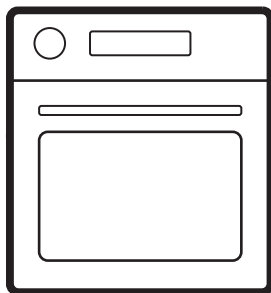


AEG



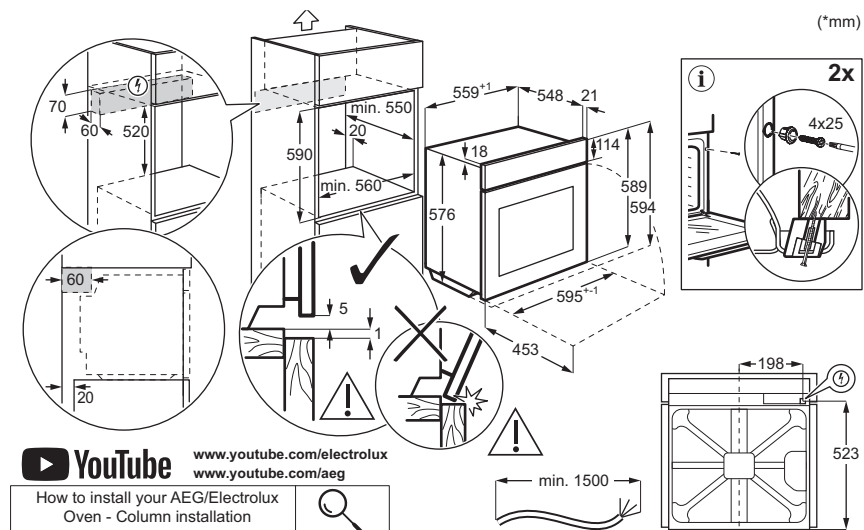
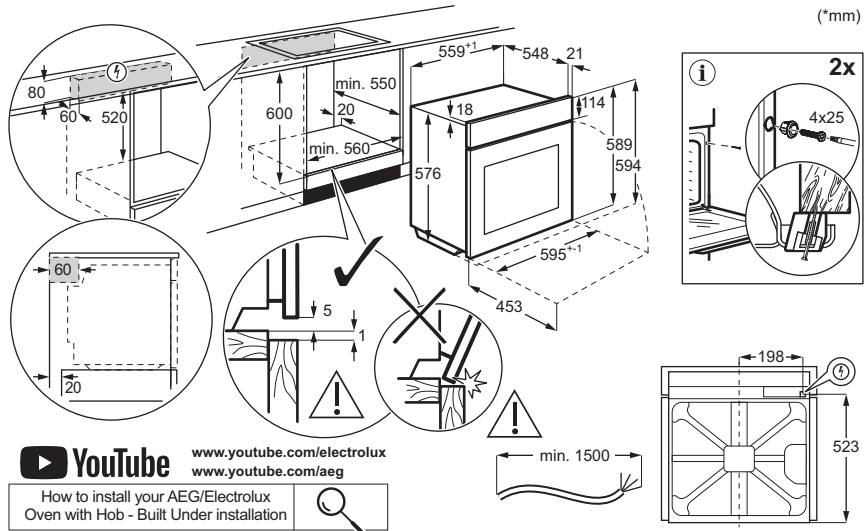
aeg.com/register



BP640B
BP6CB00
NBH6X53PE
NBR6P53KSE
PN6P4B0
PN6P4T0
TH6XB53PB
TP60CB
TP60CT

TR6PB53PE

INSTALLATION / INSTALLATIE / INSTALLATION / MONTAGE



ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION.....	3	6. HINTS AND TIPS.....	11
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5	7. CARE AND CLEANING.....	13
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7	8. TROUBLESHOOTING.....	15
4. BEFORE FIRST USE.....	8	9. ENERGY EFFICIENCY.....	15
5. DAILY USE.....	8	10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	16

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household do-

mestic use in an indoor environment.

- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid

touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable location that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.

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

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1,380	3x0.75
maximum 2,300	3x1
maximum 3,680	3x1.5

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not modify this appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Turn off the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and

flammable mixtures from alcohol ingredients can be released.

- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not place ovenware or objects directly on the cavity bottom.
 - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
 - be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

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

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Be careful when you remove the door from the appliance, it is heavy.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

Pyrolytic cleaning

- Read all instructions for pyrolytic cleaning
- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Keep children away during pyrolytic cleaning, as the appliance becomes very hot and releases hot air from the front vents.
- Pyrolytic cleaning releases fumes from cooking residues and construction materials. Ensure good ventilation during and after the initial preheating and pyrolytic cleaning.

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

Steam Cooking

- Released Steam can cause burns:

- Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
- Open the appliance door carefully after steam cooking.

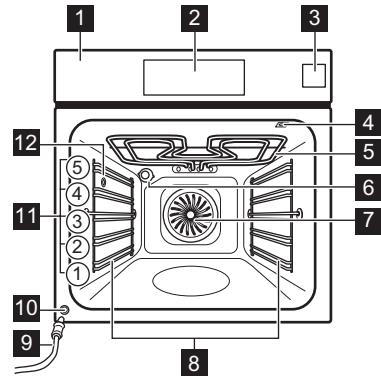
2.5 Disposal


WARNING!
 Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Water tank
- 4** Socket for the food sensor
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan

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

3.2 Touch fields

	To turn the appliance on and off.
	To navigate the menu.
	To adjust settings.
	To enter steam functions.
	To set assisted cooking function.
	To set timer functions.
	To enter settings.
OK	To confirm your selection.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

1. Press **+** or **-** to adjust the hours and minutes.
2. Press **OK** to confirm.

4.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance to remove any odours. Ventilate the room.

1. Remove all accessories and shelf supports.

2. Set each function to maximum temperature and let the appliance operate for specified durations: 1 h, 15 min, 15 min. Refer to Daily use.
3. Turn off the appliance and let it cool down.
4. Clean with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

5. DAILY USE

5.1 Cooking functions

Standard cooking functions

	True Fan Cooking: Even baking, tenderness, drying
	Conventional Cooking: Traditional baking
	AirFry Plus: Combines steam and air frying for crispy, juicy, and healthier meals.
	Frozen Foods: French fries, potato wedges, spring rolls
	Bottom Heat: Baking cakes
	Defrost: Defrosting
	Moist Fan Baking: Baking
	Grill: Toasting, grilling
	Turbo Grilling: Roasting meat, browning

Steam functions

	Humidity Low: Meat, poultry, oven dishes, casseroles
	Pizza Function (steam function up to 230°C): Baking pizza
	Reheat: Heating up, cooking

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

5.2 Setting: cooking functions

1. Press **ⓘ** to turn on the appliance.
2. Press **^** or **v** to navigate functions.
3. Press **+** or **-** to set the temperature.
4. If needed, set the timer functions.
5. Press **OK**.
6. Press **ⓘ** to turn off the cooking function.

To change the function, press **ⓘ** to switch the appliance off, then press it again to turn it back on.

— Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

» Fast Heat Up - press and hold **OK** for 3 seconds during heating up phase to shorten the heating time. It is available for some cooking functions. Fan may turn on automatically.

5.3 Timer

1. Press **⌚**.
2. Press **^** or **v** to select a timer function.
3. Press **+** or **-** to set the time. Press **OK**. To cancel a timer function, press and hold for 3 seconds **⌚**.

Timer functions



Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.



Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.



To postpone the start and / or end of cooking.

Uptimer

To show how long the appliance operates from the moment you start a function. You can reset it from the timer menu.

5.4 Steam functions

1. Press the cover of the water tank to open it.
2. Fill the water tank with cold tap water to the maximum level (up to 350 ml). Do not use other liquids.

IMPORTANT

Make sure not to exceed the maximum water level in the tank. If the tank is full, a symbol  blinks three times.

3. Push the water tank to its initial position.
4. Insert the food in the appliance.
5. Press  to turn on the appliance. Press  to enter the steam submenu.
6. Press  or  to select the steam function.
7. Press  or  to set the temperature. Press **OK**. Refill the water tank during cooking, if water tank indicator shows that the tank is empty.
8. When the cooking ends, turn off the appliance. Carefully open the door. Released humidity can cause burns.
9. Always empty the water tank after each steam cooking to prevent scale buildup and to avoid malfunctions, such as water spilling from the steam outlet. Wait at least 60 min before emptying.

5.5 Emptying water tank

Water tank indicator



The tank is full.



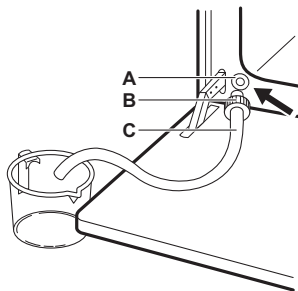
The tank is half full.

Water tank indicator



The tank is empty. Refill the tank.

1. Turn off the appliance and make sure it is cold.
2. Connect the draining pipe **C** to the outlet valve **A** through the connector **B**.



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

5.6 Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

1. Press  to turn on the appliance.
2. Press .
3. Press  or  to select assisted cooking functions.
4. Press  or  to adjust settings if needed.
5. Press **OK** to confirm.
6. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed. For assisted cooking with food probe the procedure is the same.

Submenu: Assisted Cooking

Legend		
	Food sensor must be connected in order to use the function.	
	Fill the water drawer with water for steam cooking.	
	Preheat the appliance before you start cooking.	
	Shelf level. Refer to Product description.	
Dishes		
	Pizza	  2  baking tray lined with baking paper
	Chicken 1 - 1.5 kg; fresh	  2 baking tray , Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
	Beef 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  2 baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
	Fillets	  3  casserole dish on wire shelf
	Lasagne 1 - 1.5 kg	 2  casserole dish on wire shelf
	Quiche	 2  baking tin on wire shelf
	Potatoes 1 kg	 2 baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
	Vegetable gratin 1 - 1.5 kg	 3 baking tray lined with baking paper Cut the vegetables into slices.
	Muffins	 3 muffin tray on wire shelf
	Ciabatta 0.8 kg	  2  baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.

5.7 Settings

1. Press  to turn on the appliance.
2. Press  to access settings.

3. Press  or  to adjust settings. Press OK.
4. Press  or  to adjust value.
5. Press OK to confirm or exit adjustment mode.
6. Press  to exit settings.

Submenu: Settings

Setting	Value
01 Cleaning	Pyrolytic Cleaning Steam Cleaning
02 Time of day	Change
03 Light	On / Off
04 Fast Heat Up	On / Off
05 Uptimer	On / Off
06 Display brightness	1 - 5
07 Key tones	Beep, Clic, None
08 Buzzer volume	1 - 4
09 -	-
10 Food Sensor ¹⁾	1  - Alarm, 2  - Alarm and stop
11 Cleaning Reminder ¹⁾	On / Off
12 -	-
13 Demo mode	Activation code: 2468
14 Software version	Check
15 Reset all settings	Yes / No

¹⁾ selected models only

Settings by default start at **02**. Use the  and  to navigate.

5.8 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

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

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

🕒 ⚙️ - press and hold to turn on and off the function.

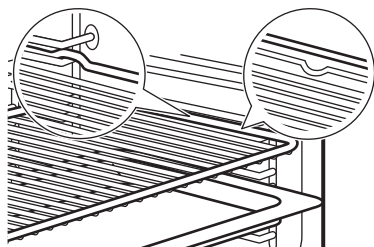
🔒 - flashes 3 times when the lock is turned on.

