la langue de l'appareil.
Heure actuelle	Pour régler l'heure.
Affichage Luminosité	Pour régler la luminosité de l'affichage.
Son touches	Pour activer et désactiver la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour .
Volume Alarme	Pour régler le volume des signaux sonores et des sons touches.
Unité de température	Pour afficher l'unité de température actuelle.

Sous-menu : Service

Mode démo	Code d'activation/désactivation : 2468
Versión du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

Sous-menu : Préférences



Éclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.
Préchauffage/Chauffage	Néant - mode conventionnel de préchauffage de l'appareil. Il est défini par défaut et disponible pour toutes les fonctions de cuisson. La préférence peut être modifiée pour un autre type de préchauffage. Eco - le préchauffage de l'appareil avec une consommation d'énergie moindre. Il est disponible pour toutes les fonctions de cuisson. Rapidité - Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions.

Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand nettoyer l'appareil.
Personnalisation de l'écran de veille	Pour personnaliser les fonctions et les raccourcis de l'écran.

Sous-menu : Connexions

Connecter au réseau Wi-Fi	Pour connecter l'appareil au réseau sans fil.
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.
Télécommande	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur START. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.

6.7 Modes de cuisson vapeur

Les fonctions :  Vapeur faible,  Air chaud, Bottom et Vapeur permettent d'utiliser de la chaleur et de la vapeur pour garder les repas croustillants et juteux.

1. Accédez au menu et sélectionnez : Fonctions.
2. Réglez le mode de cuisson vapeur. L'écran affiche les paramètres disponibles.
3. Réglez la température et le niveau de vapeur, le cas échéant.
4. Appuyez sur **START** et suivez les instructions qui s'affichent.
5. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau pour l'ouvrir.
6. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 900 ml), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.

AVERTISSEMENT!

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau déminéralisée ou distillée. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le réservoir d'eau.

7. Remplacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.
Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
8. Quand le réservoir d'eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau.
9. Mettez à l'arrêt l'appareil.
10. Vidangez le réservoir d'eau.
11. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four. Attendez au moins 60 min après chaque utilisation afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau.

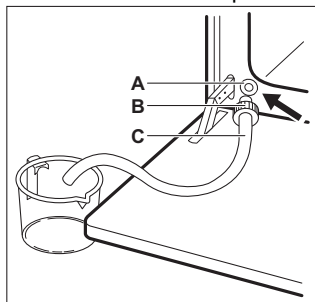
AVERTISSEMENT!

L'appareil est chaud. Risque de brûlure. Faites attention lorsque vous videz le réservoir d'eau.

6.8 Vidange du réservoir d'eau

Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, videz le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.

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



3. Maintenez l'extrémité du tuyau au-dessous du niveau **A** et appuyez à

plusieurs reprises sur **B** pour récupérer l'eau résiduelle.

- Détachez **C** et **B** et séchez l'intérieur du four avec une éponge douce.



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

6.9 Remarques sur : Cuisiner en économisant l'énergie

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 », Cuisiner en économisant l'énergie. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Rendement énergétique », Conseils d'économie d'énergie.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil. Elle peut être activée à tout moment.

- Ouvrez le menu.
- Sélectionnez : Réglages / Préférences / Sécurité enfants.

Sécurité enfants est activée. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

7.2 Arrêt automatique

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



(°C)

30 - 115



(h)

12.5



(°C)

120 - 195



(h)

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 ».

7.3 Ventilateur de refroidissement

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

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour régler la durée de cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Pour définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée, sélectionnez la valeur préférée : Fin de l'action. Le Timer peut être utilisé indépendamment, même lorsque le four ne fonctionne pas.
Fin de l'action	 Son alarme Lorsque le temps est écoulé, le signal retentit. Cette fonction peut être réglée à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
	 Son et arrêt du four Lorsque le temps est écoulé, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint.
	 Message pop up uniquement Lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Il démarre automatiquement lorsqu'un processus de four est démarré et s'arrête lorsque le processus est terminé. Il est visible à l'écran principal si aucun autre timer n'est défini. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

8.2 Minuteur

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

2. Appuyez sur : Minuteur.
3. Définissez la durée. Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur les symboles.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer et revenir à l'écran principal.

8.3 Départ différé

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur la touche *******.
3. Appuyez sur **Départ différé**.
4. Faites défiler pour définir l'heure de début souhaitée et appuyez sur **OK**.
5. Vous pouvez maintenant définir le paramètre souhaité Fin de cuisson ou appuyer sur **OK** pour ignorer cette étape.
6. Appuyez sur **OK** pour revenir à l'écran principal.