5.9 Accessories



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

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down. A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



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

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

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

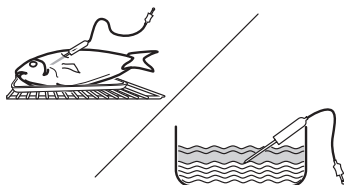
5.10 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the oven temperature (max. 250 °C with food sensor). It should be at least 25 °C higher than the food sensor temperature.
- ℞ - the food sensor temperature.

1. Set a cooking function and the oven temperature.
2. Insert the tip of the food sensor into the centre of the thickest part of the meat or fish. For casseroles, place the tip of the food sensor exactly in the centre, stabilized in a solid ingredient. Make sure the tip does not touch the bottom of the baking dish.



3. Plug food sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description. ℞ appears on the display.
4. Press + or - to set the food sensor temperature. Press OK.
5. When food reaches the set temperature, the signal sounds. Press any symbol to stop the signal. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

You can select the desired food sensor end action in submenu: Settings.

6. Turn off the appliance.
7. Remove food sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used. If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

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

Symbols used in the tables:



Food type



Cooking function

	Temperature
	Shelf position
	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Moist Fan Baking

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

	°C			
Sweet rolls, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Rolls, 9 pieces	180	2	30 - 40	1)
Pizza, frozen, 0.35 kg	220	2	10 - 15	2)
Swiss Roll	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 pieces	200	3	25 - 30	3)
Sponge flan base	180	2	15 - 25	4)
Victoria sandwich	170	2	40 - 50	5)
Poached fish, 0.3 kg	180	3	20 - 25	1)
Whole fish, 0.2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fish fillet, 0.3 kg	180	3	25 - 30	6)
Poached meat, 0.25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0.5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookies, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Macaroons, 24 pieces	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 pieces	170	2	30 - 40	1)
Savory pastry, 20 pieces	180	2	25 - 30	1)
Short crust biscuits, 20 pieces	150	2	25 - 35	1)
Tartlets, 8 pieces	170	2	20 - 30	1)
Vegetables, poached, 0.4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarian omelette	200	3	25 - 30	6)

	°C			
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Use baking tray or dripping pan.
- 2) Use wire shelf.
- 3) Use ceramic ramekins on wire shelf.
- 4) Use flan base tin on wire shelf.
- 5) Use baking dish on wire shelf.
- 6) Use pizza pan on wire shelf.

6.3 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

		°C		
Small cakes, 20 per tray				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 and 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Apple pie, 2 tins Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 and 3	170	50 - 60	3)2)
Shortbread				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 and 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	max.	1 - 5	3)2)

- 1) Use Baking tray.
- 2) Preheat the appliance for 10 minutes.
- 3) Use Wire shelf.

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use a special oven cleaner for stubborn stains.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.
4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

If the telescopic runners are supplied, their retaining pins must point to the front.

7.3 Pyrolytic Cleaning

This programme burns off residual dirt in the appliance. Use it whenever your appliance needs a deep cleaning.

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

1. Make sure the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft, wet cloth and a mild detergent.
4. Press  to turn on the appliance.
5. Press .
6. Press  or  to select **01**. Pyrolytic cleaning is indicated by .
7. Press **OK**.

8. Press  or  to select cleaning duration. Press **OK** to start the cleaning.

Cleaning	Duration
Light cleaning	1 h
Normal cleaning	1 h 30 min
Thorough cleaning	2 h 30 min

When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. Do not start the function if you did not fully close the oven door. The cooling fan works at a higher speed.

9. When the cleaning ends, turn off the appliance and wait until it is cold. Clean the oven interior with a soft cloth.

7.4 Cleaning Reminder

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

7.5 Steam Cleaning

This cleaning procedure uses steam to remove remaining fat and food particles from the appliance.

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with a dry soft cloth.
4. Press  to turn on the appliance.
5. Press .
6. Press  or  to select **01**. Press **OK**.
7. Press  or  to select cleaning type and duration. Steam Cleaning is indicated by .
8. Fill the water tank with cold tap water to the maximum level (around 350 ml).
9. Press **OK**.

Duration: 30 min

When the cleaning ends timer and cleaning icon start blinking. The appliance turns off.

- Wait until the appliance is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

7.6 Cleaning the water tank

This cleaning procedure removes and prevents limescale buildup in the steam system.

- Empty the water tank. Refer to Daily use, Emptying water tank.
- Pour 250 ml of the manufacturer recommended liquid descaler into the water tank.
- Wait for 60 min. Empty the water tank.
- Pour 350 ml of water into the water tank to rinse the tank. Empty the water tank.
- Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent.

The descaling frequency depends on the water hardness and the frequency of steam cooking.

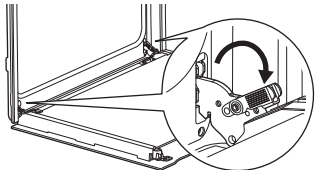
Contact your water supplier to check the water hardness level.

Water hardness (°fH)	Steam usage	Clean the water tank every (months):
0 - 15 (soft to medium)	Often (≥1 time/week)	12
	Rarely (≤1 time/month)	24
≥16 (hard to very hard)	Often (≥1 time/week)	6
	Rarely (≤1 time/month)	12

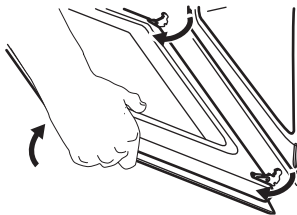
7.7 Removing and installing door

You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Do not use the appliance without the glass panels.

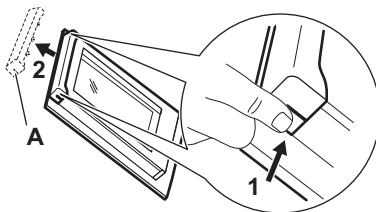
- Open the door fully and hold both hinges.
- Lift and pull the latches until they click.



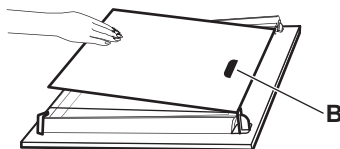
- Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



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



- Pull the door trim to the front to remove it.
- Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide. Make sure the glass slides out of the supports completely.



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

Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. The printing zone **B** (if present) must face the oven interior. If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

7.8 Replacing the lamp

Disconnect the appliance from the mains and wait until it is cold.

Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.

3. Replace the lamp.
4. Install the glass cover.

8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

You cannot activate or operate the appliance. - The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.

The appliance does not heat up.

- The door is not closed correctly.
- Lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.

The lamp does not work. - The lamp is burnt out. Replace the lamp.

The lamp is turned off. - Moist Fan Baking - is activated.

The Food Sensor does not operate. - The plug of the Food Sensor is not fully inserted into the socket.

There is the water leaks from the steam outlet. - There is too much water in the water tank. Refer to Daily use, Emptying water tank.

The water tank empty indicator is on. - There is no water in the tank. Fill the water tank. If the indicator is still on refer to Care and cleaning, Cleaning the water tank.

The steam cooking does not work. - There is a lime residue in the steam outlet opening - Cleaning the water tank (refer to Care and cleaning) or if there is no water in the tank - fill the water tank.

It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam outlet opening. - There is a lime residue in the water tank. Refer to Care and cleaning, Cleaning the water tank.

The display shows "00:00". - There was a power cut. Set the time of day.

Err C2 - Remove the Food Sensor plug from the socket.

Err C3 - Close the door. Turn the appliance off and on. Check if the door lock is not broken.

Err F102 - Close the door. Check if the door lock is not broken.

9. ENERGY EFFICIENCY

9.1 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	AEG
Model identification	BP640B 949284734 BP6CB00 949284735 NBH6X53PE 949284740 NBR6P53KSE 949284753 PN6P4B0 949284732 PN6P4T0 949284730 TH6XB53PB 949284748 TP60CB 949284733 TP60CT 949284731 TR6PB53PE 949284749
Energy Efficiency Index	61.2
Energy efficiency class	A++

Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven

Mass	BP640B	33.2 kg
	BP6CB00	33.1 kg
	NBH6X53PE	33.2 kg
	NBR6P53KSE	33.2 kg
	PN6P4B0	33.2 kg
	PN6P4T0	33.2 kg
	TH6XB53PB	33.2 kg
	TP60CB	33.2 kg
	TP60CT	33.2 kg
	TR6PB53PE	33.2 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

9.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
------------------------------	-------

Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min
--	--------

Appliance tested according to: EN 50564.

9.3 Energy saving tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware.

- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan to save energy (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed. Refer to Settings.
- Moist Fan Baking (selected models only) - this function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time. Automatic switch-off does not apply when the lamp is on or with function: .
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250-maximum °C

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

NEDERLANDS

1. VEILIGHEIDSinFORMATIE.....	17
2. VEILIGHEIDsinSTRUCTIES.....	19
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	22
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	22
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	23

6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	26
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	28
8. PROBLEEMOPLOSSING.....	30
9. ENERGIEVERBRUIK.....	31
10. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	32

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠️ VEILIGHEIDSGEGEVINGEN

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voordat u het apparaat installeert en gebruikt. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en 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.
- Houd de verpakking uit de buurt van kinderen en gooi deze op de juiste manier weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.
- Activeer altijd de kinderbeveiliging, indien beschikbaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

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.

- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon het netsnoer vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je 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.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- 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. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installation



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.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat, omdat het zwaar is. Gebruik 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 installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Voor het apparaat te monteren moet u ervoor zorgen dat het waterpas staat en dat de deur zonder enige beperking kan openen.
- 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 elektricien worden gemaakt.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de stroomtoevoer.
- Het apparaat moet geaard zijn. Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Voorkom beschadiging van de stekker en het snoer. Als vervanging nodig is, moet dit worden gedaan door ons geautoriseerde servicecentrum.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur

van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.

- Elektrocutiebescherming van onder spanning staande en geïsoleerde onderdelen moet stevig worden bevestigd en mag niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg voor toegang tot de stekker na installatie.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelf.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u het op het lichtnet aansluit.
- 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 1,380	3x0.75
maximaal 2,300	3x1
maximaal 3,680	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.

- Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.
- Zie erop toe dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat opent tijdens het gebruik, omdat er hete lucht en ontvlambare mengsels van alcoholingrediënten kunnen 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.
- Houd vonken en open vuur uit de buurt van het apparaat wanneer de deur open is.
- Gebruik alleen goedgekeurd glas en goedgekeurde potten voor inmaken.
- Plaats geen brandbare producten in de buurt van het apparaat.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - Plaats geen ovenschalen of voorwerpen direct op de bodem van de ovenruimte.
 - Plaats geen aluminiumfolie direct op de bodem van de ovenruimte.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - Laat geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat staan na het koken.
 - Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren 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 cakes, omdat vruchtensappen blijvende vlekken kunnen veroorzaken.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.

- Als het apparaat achter een meubelpaneel is geïnstalleerd, sluit het paneel dan niet tijdens het gebruik. Sluit het paneel pas wanneer het apparaat volledig is afgekoeld om schade door hitte en vocht te voorkomen.
- 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 lampen met dezelfde specificaties.
- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

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 u onderhoud uitvoert.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is om glasbreuk te voorkomen. Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn, neem dan voor vervanging contact op met het erkende servicecentrum.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijderd, omdat de deur zwaar is.
- Reinig en droog het apparaat, de binnenruimte en de accessoires na elk gebruik om condensatie door stoom, corrosie en aantasting van het oppervlak te voorkomen.
- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage, zoals scheuren, blaasjes, delaminatie, krimp, kleverigheid, corrosie of andere zichtbare veranderingen in textuur of uiterlijk, die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Volg de reinigings- en onderhoudsinstructies om slijtage te voorkomen.

- Gebruik een microvezeldoek, warm water en een neutraal vaatwasmiddel om het apparaat en de accessoires te reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen, scherpe of metalen voorwerpen.
- Volg de veiligheidsinstructies op de verpakking wanneer u een ovenspray gebruikt.

Pyrolytische reiniging.

- Lees alle instructies voor pyrolytische reiniging
- 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.
- Houd kinderen uit de buurt tijdens de pyrolytische reiniging, want het apparaat wordt erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.
- Bij pyrolytische reiniging komen dampen vrij van kookresten en constructiematerialen. Zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming en pyrolytische reiniging.
- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag je geen water op de ovendeur morsen of aanbrengen om beschadiging van de glasplaten te voorkomen.
- Rookgassen die vrijkomen uit pyrolytische ovens/kookresten 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 voorverwarmingsfase. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Oppervlakken met antiaanbaklaag op potten, pannen, schalen en keukengerei kunnen beschadigd raken door pyrolytische reiniging bij hoge temperaturen en er kunnen licht schadelijke dampen vrijkomen.

Koken met stoom

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
 - Open de deur van het apparaat niet tijdens het koken met stoom.
 - Open de deur van het apparaat voorzichtig na het koken met stoom.

2.5 Verwijdering



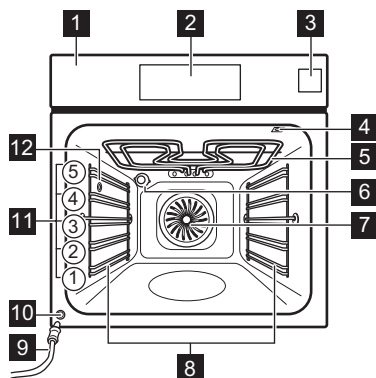
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met je plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Koppel het apparaat los van de voeding, knip vervolgens het elektrische snoer 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 Rekondersteuning, uitneembaar
- 9 Afvoerpijp
- 10 Waterafvoerleeg
- 11 Inzetniveaus
- 12 Stoomuitlaat

3.2 Aanraakvelden

ⓘ	Apparaat in- en uitschakelen.
^ v	Om door het menu te navigeren.
+ -	Om instellingen aan te passen.
☰	Om de stoomfuncties te bereiken.
🍴	Om de functie voor kookassistentie in te stellen.
🕒	Om timerfuncties in te stellen.
⚙️	Om instellingen te openen.
OK	Om uw selectie te bevestigen.

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

4.1 Tijd instellen

1. Druk op het + of het - om de uren en minuten aan te passen.
2. Druk op het OK om te bevestigen.

4.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Verwarm het lege apparaat voor om eventuele geurtjes te verwijderen. Ventileer de kamer.

1. Verwijder alle accessoires en de inschuifrails.

2. Stel elke functie in op de maximumtemperatuur en laat het apparaat draaien gedurende de opgegeven tijd: ☐ 1 u, ☑ 15 min, ☑ 15 min. Zie Dagelijks gebruik.
3. Zet het apparaat uit en laat het afkoelen.
4. Maak schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Vervang alle accessoires en de inschuifrails.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

5.1 Kookfuncties

Standaard kookfuncties

	Hetelucht: Zelfs bakken, malsheid, drogen
	Boven + onderwarmte: Traditioneel bakken
	AirFry Plus: Knapperige, sappige en gezondere maaltijden met stoom en airfryen.
	Bevroren gerechten: Frietjes, aardappelpartjes, loempia's
	Onderwarmte: Taarten bakken
	Ontdooien: Ontdooien
	Warmelucht (vochtig): Bakken
	Grillen: Toasten, grillen
	Turbo grill: Vlees roosteren, bruinen

Stoomfuncties

	Lage vochtigheid: Vlees, gevogelte, ovengerechten, stoofschotels
	Pizza-functie (stoomfunctie tot 230 °C): Pizza bakken
	Opwarmen: verwarmen/koken

De lamp kan automatisch uitschakelen bij een temperatuur onder 80°C tijdens sommige ovenfuncties.

5.2 Instelling: kookfuncties

1. Druk op het  om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op het  of het  om door de functies te navigeren.
3. Druk op het  of het  om de temperatuur in te stellen.
4. Stel indien nodig de timerfuncties in.
5. Druk op het OK.
6. Druk op  om de kookfunctie uit te schakelen.

Om de functie te wijzigen, drukt u op het  om het apparaat uit te schakelen en drukt u

er vervolgens opnieuw op om het weer in te schakelen.

— Voortgangsbalk - geeft visueel aan wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de kooktijd ten einde loopt.

» Snel opwarmen - houd het OK gedurende 3 seconden ingedrukt tijdens de opwarmfase om de opwarmtijd te verkorten. Dit is beschikbaar voor sommige kookfuncties. De ventilator kan automatisch worden ingeschakeld.

5.3 Timer

1. Druk op het .
2. Druk op het  of het  om een timerfunctie te selecteren.
3. Druk op het  of het  om de tijd in te stellen. Druk op het OK.

Om een timerfunctie te annuleren, houdt u het .

Timerfuncties

	Een aftelling instellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
	Een aftelling instellen. Wanneer de timer afloopt, klinkt het signaal en stopt het koken.
	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Optimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat werkt vanaf het moment dat u een functie start. U kunt dit resetten via het timer-menu.

5.4 Stoomfuncties

1. Druk op de afdekking van de watertank om dit te openen.
2. Vul de watertank met koud kraanwater tot het maximum niveau (tot 350 ml). Gebruik geen andere vloeistoffen.

BELANGRIJK

Zie erop toe dat u het maximum waterpeil in de tank niet overschrijdt. Als de tank vol is, knippert het symbool  drie keer.

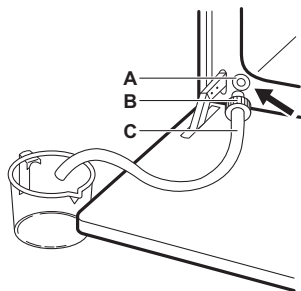
3. Druk de watertank in de oorspronkelijke stand.
4. Plaats het voedsel in het apparaat.
5. Druk op ① om het apparaat in te schakelen. Druk op  om het submenu 'Stoom' te openen.
6. Druk op ^ of v om de stoomfunctie te selecteren.
7. Druk op + of - om de temperatuur in te stellen. Druk op het OK. Vul het waterreservoir tijdens het koken als het indicatielampje van het waterreservoir aangeeft dat het leeg is.
8. Schakel het apparaat uit als het koken is afgelopen. Open de deur voorzichtig. Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken.
9. Maak het waterreservoir altijd na elke bereiding met stoom leeg om kalkaanslag en storingen te voorkomen, zoals lekkage van water uit de stoomuitlaat. Wacht ten minste 60 min alvorens leeg te maken.

5.5 Watertank legen

Indicatielampje waterreservoir

	Het reservoir is vol.
	Het reservoir is halfvol.
	Het reservoir is leeg. Vul het reservoir bij.

1. Schakel het apparaat uit en controleer of het is afgekoeld.
2. Sluit de afvoerpijp C aan op het uitlaatventiel A via de connector B.



3. Houd het uiteinde van de pijp onder het niveau van A en druk herhaaldelijk op B om het resterende water te verzamelen.

4. Koppel C en B los en droog de binnenkant van de oven met een zachte spons.

5.6 Kookassistentie

Kookassistentie-submenu bestaat uit programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Programma's beginnen met een geschikte instelling. U kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

1. Druk op het ① om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op het .
3. Druk op het ^ of het v om kookassistentie-functies te selecteren.
4. Druk op + of op - om indien nodig instellingen aan te passen.
5. Druk op OK om te bevestigen.
6. Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig. Voor kookassistentie met een voedselsensor is de procedure identiek.

Submenu: Kookassistentie

Legenda	
	De voedselsensor moet worden aangesloten om de functie te kunnen gebruiken.
	Vul het waterreservoir met water om stoom te gebruiken.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau. Zie Productbeschrijving.
Gerechten	
 Pizza	  2  bakplaat bekleed met bakpapier
 Kip 1 - 1.5 kg; vers	  2 bakplaat , Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.
 Rundvlees 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	  2 bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
 Filets	  3  stoofschotel op draadrek

Gerechten	
 Lasagne 1 - 1.5 kg	 2  stoofschotel op draadrek
 Quiche	 2  bakblik op draadrek
 Aardappelen 1 kg	 2 bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
 Groente-gratin 1 - 1.5 kg	 3 bakplaat bekleed met bakpapier Snijd de groenten in plakjes.
 Muffins	 3 muffinbakplaat op draadrek
 Ciabatta 0.8 kg	  2  bakplaat bekleed met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.

5.7 Instellingen

1. Druk op het  om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op het  om naar de instellingen te gaan.
3. Druk op het  of het  om de instellingen aan te passen. Druk op OK.
4. Druk op het  of het  om de waarde aan te passen.
5. Druk op OK om de aanpassingsmodus te bevestigen of te verlaten.
6. Druk op het  om de instellingen te verlaten.

Submenu: Instellingen

Instellingen	Waarde
01 Reinigen	Pyrolytische reiniging Stoomreiniging
02 Dagtijd	Wijzigen
03 Binnenverlichting	Aan/uit
04 Snel opwarmen	Aan/uit
05 Uptimer	Aan/uit
06 Helderheid display	1 - 5
07 Toetstonen	Beep, Clic, None

Instellingen	Waarde
08 Geluidsvolume	1 - 4
09 -	-
10 Voedselsensor ¹⁾	1  - Alarm, 2  - Alarm en stop
11 Reinigingsherinnering ¹⁾	Aan/uit
12 -	-
13 Demostand	Activeringscode: 2468
14 Softwareversie	Controleren
15 Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

¹⁾ alleen geselecteerde modellen

Instellingen starten standaard bij **02**. Gebruik het  en het  om te navigeren.

5.8 Blokkering

Deze functie voorkomt een onbedoelde wijziging van de apparaatfunctie.

Indien ze wordt geactiveerd terwijl het apparaat in gebruik is, worden het bedieningspaneel en de deur vergrendeld om ervoor te zorgen dat de huidige kookinstellingen ononderbroken doorgaan.

Als het apparaat wordt ingeschakeld terwijl het uit staat, blijft het bedieningspaneel vergrendeld, zodat het apparaat niet onbedoeld wordt ingeschakeld.

  - ingedrukt houden om de functie in en uit te schakelen.

 - knippert 3 keer wanneer het slot wordt ingeschakeld.