8.4 Heure actuelle

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur **Réglages / Configuration / Heure actuelle**.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

8.5 Modification des réglages du minuteur

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

1. Appuyez sur la touche **^** / Minuteur.
2. Réglez la nouvelle valeur du minuteur.
Appuyez sur la touche **OK**.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

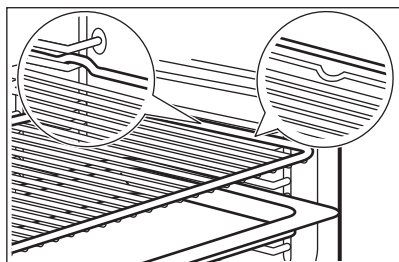
9.1 Insertion des accessoires



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

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

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



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


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

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

9.2 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

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

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

Cuisson avec : Sonde de cuisson

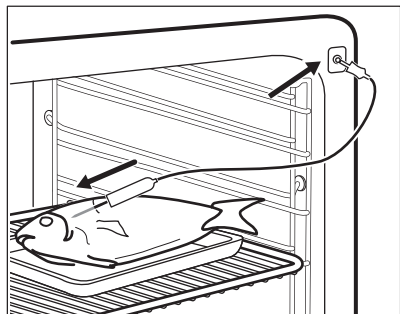
⚠ AVERTISSEMENT!

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

1. Sélectionnez un mode de cuisson dans le menu : Fonctions ou un plat du menu : Plats.
2. Réglez la température du four et le temps de cuisson, si nécessaire.
3. Appuyez sur la touche OK.
4. Appuyez sur la touche START.
5. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

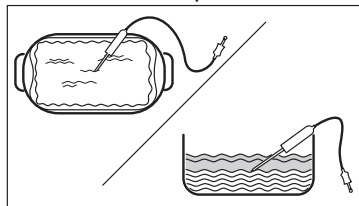
Viande, volaille et poisson

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



Ragoût

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



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

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

7. \wedge - appuyez sur pour régler les paramètres.
8. Sélectionnez la carte Sonde de cuisson pour régler la température à cœur du capteur ou configurez l'option préférée :
 - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit.
 - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
 - Message pop up uniquement - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le message s'affiche.

9. Appuyez sur la touche OK.
10. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
11. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
12. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

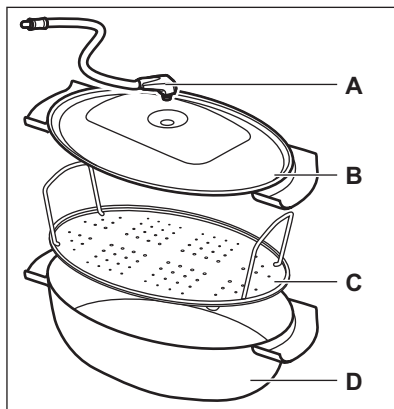
9.3 Marmite à vapeur pour la cuisson à la vapeur



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

Kit vapeur se compose de :

- A. Tube injecteur - pour la cuisson à la vapeur,
- B. Couverture,
- C. Gril en acier,
- D. Bol en verre.



Veillez à ne pas :

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

9.4 Cuisson à la vapeur dans la marmite à vapeur

1. Placez la nourriture dans le grill en acier situé dans la marmite à vapeur et couvrez-le avec le couvercle.
2. Insérez le tuyau d'injection dans l'orifice du couvercle.
3. Placez la marmite à vapeur sur le deuxième niveau de grille partant du bas.

4. Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».
5. Réglez l'appareil pour la fonction de cuisson à la vapeur.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

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




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




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

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

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
	Température

	Accessoire
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)






10.2 Cuisiner en économisant l'énergie - accessoires recommandés





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

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

10.3 Cuisiner en économisant l'énergie






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

				
Petits pains sucrés, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30

		°C		
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 morceaux	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

10.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

				°C	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Cuisson standard	Plateau de cuisson	3	170	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Cuisson standard	Grille métallique	2	180	70 - 90
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Cuisson standard	Grille métallique	2	170	40 - 50
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45
Sablé	Cuisson standard	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45
Pain grillé ¹⁾	Grill	Grille métallique	4	max.	1 - 5

¹⁾ Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

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

- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil.

pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

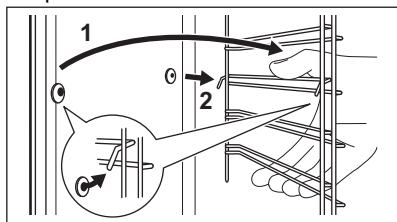
Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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



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

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

11.3 Nettoyage par pyrolyse

Ce programme élimine la saleté résiduelle dans l'appareil. Lorsque le cycle de nettoyage se termine et que l'appareil refroidit, essuyez les cendres. Utilisez-le dès que votre appareil a besoin d'un nettoyage en profondeur.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.

⚠ ATTENTION!

Si une table de cuisson est installée au-dessus du four ou si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne les utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

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

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez le sol du four et la vitre de la porte intérieure pour éliminer toute particule alimentaire restante. Utilisez de l'eau chaude, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Appuyez sur Maintenance / Nettoyage par pyrolyse.
5. Sélectionnez le mode de nettoyage et appuyez sur START. Suivez les instructions affichées.

Option	Durée
Nettoyage par pyrolyse, rapide	1 h
Nettoyage par pyrolyse, normale	1 h 30 min
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	2 h 30 min

Lorsque le nettoyage commence, la porte du four est verrouillée. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

6. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.
7. Lorsque le four est froid, nettoyez le sol du four avec un chiffon doux humide.



Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

11.4 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Mettez à l'arrêt l'appareil.
2. Placez un plat profond sous le tuyau d'arrivée de la vapeur.

3. Versez de l'eau dans le réservoir d'eau : 850 Ajoutez l'acide citrique : 5 cuillères à café. Attendez 60 min.
4. Mettez en fonctionnement l'appareil et sélectionnez la fonction : Vapeur faible. Réglez la température sur 230 °C.
5. Mettez à l'arrêt l'appareil après 25 min et attendez qu'il refroidisse.
6. Mettez en fonctionnement l'appareil et sélectionnez la fonction : Vapeur faible. Réglez la température entre 130 et 230 °C.
7. Mettez à l'arrêt l'appareil après 10 min et attendez qu'il refroidisse.
8. Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».
9. Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux.
10. Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.

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

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

11.5 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

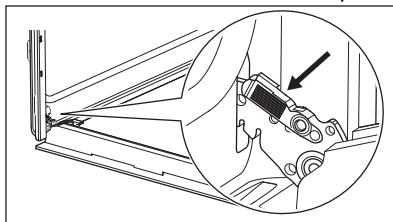
11.6 Retrait et installation de la porte

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

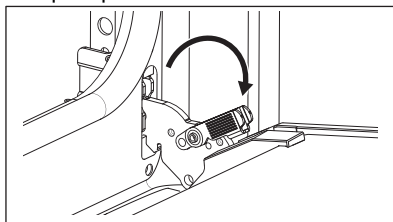
ATTENTION!

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

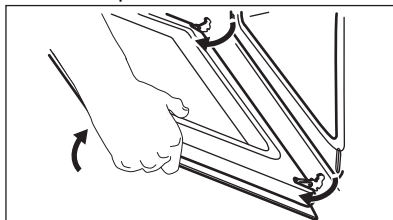
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



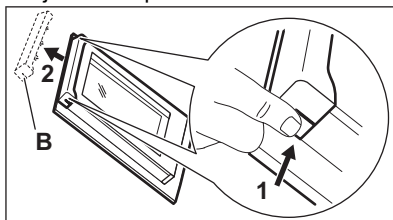
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



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

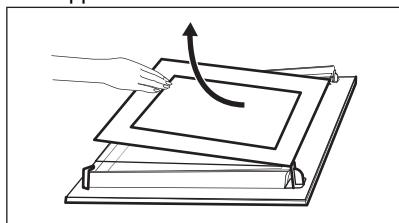


4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
5. Tenez la garniture de porte B sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



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

- Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



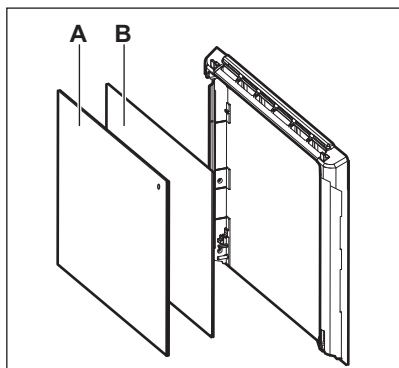
- Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
- Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

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

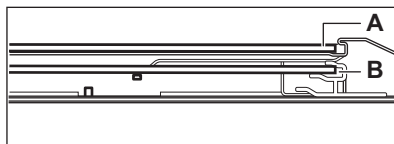
Veillez à replacer les panneaux de verre

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

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



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



11.7 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

⚠ ATTENTION!

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

Lampe arrière


- Tournez le diffuseur 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.

12. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Description du problème	Cause et solution
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée. Pour régler l'horloge, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ». La porte n'est pas correctement fermée. Éclairages/symboles de la table de cuisson Le fusible a disjoncté. Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié. Sécurité enfants est activée.
L'éclairage est éteint.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
De l'eau est présente dans la cavité de l'appareil.	Le réservoir d'eau était rempli avec trop d'eau.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Il y a des résidus de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.
Il faut plus de 3 min pour vidanger le réservoir d'eau ou l'eau fuit de l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il y a des résidus de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. Nettoyez le réservoir de l'eau.
 Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.	
Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.	Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.
Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.	Pour reconfigurer l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.
Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.	Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

12.2 Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous.

Code et description	Solution
F102 - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé. 1)	Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F239 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible. 1)2)	Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

1) Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

2) Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

12.3 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BS7700B 949494878 BS7700T 949494890 NBR7P731SB 949494906 TR7PB731ST 949494912 TR7PB73FSB 949494889 TR7PB73FST 949494879
Indice d'efficacité énergétique	61.2

Classe d'efficacité énergétique	A++	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	72 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BS7700B	33.5 kg
	BS7700T	33.8 kg
	NBR7P731SB	33.4 kg
	TR7PB731ST	34.0 kg
	TR7PB73FSB	34.7 kg
	TR7PB73FST	34.6 kg

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

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

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

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

13.3 Conseils pour économiser l'énergie

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

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

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au

minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

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

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

Si un programme avec Minuteur 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.

Cuisiner en économisant l'énergie


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.

Mode Veille

Après 2 min, l'affichage passe en mode veille.

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



FR



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