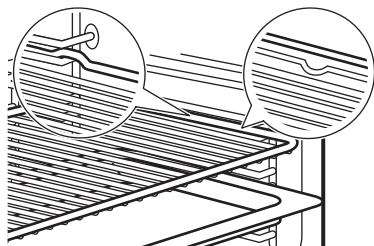
5.9 Accessoires



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

Plaats het accessoire (draadrek/bakplaat) tussen de geleidebalken van de rekonders-teuning. Let erop dat het rek de achterkant van de oven raakt en de voeten naar bene-

den wijzen. Een kleine inkeping aan de bovenkant verhoogt de veiligheid en zorgt voor kantelbescherming. De rand rond het rek voorkomt dat kookgerei eraf kan glijden.



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.

5.10 Voedselsensor

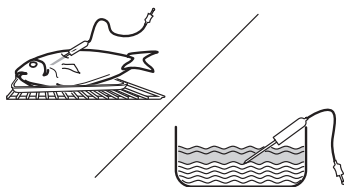
Het meet de temperatuur binnenin het voedsel.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de oventemperatuur (max. 250°C met voedselsensor). Moet ten minste 25°C hoger zijn dan de temperatuur van de voedselsensor.
- ℞ - de temperatuur van de voedselsensor.

1. Stel een kookfunctie en de oventemperatuur in.

2. Plaats de punt van de voedselsensor in het midden van het dikste gedeelte van het vlees of de vis. Voor stoofschotels plaatst u de punt van de voedselsensor precies in het midden, gestabiliseerd in een vast ingrediënt. Zorg ervoor dat de punt de bodem van de bakschotel niet raakt.



3. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie Productbeschrijving. ℞ verschijnt op het display.
4. Druk op het + of het - om de temperatuur van de voedselsensor in te stellen. Druk op het OK.
5. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

U kunt de gewenste eindelijke actie van de voedselsensor selecteren in het submenu: Instellingen.

6. Schakel het apparaat uit.
7. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

6. AANWIJZINGEN EN TIPS

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

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Bereidingsfunctie
	Temperatuur
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)
	Extra informatie

6.2 Warmelucht (vochtig)

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

	°C			
Zoete broodjes, 16 stuks	180	2	20 - 30	1)
Broodjes, 9 stuks	180	2	30 - 40	1)
Pizza, bevroren, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Biscuitrol	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 stuks	200	3	25 - 30	3)
Luchtige flanbodem	180	2	15 - 25	4)
Victoriataart met jamvulling	170	2	40 - 50	5)
Gepocheerde vis, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Hele vis, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Visfilet, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Sjaslië, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Koekjes, 16 stuks	180	2	20 - 30	1)
Bitterkoekjes, 24 stuks	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 stuks	170	2	30 - 40	1)
Hartig gebak, 20 stuks	180	2	25 - 30	1)
Zandkoekjes, 20 stuks	150	2	25 - 35	1)
Taartjes, 8 stuks	170	2	20 - 30	1)
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarisch omelet	200	3	25 - 30	6)
Mediterrane groenten, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Gebruik een bakplaat of lekschaal.
- 2) Maak gebruik van een bakrooster.
- 3) Gebruik zes keramieken vormpjes op rooster.
- 4) Gebruik de flanvorm op rooster.
- 5) Gebruik ovenschaal op rooster.
- 6) Gebruik de pizzavorm op rooster.

6.3 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

		°C		
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 en 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 en 3	170	50 - 60	3)2)
Zandkoekjes				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 en 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	max.	1 - 5	3)2)

- 1) Gebruik Bakplaat.
- 2) Warm het apparaat 10 minuten voor.
- 3) Gebruik Bakrooster.

7. ONDERHOUD EN REINIGING

7.1 Opmerkingen over de reiniging

- Gebruik een reinigungsoplossing voor metalen oppervlakken.
- Gebruik een speciale ovenreiniger voor hardnekkige vlekken.
- Gebruik de door de fabrikant aanbevolen ontkalkingsvloeistof om kalkaanslag te verwijderen.
- Vocht kan condenseren in het apparaat of op de glazen deuren. Om condensatie te verminderen, laat het apparaat 10 minuten werken voordat u met de bereiding begint. Bewaar bereidingen niet langer dan 20 minuten in het apparaat.
- De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

7.2 Verwijderbare inschuifrails

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
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 terug in hun oorspronkelijke positie. Herhaal deze stappen in omgekeerde volgorde.

Als de telescopische geleiders zijn meegeleverd, moeten de borgpinnen naar voren wijzen.

7.3 Pyrolytische reiniging

Dit programma verbrandt resterend vuil in het apparaat. Gebruik het wanneer je apparaat grondig moet worden gereinigd.

Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Verwijder alle accessoires
3. Reinig de binnenkant van de oven en het glas van de deur met warm water, een zachte, natte poetsdoek en een mild detergent.
4. Druk op het  om het apparaat in te schakelen.
5. Druk op het .
6. Druk op het  of het  om **01** te selecteren. De pyrolytische reiniging wordt aangegeven door .

7. Druk op het .

8. Druk op  of op  om de reinigingsduur te selecteren. Druk op  om de reiniging te starten.

Reinigen	Duur
Licht reinigen	1 h
Normaal reinigen	1 h 30 min
Grondig reinigen	2 h 30 min

Als het reinigen begint, wordt de deur van de oven vergrendeld en is de lamp uit. Start de functie niet als je de oven niet volledig hebt gesloten. De koelventilator werkt op een hogere snelheid.

9. Wanneer de reiniging is voltooid, zet u het apparaat uit en wacht tot het koud is om het schoon te maken. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek.

7.4 Reinigingsherinnering

Wanneer het  na het koken op het scherm knippert, herinnert het apparaat u eraan om het te reinigen met pyrolytische reiniging. U kunt de herinnering uitschakelen in het submenu: Instellingen. Raadpleeg Dagelijks gebruik, Instellingen

7.5 Stoomreiniging

Deze reinigingsprocedure gebruikt stoom om achtergebleven vet en voedselresten uit het apparaat te verwijderen.

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Haal alle accessoires uit de oven.
3. Reinig de binnenkant van de oven en van het glas van de deur met een droge, zachte poetsdoek.
4. Druk op het  om het apparaat in te schakelen.
5. Druk op het .
6. Druk op het  of het  om **01** te selecteren. Druk op het .
7. Druk op  of  om de duur en het type van de reiniging te selecteren. De

stoomreiniging wordt aangegeven door



8. Vul de watertank met koud kraanwater tot het maximum niveau (ongeveer 350 ml).
9. Druk op OK.

Duur: 30 min

Wanneer de reiniging voltooid is, beginnen de timer en het reinigingspictogram te knipperen. Schakelt het apparaat uit.

10. Wacht totdat het apparaat koud is. Maak de opening droog met een zachte doek.

7.6 Reinig het waterreservoir.

Deze reinigingsprocedure verwijdert en voorkomt kalkaanslag in het stoomsysteem.

1. Maak het waterreservoir leeg. Zie Dagelijks gebruik, Waterreservoir legen.
2. Giet 250 ml van de door de fabrikant aanbevolen vloeibare ontkalker in het waterreservoir.
3. Wacht gedurende 60 min. Maak het waterreservoir leeg.
4. Giet 350 ml water in het waterreservoir om het reservoir te spoelen. Maak het waterreservoir leeg.
5. Reinig de afvoerpijp met warm water en een mild reinigingsmiddel.

De ontkalkingsfrequentie is afhankelijk van de waterhardheid en de frequentie van het koken met stoom.

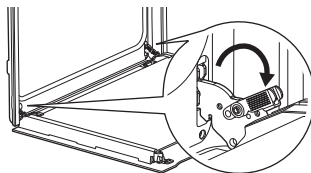
Neem contact op met uw waterleverancier om het waterhardheidsniveau te controleren.

Waterhardheid (°fH)	Stoomgebruik	Reinig het waterreservoir elke (maanden):
0 - 15 (zacht tot medium)	Vaak (≥ 1 keer/week)	12
	Zeldzaam (≤ 1 keer/maand)	24
≥ 16 (hard tot zeer hard)	Vaak (≥ 1 keer/week)	6
	Zeldzaam (≤ 1 keer/maand)	12

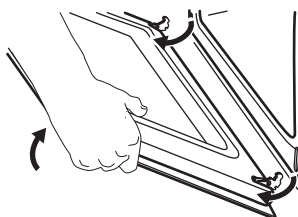
7.7 De deur verwijderen en installeren

U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

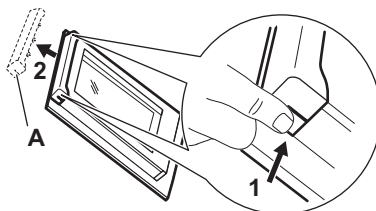
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



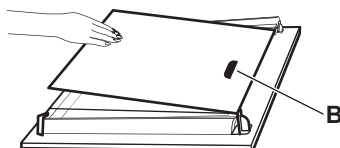
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
5. Pak de deurafdekking A 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 aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider. 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. Plaats na het reinigen de glasplaten en de ovendeur.

Zorg ervoor dat je de glasplaten weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer op het symbool / opdruk op de zijkant van het glas-paneel. De opdruk **B** (indien aanwezig) moet naar de binnenkant van de oven zijn gericht. Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

7.8 Het lampje vervangen

Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

Vervang het lampje door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.

Achterlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
2. Reinig de glasafdekking.
3. De lamp vervangen.
4. Installeer de glazen afdekking.

8. PROBLEEMOPLOSSING

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Servicedetails staan op het typeplaatje, dat zich op het voorframe bevindt. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet.

U kunt het apparaat niet activeren of gebruiken. - Het apparaat is niet aangesloten op een elektrische voeding is er verkeerd op aangesloten.

Het apparaat warmt niet op.

- De deur is niet goed gesloten.
- Blokkering is ingeschakeld.
- De automatische uitschakeling is geactiveerd.

De lamp werkt niet. - De lamp is doorgebrand. Vervang de lamp.

De lamp is uitgeschakeld. - Warmelucht (vochtig) - is geactiveerd.

De Voedselsensor werkt niet. - De stekker van de Voedselsensor is niet volledig in het stopcontact gestoken.

Er lekt water uit de stoomuitlaat. - Er zit te veel water in het reservoir. Zie Dagelijks gebruik, Waterreservoir legen.

 **Het indicatielampje Waterreservoir leeg licht op.** - Er is geen water meer in het

reservoir. Vul het waterreservoir. Als het indicatielampje nog steeds oplicht, raadpleeg dan Onderhoud en reiniging, Het waterreservoir reinigen.

Het koken met stoom werkt niet. - Er zit kalkresidu in de opening van de stoomuitlaat (zie Onderhoud en reiniging) - Het waterreservoir reinigen of als er geen water meer in het reservoir is - Het waterreservoir vullen.

Het duurt meer dan drie minuten om het waterreservoir te legen of er lekt water uit de opening van de stoomuitlaat. - Er zit kalkresidu in het waterreservoir. Zie Onderhoud en reiniging, Het waterreservoir reinigen.

Het scherm toont "00:00". - Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.

Err C2 - Haal de Voedselsensor-stekker uit het stopcontact.

Err C3 - Sluit de deur. Schakel het apparaat uit en weer in. Controleer of de deurvergrendeling niet kapot is.

Err F102 - Sluit de deur. Controleer of de deurvergrendeling niet kapot is.

9. ENERGIEVERBRUIK

9.1 Productinformatieblad en Productinformatie volgens (EU) nr. 65/2014 en (EU) No 66/2014

Naam leverancier	AEG	
Modelnummer	BP640B 949284734 BP6CB00 949284735 NBH6X53PE 949284740 NBR6P53KSE 949284753 PN6P4B0 949284732 PN6P4T0 949284730 TH6XB53PB 949284748 TP60CB 949284733 TP60CT 949284731 TR6PB53PE 949284749	
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	BP640B	33.2 kg
	BP6CB00	33.1 kg
	NBH6X53PE	33.2 kg
	NBR6P53KSE	33.2 kg
	PN6P4B0	33.2 kg
	PN6P4T0	33.2 kg
	TH6XB53PB	33.2 kg
	TP60CB	33.2 kg
	TP60CT	33.2 kg
	TR6PB53PE	33.2 kg

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.

9.2 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

Stroomverbruik in stand-by	0.8 W
----------------------------	-------

De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken 20 min

Apparaat getest volgens: EN 50564.

9.3 Tips voor energiebesparing

- Houd de deur gesloten tijdens de bereiding en vermijd hem vaak te openen.
- Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.
- Gebruik metalen of donker, niet-reflecterend kookgerei.
- Sla voorverwarmen over tenzij dat nodig is.
- Beperk onderbrekingen tussen het bakken van meerdere gerechten.
- Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen (alleen geselecteerde modellen).
- Gebruik restwarmte om het eten warm te houden. Verlaag de temperatuur van het apparaat 3-10 min voor het einde van de bereiding tot het minimum.
- Doof de lamp tijdens het koken, tenzij u ze nodig hebt. Raadpleeg Instellingen.
- Warmelucht (vochtig) (alleen geselecteerde modellen) - deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens 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. Als je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit. Bij sommige modellen duurt dat 30 sec.
- Automatische uitschakeling - om veiligheidsredenen, als de bereidingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. Om een bereidingsfunctie langer te gebruiken moet u de bereidingstijd instellen. Automatische uitschakeling is niet van toepassing wanneer de lamp aan is of met functie:



- 12,5 u: 30-115 °C
- 8,5 u: 120-195 °C

10. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi appa-

raten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

FRANÇAIS

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	32
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	34
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	37
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	37
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	38
6. CONSEILS.....	41

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	43
8. DÉPANNAGE.....	45
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	46
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	47

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu 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 capa-

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

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil 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 maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le

niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

- 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.

- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- 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.
- Faites attention 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, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- 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.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il 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 fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-

vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.

- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Fermez complètement la porte de l'appareil avant de le brancher au 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 (mm²)
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 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 en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant

d'ingrédients à base d'alcool peuvent 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.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Utilisez uniquement du verre et des récipients approuvés pour stérilisation.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez pas de plats allant au four ou d'objets directement au fond de la cavité.
 - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
 - soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes 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 prévues pour être utilisées dans d'autres applications et

ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

Nettoyage par pyrolyse

- Lisez toutes les instructions de nettoyage par 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.
- Tenez les enfants éloignés lors du nettoyage par pyrolyse, car l'appareil devient très chaud et libère de l'air chaud par les orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse dégage des fumées provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial et le nettoyage par pyrolyse.
- 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 ne sont pas 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 la phase de 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, poêles, plateaux et ustensiles peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et dégager des fumées nocives à faible niveau.

Cuisson à la vapeur

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Évitez d'ouvrir la porte de l'appareil pendant la cuisson vapeur.
 - Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après une cuisson vapeur.

2.5 Mise au rebut

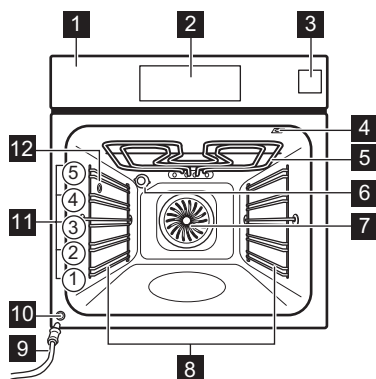
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



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

- 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 Touches tactiles

	Pour allumer et éteindre l'appareil.
	Pour parcourir le menu.
	Pour ajuster les configurations.
	Pour accéder aux fonctions vapeur.
	Pour régler la fonction de cuisson assistée.
	Pour régler les fonctions du minuteur.
	Pour accéder aux configurations.
	Pour confirmer votre sélection.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Réglage de l'heure

- Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les heures et les minutes.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

4.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide pour éliminer les odeurs. Aérez la pièce.

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille.

- Réglez chaque fonction sur la température maximale et laissez l'appareil fonctionner pendant les durées spécifiées :  1 h,  15 min,  15 min. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyer avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux. Remplacer les accessoires et les supports de grille.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Fonctions de cuisson

Fonctions de cuisson standard

	Chaleur tournante : Cuisson homogène, tendreté, séchage
	Chauffage Haut/Bas : Cuisson traditionnelle
	AirFry Plus : Combine la vapeur et l'air pour des repas croustillants et juteux.
	Plats Surgelés : Frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps
	Cuisson de sole : Cuisson de gâteaux
	Décongélation : Décongélation
	Circulation d'air humide : Cuisson
	Gril : Toaster, griller
	Turbo gril : Rôtir la viande, faire dorer

Fonctions vapeur

	Humidité Faible : Viande, volaille, plats au four, ragoûts
	Fonction Pizza (fonction vapeur jusqu'à 230°C) : Cuisson de pizza
	Réchauffer : Chauffage, cuisson

Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80°C.

5.2 Réglage : fonctions de cuisson

1. Appuyez sur ① pour mettre en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur ^ ou v pour parcourir les fonctions.
3. Appuyez sur + ou - pour régler la température.
4. Si nécessaire, réglez les fonctions du minuteur.
5. Appuyez sur OK.
6. Pour désactiver la fonction de cuisson, appuyez sur ①.

Pour changer la fonction, appuyez sur ① pour éteindre l'appareil, puis appuyez dessus à nouveau pour le rallumer.

— Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

»Préchauffage rapide - Appuyez et maintenez enfoncé OK pendant 3 secondes pendant la phase de préchauffage afin de réduire la durée du préchauffage. Il est disponible pour certaines fonctions de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

5.3 Minuteur

1. Appuyez sur ☹.
2. Appuyez sur ^ ou v pour sélectionner une fonction du minuteur.
3. Appuyez sur + ou - pour régler l'heure. Appuyez sur OK.

Pour annuler une fonction du minuteur, appuyez et maintenez enfoncé ☹ pendant 3 secondes.

Fonctions du minuteur

	Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
	Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.
	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Compteur	Pour afficher combien de temps l'appareil fonctionne depuis le moment où vous démarrez une fonction. Vous pouvez le réinitialiser depuis le menu du minuteur.

5.4 Fonctions vapeur

1. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau pour l'ouvrir.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau maximal (environ 350 ml). N'utilisez pas d'autres liquides.

❗ IMPORTANT

Veillez à ne pas dépasser le niveau d'eau maximal dans le réservoir. Si le réservoir est plein, un symbole  cli-gnote trois fois.

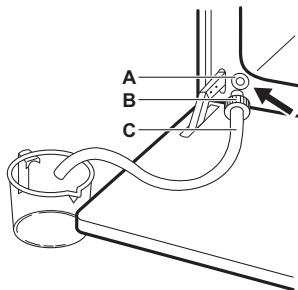
3. Remplacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.
4. Insérez les aliments dans l'appareil.
5. Appuyez sur  pour mettre en fonctionnement l'appareil. Appuyez sur  pour accéder au sous-menu Vapeur.
6. Appuyez sur  ou  pour sélectionner la fonction Vapeur.
7. Appuyez sur  ou  pour régler la température. Appuyez sur OK. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau pendant la cuisson si l'indicateur montre que le réservoir est vide.
8. Lorsque la cuisson est terminée, éteignez l'appareil. Ouvrez la porte avec précaution. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.
9. Videz toujours le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur pour éviter l'accumulation de tartre et pour éviter des dysfonctionnements, tels que le déversement d'eau depuis la sortie de vapeur. Attendez au moins 60 min avant de vider.

5.5 Vidange du réservoir d'eau

Affichage de la réserve d'eau

	Le réservoir est plein.
	Le réservoir est à moitié plein.
	Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir.

1. Éteignez l'appareil et assurez-vous qu'il est froid.
2. Raccordez le tuyau de vidange C à la vanne de sortie A par le connecteur B.



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

5.6 Cuisson assistée

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

1. Appuyez sur  pour mettre en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur  ou  pour sélectionner les fonctions de cuisson assistée.
4. Appuyez sur  ou  pour ajuster les configurations, si nécessaire.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire. Pour la cuisson assistée avec sonde alimentaire, la procédure est la même.

Sous-menu : Cuisson assistée

Légende	
	La sonde de cuisson doit être connectée pour pouvoir utiliser la fonction.
	Remplissez le bac à eau d'eau de cuisson à la vapeur.
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.

Plats		
	Pizza	 plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
	Poulet 1 à 1.5 kg ; frais	  2 plateau de cuisson, Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
	Bœuf 1 à 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	  2 plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
	Filets	 cocotte sur grille métallique
	Lasagnes 1 à 1.5 kg	  cocotte sur grille métallique
	Quiche	  plat de cuisson sur grille métallique
	Pommes de terre 1 kg	 2 plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
	Gratin de légumes 1 à 1.5 kg	 3 plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en tranches.
	Muffins	 3 plateau à muffins sur grille métallique
	Ciabatta 0.8 kg	 plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.

5.7 Configurations

- Appuyez sur  pour mettre en fonctionnement l'appareil.
- Appuyez sur  pour accéder aux configurations.
- Appuyez sur  ou  pour ajuster les configurations. Appuyez sur **OK**.
- Appuyez sur  ou  pour ajuster la valeur.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer ou quitter le mode d'ajustement.

- Appuyez sur  pour quitter les configurations.

Sous-menu : Configurations

Réglage	Valeur
01 Nettoyage	Nettoyage par pyrolyse Nettoyage vapeur
02 Heure actuelle	Modifier
03 Eclairage four	Marche/Arrêt
04 Préchauffage rapide	Marche/Arrêt
05 Compteur	Marche/Arrêt
06 Affichage Luminosité	1 - 5
07 Son touches	Beep, Clic, None
08 Volume alarme	1 - 4
09 -	-
10 Sonde de cuisson ¹⁾	1  - Alarme, 2  - Alarme et arrêt
11 Nettoyage conseillé ¹⁾	Marche/Arrêt
12 -	-
13 Mode démo	Code d'activation : 2468
14 Version du logiciel	Contrôle
15 Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

¹⁾ uniquement sur certains modèles

Les configurations par défaut commencent à

02. Utilisez le  et le  pour parcourir.

5.8 Touches Verrouil

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

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

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

  - Maintenez la touche enfoncée pour activer ou désactiver la fonction.

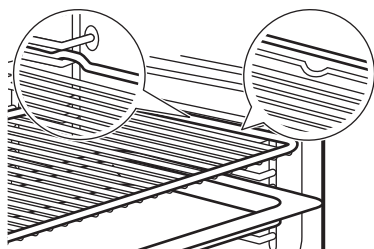
🔒 - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.

5.9 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.

Insérez l'accessoire (grille métallique / plateau) entre les barres de guidage du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds sont orientés vers le bas. Une petite encoche en haut renforce la sécurité et empêche la grille de basculer. Le rebord autour de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.



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.

5.10 Sonde de cuisson

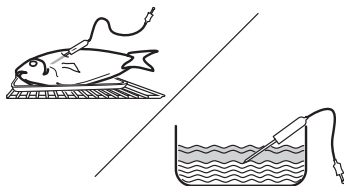
Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- $^{\circ}\text{C}$ - la température du four. (max. 250°C avec la sonde de cuisson). Elle doit être supérieure d'au moins 25°C à la température de la sonde de cuisson.

- $\mathcal{R}$: température de la sonde aliment.

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température du four.
2. Insérez l'extrémité de la sonde de cuisson dans le centre de la viande ou du poisson, dans sa partie la plus épaisse. Pour les cocottes, placez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre, stabilisée dans un ingrédient solide. Assurez-vous que la pointe ne touche pas le fond du plat de cuisson.



3. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit. $\mathcal{R}$ apparaît sur l'affichage.

4. Appuyez sur $+$ ou $-$ pour régler la température de la sonde de cuisson. Appuyez sur OK.

5. Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Vous pouvez sélectionner la fin de l'action de la sonde de cuisson souhaitée dans le sous-menu : Configurations.

6. Éteignez l'appareil.
7. Débranchez la sonde de cuisson et sortez le plat de l'appareil.

6. CONSEILS

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

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Fonction de cuisson
°C	Température
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)
	Autres informations

6.2 Circulation d'air humide

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

	°C			
Petits pains sucrés, 16 morceaux	180	2	20 - 30	1)
Petits pains, 9 morceaux	180	2	30 - 40	1)
Pizza, surgelée, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Gâteau roulé	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 morceaux	200	3	25 - 30	3)
Fond de tarte en génoise	180	2	15 - 25	4)
Gâteau à étages	170	2	40 - 50	5)
Poisson poché, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Poisson entier, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filet de poisson, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Viande pochée, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Chachlyk, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookies, 16 morceaux	180	2	20 - 30	1)
Meringues, 24 morceaux	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 morceaux	170	2	30 - 40	1)
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	180	2	25 - 30	1)
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	150	2	25 - 35	1)
Tartelettes, 8 morceaux	170	2	20 - 30	1)
Légumes, pochés, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omelette végétarienne	200	3	25 - 30	6)

	°C			
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôtir.

2) Utilisez la grille métallique.

3) Utilisez des ramequins en céramique sur une grille métallique.

4) Utilisez un moule à tarte sur une grille métallique.

5) Utilisez un plat de cuisson sur la grille métallique.

6) Utilisez une plaque à pizza sur la grille métallique.

6.3 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

		°C		
Petits gâteaux, 20 par plateau				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 et 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 et 3	170	50 - 60	3)2)
Biscuits sablés				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 et 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Pain grillé				
	4	max.	1 - 5	3)2)

1) Utilisez Plateau de cuisson.

2) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

3) Utilisez Grille métallique.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez un produit de nettoyant pour four pour les taches tenaces.
- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- De l'humidité peut se condenser dans l'appareil ou sur les panneaux de verre de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez l'appareil fonctionner pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

7.2 Retrait des supports de grille

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
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. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

7.3 Nettoyage par pyrolyse

Ce programme élimine la saleté résiduelle dans l'appareil. Utilisez-le dès que votre appareil a besoin d'un nettoyage en profondeur.

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

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et humide et un détergent doux.
4. Appuyez sur  pour mettre en fonctionnement l'appareil.
5. Appuyez sur .

6. Appuyez sur  ou  pour sélectionner 01. Le nettoyage par pyrolyse est indiqué par .

7. Appuyez sur OK.

8. Appuyez sur  ou  pour sélectionner durée du nettoyage. Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.

Nettoyage	Durée
Nettoyage léger	1 h
Nettoyage normal	1 h 30 min
Nettoyage complet	2 h 30 min

Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

9. Une fois le nettoyage terminé, mettez à l'arrêt le four et attendez qu'il soit froid. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

7.4 Nettoyage conseillé

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

7.5 Nettoyage vapeur

Cette procédure de nettoyage utilise la vapeur pour éliminer la graisse restante et les particules de nourriture restant dans l'appareil.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez les accessoires.
3. Nettoyez l'intérieur du four et l'intérieur de la porte en verre à l'aide d'un chiffon sec et doux.
4. Appuyez sur  pour mettre en fonctionnement l'appareil.
5. Appuyez sur .

6. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour sélectionner **01**. Appuyez sur **OK**.
7. Appuyez sur $+$ ou $-$ pour sélectionner le type et la durée du nettoyage. Le nettoyage vapeur est indiqué par .
8. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau maximal (environ 350 ml).
9. Appuyez sur **OK**.

Durée : 30 min

Une fois le nettoyage terminé, le minuteur et l'icône de nettoyage se mettent à clignoter. Éteint l'appareil.

10. Attendez que l'appareil soit froid. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

7.6 Nettoyage du réservoir d'eau

Cette procédure de nettoyage élimine et empêche l'accumulation de tartre dans le système de vapeur.

1. Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre Utilisation quotidienne, Vidange du réservoir d'eau.
2. Versez 250 ml du détartrant liquide recommandé par le fabricant dans le réservoir d'eau.
3. Attendez 60 min. Vidangez le réservoir d'eau.
4. Versez 350 ml d'eau dans le réservoir d'eau pour rincer le réservoir. Vidangez le réservoir d'eau.
5. Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.

La fréquence de détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence de cuisson à la vapeur.

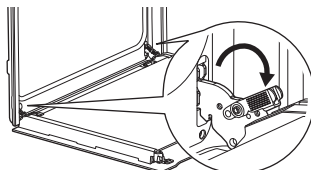
Contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

Dureté de l'eau (°Th)	Utilisation de la vapeur	Nettoyez le réservoir d'eau tous les (mois) :
0 - 15 (douce à moyenne)	Souvent (≥ 1 fois/semaine)	12
	Rarement (≤ 1 fois/mois)	24
≥ 16 (dure à très dure)	Souvent (≥ 1 fois/semaine)	6
	Rarement (≤ 1 fois/mois)	12

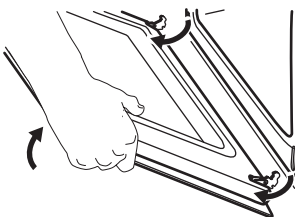
7.7 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux en verre internes pour les nettoyer. N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

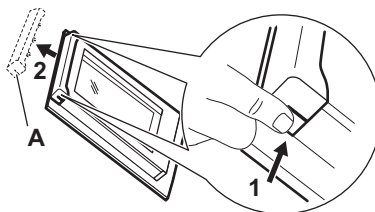
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



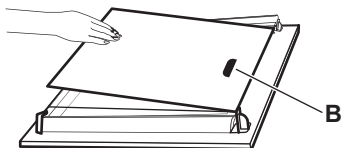
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



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



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



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

Veillez à replacer les panneaux de verre dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impression sur le côté du panneau de verre. La zone d'impression **B** (si présente) doit faire face à

l'intérieur du four. Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

7.8 Remplacement de l'ampoule

Débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il soit froid.

Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

Lampe arrière

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Installez le couvercle en verre.

8. DÉPANNAGE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Les détails de service figurent sur la plaque signalétique située sur le cadre avant. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Vous ne pouvez pas activer ou utiliser l'appareil. - L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

L'appareil ne chauffe pas.

- La porte n'est pas correctement fermée.
- Touches Verrouil est activée.
- L'arrêt automatique est activé.

Le voyant ne fonctionne pas. - L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule.

L'éclairage est éteint. - Circulation d'air humide - est activée.

La Sonde de cuisson ne fonctionne pas. - La fiche de la Sonde de cuisson n'est pas complètement insérée dans la prise.

Il y a des fuites d'eau par la sortie de vapeur. - Il y a trop d'eau dans le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre Utilisation quotidienne, Vidange du réservoir d'eau.

 **Le voyant du réservoir d'eau vide est allumé.** - Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.

Remplissez le réservoir d'eau. Si le voyant est toujours allumé, reportez-vous à Entretien et nettoyage, Nettoyage du réservoir d'eau.

La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.

- Il y a un résidu de calcaire dans l'ouverture de la purge de vapeur. - Nettoyez le réservoir d'eau (reportez-vous à Entretien et nettoyage) ou, s'il n'y a pas d'eau dans le réservoir, remplissez le réservoir d'eau.

Il faut plus de trois minutes pour vidanger le réservoir d'eau ou l'eau fuit par l'ouverture de la purge de vapeur. - Il y a un résidu de calcaire dans le réservoir d'eau. Reportez-vous à Entretien et nettoyage Nettoyage du réservoir d'eau.

L'affichage indique "00:00". - Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

Err C2 - Débranchez la fiche Sonde de cuisson de la prise.

Err C3 - Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil. Vérifiez que le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

Err F102 - Refermez la porte. Vérifiez que le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

9.1 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N ° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	AEG	
Identification du modèle	BP640B 949284734 BP6CB00 949284735 NBH6X53PE 949284740 NBR6P53KSE 949284753 PN6P4B0 949284732 PN6P4T0 949284730 TH6XB53PB 949284748 TP60CB 949284733 TP60CT 949284731 TR6PB53PE 949284749	
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	BP640B	33,2 kg
	BP6CB00	33,1 kg
	NBH6X53PE	33,2 kg
	NBR6P53KSE	33,2 kg
	PN6P4B0	33,2 kg
	PN6P4T0	33,2 kg
	TH6XB53PB	33,2 kg
	TP60CB	33,2 kg
	TP60CT	33,2 kg
	TR6PB53PE	33,2 kg

Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.

9.2 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode de basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

9.3 Conseils pour économiser l'énergie

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sautiez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire. Consultez « Configuration ».
- Circulation d'air humide (uniquement sur certains modèles) - 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. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.
- 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. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson. L'arrêt automatique ne s'applique pas lorsque l'éclairage est allumé ou avec la fonction : .

- 12,5 h : 30-115 °C
- 8,5 h : 120-195 °C
- 5,5 h : 200-245 °C
- 3 h : maximum 250 °C

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

FR Concerne la France uniquement :



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

DEUTSCH

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	47
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	49
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	52
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	53
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	53

6. HINWEISE UND TIPPS.....	57
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	58
8. FEHLERBEHEBUNG.....	60
9. ENERGIEEFFIZIENZ.....	61
10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	62

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschla-

gen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen

oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.

- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Ge-

fahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntempersensor).
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür,

um eine Überhitzung zu vermeiden.

- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Vor der Montage des Geräts vergewissern Sie sich, dass es waagrecht steht und sich die Tür ungehindert öffnen lässt.

- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Sollte ein Austausch erforderlich sein, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.

- Schließen Sie die Gerätetür vollständig, bevor Sie es mit dem Stromnetz verbinden.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

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

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1.380	3x0.75
maximal 2.300	3x1
maximal 3.680	3x1.5

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

2.3 Verwendung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie Funken und offene Flammen vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Verwenden Sie für das Einkochen ausschließlich zugelassene Gläser und Gefäße.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie keine Backformen oder Gegenstände direkt auf den Boden des Hohlraums.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
 - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung den Stecker ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

Pyrolytische Reinigung

- Lesen Sie alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung
- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen Folgendes aus dem Garraum:
 - Speisereste, Öl oder Fettsammlungen / -ablagerungen.
 - Alle herausnehmbaren Teile (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, einschließlich Ablagen, Einhängegitter usw.), insbesondere alle antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Besteck usw.

- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung fern, da das Gerät sehr heiß wird und heiße Luft aus den vorderen Lüftungsöffnungen abgibt.
- Pyrolytische Reinigung setzt Dämpfe aus Kochrückständen und Baustoffen frei. Sorgen Sie für eine gute Belüftung während und nach dem ersten Aufheizen und der pyrolytischen Reinigung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der pyrolytischen Reinigung und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Besteck

können durch die pyrolytische Reinigung bei hoher Temperatur beschädigt werden und schädliche Dämpfe mit niedrigem Gehalt freisetzen.

Garen mit Dampf

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Öffnen Sie die Gerätetür nicht während des Dampfgarvorgangs.
 - Öffnen Sie die Tür des Geräts vorsichtig nach dem Garen mit Dampf.

2.5 Entsorgung

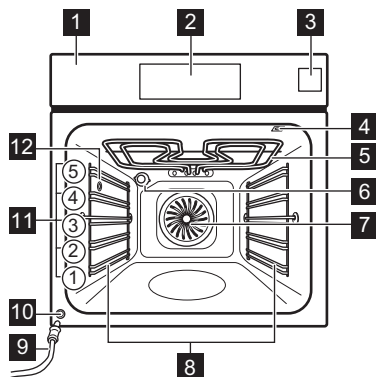
⚠️ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickengefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung, trennen Sie das Stromkabel und entsorgen Sie es anschließend.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für den Temperatursensor
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator

- 8 Einschubschienen, herausnehmbar
- 9 Ablaufschlauch
- 10 Wasserauslassventil
- 11 Einschubebenen
- 12 Dampfaustritt

3.2 Touch-Felder

ⓘ	Ein- und Ausschalten des Geräts.
^ v	Zur Navigation im Menü.
+ -	Zum Anpassen der Einstellungen.
🏠	So rufen Sie die Dampffunktionen auf.
🍴	Zum Einstellen der Koch-Assistent-Funktion.
🕒	Zum Einstellen der Timer-Funktionen.
⚙️	Zum Aufrufen der Einstellungen.
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Einstellen der Uhrzeit

1. Drücken Sie das **+** oder das **-**, um die Stunden und Minuten einzustellen.
2. Drücken Sie das **OK** zur Bestätigung.

4.2 Erstaufheizen und Reinigung

Heizen Sie das leere Gerät auf, um eventuelle Gerüche zu entfernen. Lüften Sie den Raum.

1. Entfernen Sie alle Zubehöerteile und die Einhängegitter.

2. Jede Funktion auf maximale Temperatur einstellen und das Gerät für bestimmte Dauer arbeiten lassen: 1 Std, 15 Min, 15 Min. Siehe Täglicher Gebrauch.
3. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
4. Reinigen Sie es mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. Setzen Sie die Zubehöerteile und die Einhängegitter wieder ein.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Kochfunktionen

Standard-Kochfunktionen

	Heißluft: Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren
	Ober-/Unterhitze: Traditionelles Backen
	AirFry Plus: Kombiniert Dampf und Airfrying für knusprige, saftige und gesündere Speisen.
	Tiefkühlgerichte: Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen
	Unterhitze: Kuchen backen
	Auftauen: Auftauen
	Feuchte Umluft: Backen
	Grill: Toasten, Grillen
	Heißluftgrillen: Braten von Fleisch, Bräunen

Dampffunktionen

	Feuchtigkeit, niedrig: Fleisch, Geflügel, Ofengerichte, Aufläufe
	Pizzastufe (Dampffunktion bis 230°C): Backen von Pizza
	Aufwärmen: Aufheizen, Kochen

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

5.2 Einstellung: Kochfunktionen

1. drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. oder drücken, um durch die Funktionen zu navigieren.
3. **+** oder **-** drücken, um die Temperatur einzustellen.
4. Stellen Sie bei Bedarf die Timer-Funktionen ein.
5. **OK** drücken.
6. Zum Ausschalten der Kochfunktion drücken Sie das .

Um die Funktion zu ändern, drücken Sie , um das Gerät auszuschalten, dann drücken Sie es erneut, um es wieder einzuschalten.

— Fortschrittsbalken – zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist.

>> Schnellaufheizung - **OK** während der Aufheizphase 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Aufheizzeit zu verkürzen. Für einige Kochfunktionen verfügbar. Der Lüfter kann sich automatisch einschalten.

5.3 Timer

1. drücken.
2. oder drücken, um eine Timer-Funktion auszuwählen.
3. **+** oder **-** drücken, um die Zeit einzustellen. **OK** drücken.

Halten Sie zum Abbrechen einer Timer Funktion das  3 Sekunden lang gedrückt.

Timerfunktionen	
	Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
	Einstellen eines Countdowns. Wenn der Timer endet, ertönt das Signal und der Kochvorgang wird beendet.
	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Uptimer	Zeigt an, wie lange das Gerät ab dem Zeitpunkt, an dem Sie eine Funktion starten, in Betrieb ist. Sie können es über das Timer-Menü zurücksetzen.

5.4 Dampffunktionen

1. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Leitungswasser (bis ca. 350 ml). Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten.

WICHTIG

Achten Sie darauf, den maximalen Wasserstand im Tank nicht zu überschreiten. Wenn der Tank voll ist, blinkt das Symbol  dreimal.

3. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
4. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
5. Drücken Sie das , um das Gerät einzuschalten. Drücken Sie das , um das Untermenü Dampf aufzurufen.
6. Drücken Sie das  oder das , um die Dampffunktion auszuwählen.
7. Drücken Sie das  oder das , um die Temperatur einzustellen. OK drücken. Füllen Sie den Wassertank während des Kochvorgangs nach, wenn die Wassertankanzeige anzeigt, dass der Tank leer ist.
8. Schalten Sie das Gerät nach Ende des Garvorgangs aus. Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.
9. Leeren Sie den Wassertank stets nach jedem Garen mit Dampf, um Kalkablagerungen zu verhindern und Fehlfunktionen, wie beispielsweise das

Austreten von Wasser aus dem Dampfauslass, zu vermeiden. Warten Sie mindestens 60 Min, bevor Sie den Behälter leeren.

5.5 Entleeren des Wassertanks

Wassertank-Füllstandsanzeige



Der Tank ist voll.

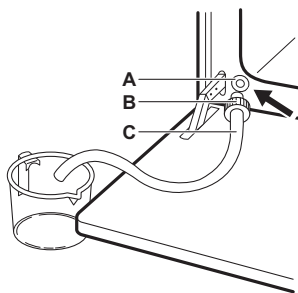


Der Tank ist halb voll.



Der Tank ist leer. Füllen Sie den Tank auf.

1. Schalten Sie das Gerät aus und stellen Sie sicher, dass es kalt ist.
2. Schließen Sie den Ablaufschlauch **C** am Auslassventil **A** mit Hilfe des Verbindungsteils **B** an.



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

5.6 Koch-Assistent

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

1.  drücken, um das Gerät einzuschalten.
2.  drücken.
3.  oder  drücken, um den Koch-Assistenten auszuwählen.
4.  oder  drücken, um Einstellungen bei Bedarf anzupassen.

- Drücken Sie das **OK** zur Bestätigung.
- Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit. Für den Koch-Assistenten mit dem Speisethermometer ist die Vorgehensweise dieselbe.

Untermenü: Koch-Assistent

Legende	
	Um die Funktion nutzen zu können, muss der Temperatursensor angeschlossen sein.
	Füllen Sie den Wassertank zum Dampfgaren mit Wasser.
	Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.

Gerichte	
	Pizza 2 Backblech mit Backpapier ausgelegt
	Hähnchen 1 - 1,5 kg; frisch 2 Backblech , Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
	Rindfleisch 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke 2 Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
	Filets 3 Auflauf-Gericht auf Kombi-rost
	Lasagne 1 - 1,5 kg 2 Auflauf-Gericht auf Kombi-rost
	Quiche 2 Backform auf Kombi-rost
	Kartoffeln 1 kg 2 Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
	Gemüse-gratin 1 - 1,5 kg 3 Backblech mit Backpapier ausgelegt Gemüse in Scheiben schneiden.
	Muffins 3 Muffinblech auf Kombi-rost

Gerichte	
	Ciabatta 0,8 kg 2 Backblech mit Backpapier ausgelegt Für Weißbrot mehr Zeit nötig.

5.7 Einstellungen

- drücken, um das Gerät einzuschalten.
- drücken, um auf Einstellungen zuzugreifen.
- oder drücken, um Einstellungen anzupassen. **OK** drücken.
- oder drücken, um den Wert anzupassen.
- OK** drücken, um den Einstellmodus zu bestätigen oder zu beenden.
- drücken, um die Einstellungen zu beenden.

Untermenü: Einstellungen

Einstellung		Wert
01	Reinigung	Pyrolytische Reinigung Dampfreinigung
02	Uhrzeit	Ändern
03	Beleuchtung	Ein / Aus
04	Schnellaufheizung	Ein / Aus
05	Uptimer	Ein / Aus
06	Helligkeit	1 - 5
07	Tastentöne	Beep, Clic, None
08	Lautstärke	1 - 4
09	-	-
10	Temperatursensor ¹⁾	1 - Alarm, 2 - Alarm und Stopp
11	Erinnerungsfunktion Reinigen ¹⁾	Ein / Aus
12	-	-
13	Demo-Modus	Aktivierungscode: 2468
14	Softwareversion	Prüfen
15	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

¹⁾ nur ausgewählte Modelle

Die Standardeinstellungen beginnen bei **02**.

Zum Navigieren $\wedge$ und $\vee$ verwenden.

5.8 Verriegelung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Geräteeinstellung.

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

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

  – gedrückt halten, um die Funktion ein- und auszuschalten.

 - blinkt dreimal, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

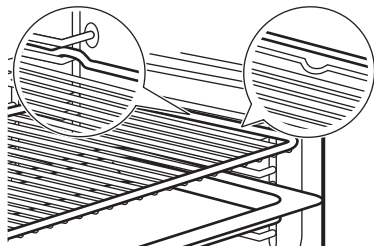
5.9 Zubehör



Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie

separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

Setzen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter ein. Achten Sie darauf, dass das Backblech die Rückseite des Backofeninneren berührt und die Füße nach unten zeigen. Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Kippschutz. Der umlaufende Rand des Blechs verhindert, dass Kochgeschirr vom Blech rutscht.



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

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

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

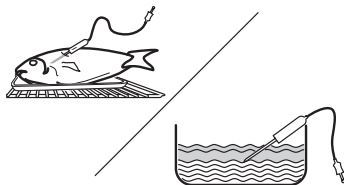
5.10 Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- $^{\circ}\text{C}$ - die Backofen-Temperatur. (max. 250 $^{\circ}\text{C}$ mit Kerntemperatursensor). Sie sollte mindestens 25 $^{\circ}\text{C}$ höher als die Temperatur des Kerntemperatursensors sein.
- $\mathcal{R}$ - die Temperatur des Kerntemperatursensors.

1. Stellen Sie eine Garfunktion und die Backofentemperatur ein.
2. Führen Sie die Spitze des Kerntemperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder des Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Platzieren Sie bei Aufläufen die Spitze des Kerntemperatursensors genau in der Mitte, stabilisiert in einer festen Zutat. Stellen Sie sicher, dass die Spitze den Boden der Backform nicht berührt.



3. Stecken Sie den Kerntemperatursensor in die Buchse, die sich im Gerät befindet, ein. Siehe Gerätebeschreibung. $\mathcal{R}$ wird auf dem Display angezeigt.
4. Drücken Sie das $+$ oder das $-$, um die Temperatur des Kerntemperatursensors einzustellen. OK drücken.
5. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

Sie können die gewünschte Endaktion des Kerntempersensors im Untermenü auswählen: Einstellungen.

6. Schalten Sie das Gerät aus.

7. Ziehen Sie den Stecker des Kerntempersensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

6. HINWEISE UND TIPPS

6.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Garfunktion
	Temperatur
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

6.2 Feuchte Umluft

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

	°C			
Brötchen, süß, 16 Stück	180	2	20–30	1)
Brötchen, 9 Stück	180	2	30–40	1)
Pizza, gefroren, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Biskuitrolle	170	2	25–35	1)
Brownie	175	3	25–30	1)
Soufflé, 6 Stück	200	3	25–30	3)
Biskuitboden	180	2	15 – 25	4)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	2	40–50	5)
Fisch, pochiert, 0,3 kg	180	3	20 – 25	1)
Fisch, ganz, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Fischfilet, 0,3 kg	180	3	25–30	6)

	°C			
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Schaschlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Plätzchen, 16 Stück	180	2	20–30	1)
Makronen, 24 Stück	180	2	25–35	1)
Muffins, 12 Stück	170	2	30–40	1)
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	180	2	25–30	1)
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	150	2	25–35	1)
Törtchen, 8 Stück	170	2	20–30	1)
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetarisches Omelett	200	3	25–30	6)
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

- 1) Backblech oder tiefes Blech verwenden.
- 2) Verwenden Sie den Kombirost.
- 3) Keramikförmchen auf Kombirost verwenden.
- 4) Tortenbodenform auf Kombirost verwenden.
- 5) Backform auf Kombirost verwenden.
- 6) Pizzapfanne auf Kombirost verwenden.

6.3 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

		°C		
Törtchen, 20 pro Backblech				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 und 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm				

		°C		
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 und 3	170	50 - 60	3)2)
Mürbeteig-Plätzchen				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 und 4	140 - 150	25 - 45	1)

		°C		
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	Max.	1 - 5	3)2)

- 1) Backblech verwenden.
 2) Gerät 10 Minuten aufheizen.
 3) Kombirost verwenden.

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Flecken einen speziellen Backofenreiniger.
- Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Feuchtigkeit kann im Gerät oder auf den Türglasscheiben kondensieren. Um die Kondensation zu verringern, lassen Sie das Gerät 10 Minuten vor dem Kochen arbeiten. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.
4. Setzen Sie die Eihängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

7.3 Pyrolytische Reinigung

Dieses Programm verbrennt Rückstände im Gerät. Verwenden Sie dies immer dann,

wenn Ihr Gerät gründlich gereinigt werden muss.

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

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
3. Reinigen Sie das Innere des Backofens und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4.  drücken, um das Gerät einzuschalten.
5.  drücken.
6.  oder  drücken, um **01** auszuwählen. Die pyrolytische Reinigung wird durch das  gekennzeichnet.
7. OK drücken.
8. Drücken Sie das  oder , um die Reinigungsdauer auszuwählen. Drücken Sie das **OK**, um die Reinigung zu starten.

Reinigung	Dauer
Leichte Reinigung	1 h
Normale Reinigung	1 h 30 min
Gründliche Reinigung	2 h 30 min

Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist.

Der Kühlventilator läuft mit einer höheren Drehzahl.

9. Schalten Sie das Gerät nach Beendigung der Reinigung aus und warten Sie, bis es kalt ist. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen.

7.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn das  nach dem Kochen auf dem Display blinkt, erinnert das Gerät Sie daran, es mit einer pyrolytischen Reinigung zu reinigen. Sie können die Erinnerung im folgenden Untermenü ausschalten: Einstellungen. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen

7.5 Dampfreinigung

Bei dieser Reinigungsfunktion werden mithilfe von Dampf Fett- und Speisereste aus dem Gerät entfernt.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Reinigen Sie den Innenraum des Backofens und die Innenscheibe der Tür mit einem trockenen, weichen Tuch.
4.  drücken, um das Gerät einzuschalten.
5.  drücken.
6.  oder  drücken, um **01** auswählen. OK drücken.
7. Drücken Sie das  oder das , um die Reinigungsdauer und den Reinigungstyp auszuwählen. Die Dampfreinigung wird durch das  gekennzeichnet.
8. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Leitungswasser (ca. 350 ml).
9. Drücken Sie das OK.

Dauer: 30 Min

Sobald der Reinigungsvorgang beendet ist, beginnen der Timer und das Reinigungssymbol zu blinken. Das Gerät schaltet sich aus.

10. Warten Sie, bis das Gerät kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen ab.

7.6 Reinigung des Wassertanks

Dieser Reinigungsvorgang entfernt Kalkablagerungen im Dampfsystem und beugt deren Neubildung vor.

1. Wassertank leeren. Siehe Täglicher Gebrauch, Entleeren des Wassertanks.

2. Gießen Sie 250 ml des vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalkungsmittels in den Wassertank.
3. Warten Sie 60 Min lang. Wassertank leeren.
4. Gießen Sie 350 ml Wasser in den Wassertank, um diesen auszuspülen. Wassertank leeren.
5. Reinigen Sie den Ablaufschlauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Die Häufigkeit der Entkalkung hängt von der Wasserhärte und der Häufigkeit des Dampfgarens ab.

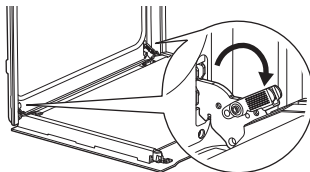
Wenden Sie sich an Ihren Wasserversorger, um den Wasserhärtegrad zu erfragen.

Wasserhärte (°fH)	Reinigen Sie Verwendung von den Wasser- Dampf tank alle (Monate):	
0 - 15 (weich bis mittel)	Häufig (≥ 1 Mal pro Woche)	12
	Selten (≤ 1 Mal pro Monat)	24
≥ 16 (hart bis sehr hart)	Häufig (≥ 1 Mal pro Woche)	6
	Selten (≤ 1 Mal pro Monat)	12

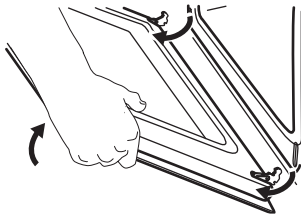
7.7 Aus- und Einbauen der Tür

Sie können die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

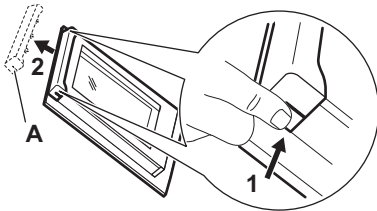
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



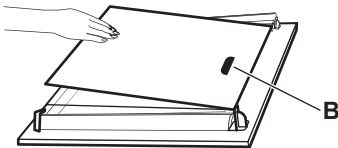
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



4. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.
5. Fassen Sie die Türabdeckung **A** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
7. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
9. Montieren Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben auf die richtige Reihenfolge. Achten Sie auf das Symbol / den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Die Druckzone **B** (falls vorhanden) muss zum Backofeninneren zeigen. Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

7.8 Austauschen der Lampe

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es kalt ist.

Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

Hintere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

8. FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Die Servicedetails sind auf dem Typenschild am vorderen Rahmen zu finden. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Das Typenschild darf nicht entfernt werden.

Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder bedienen. – Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen oder falsch angeschlossen.

Das Gerät erwärmt sich nicht.

- Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
- Verriegelung ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.

Die Lampe funktioniert nicht. – Die Lampe ist durchgebrannt. Tauschen Sie die Lampe aus.

Die Lampe ist ausgeschaltet. – Feuchte Umluft - ist aktiviert.

Der Temperatursensor funktioniert nicht. – Der Stecker des Temperatursensors ist nicht vollständig in die Steckdose eingeführt.

Aus dem Dampfauslass tritt Wasser aus. - Es ist zu viel Wasser im Wassertank. Siehe Täglicher Gebrauch, Entleeren des Wassertanks.

 **Die Anzeige Wassertank ist leer leuchtet.** - Es befindet sich kein Wasser im Tank. Füllen Sie den Wassertank. Leuchtet die Anzeige weiterhin, gehen Sie zu Reinigung und Pflege, Reinigung des Wassertanks.

Das Dampfgaren funktioniert nicht. - Es befinden sich Kalkablagerungen in der Dampfauslassöffnung. - Reinigen Sie den Wassertank (siehe Reinigung und Pflege) oder, falls sich kein Wasser im Tank befindet, füllen Sie den Wassertank auf.

Es dauert länger als drei Minuten, den Wassertank zu leeren, oder Wasser tritt aus der Dampfauslassöffnung aus. - Im Wassertank befinden sich Kalkablagerungen. Siehe Reinigung und Pflege, Reinigen des Wassertanks.

Die Anzeige zeigt "00:00". - Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Err C2 - Ziehen Sie den Temperatursensor Stecker aus der Steckdose.

Err C3 - Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Prüfen Sie, ob die Türverriegelung nicht defekt ist.

Err F102 - Schließen Sie die Tür. Prüfen Sie, ob die Türverriegelung nicht defekt ist.

9. ENERGIEEFFIZIENZ

9.1 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BP640B 949284734 BP6CB00 949284735 NBH6X53PE 949284740 NBR6P53KSE 949284753 PN6P4B0 949284732 PN6P4T0 949284730 TH6XB53PB 949284748 TP60CB 949284733 TP60CT 949284731 TR6PB53PE 949284749
Energieeffizienzindex	61.2
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	72 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen

Masse	BP640B	33,2 kg
	BP6CB00	33,1 kg
	NBH6X53PE	33,2 kg
	NBR6P53KSE	33,2 kg
	PN6P4B0	33,2 kg
	PN6P4T0	33,2 kg
	TH6XB53PB	33,2 kg
	TP60CB	33,2 kg
	TP60CT	33,2 kg
	TR6PB53PE	33,2 kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

9.3 Tipps zur Energieeinsparung

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.
- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr.
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Garfunktionen mit Gebläse, um Energie zu sparen (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötigt wird. Siehe Einstellungen.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle) - diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Die Backofentür sollte während des

Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.

- Automatische Abschaltung - Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Garfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Um eine Garfunktion länger zu nutzen, stellen Sie die Garzeit ein. Die automatische Abschaltung gilt nicht, wenn die Lampe eingeschaltet ist oder die

Funktion aktiviert ist: .

- 12,5 Std: 30-115 °C
- 8,5 Std: 120-195 °C
- 5,5 Std: 200-245 °C
- 3 Std: 250-maximal °C

10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

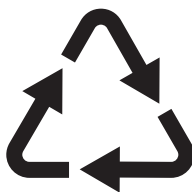


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen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

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

lich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreter in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort

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

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

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

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

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

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

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

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



701140013-A-322026