



TR7PB63ZSB

NL Gebruiksaanwijzing | **Stoomoven**

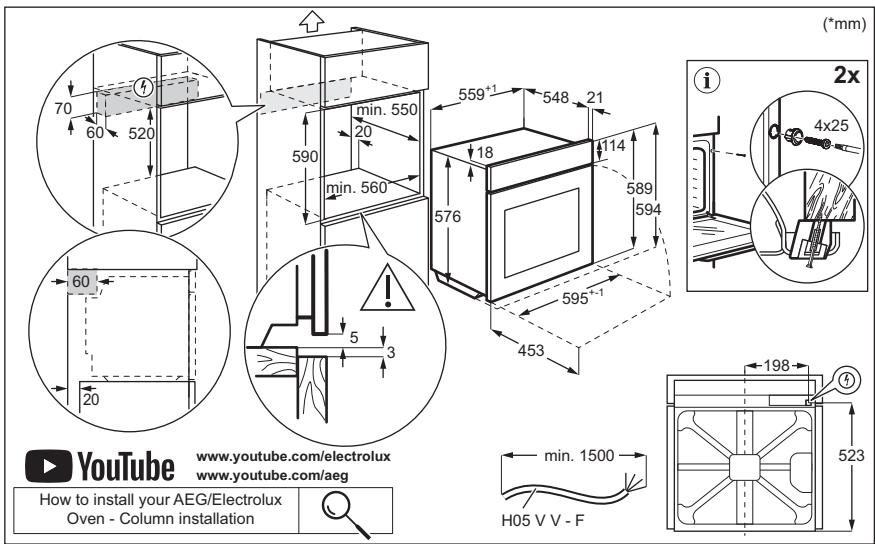
3

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

29



INSTALLATIE / INSTALLATION



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



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

www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9
4. BEDIENINGSPANEEL.....	9
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	10
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	11
7. EXTRA FUNCTIES.....	15
8. KLOKFUNCTIES.....	16
9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....	17
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	19
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	22
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	25
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	27
14. MILIEUBESCHERMING.....	28

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

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

1.2 Algemene veiligheid

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

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die op onze website staan.

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

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

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

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

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

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

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

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

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

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

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

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

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

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

2.4 Onderhoud en reinigen

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

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

2.5 Pyrolytische reiniging

WAARSCHUWING!

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

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

en er komt hete lucht vrij uit de voorste koelopeningen.

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

2.6 Bereiding met stoom



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

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

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

2.7 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.8 Service

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

2.9 Verwijdering



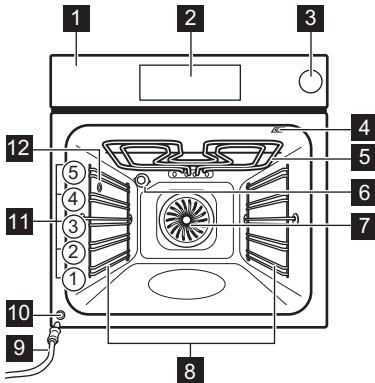
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



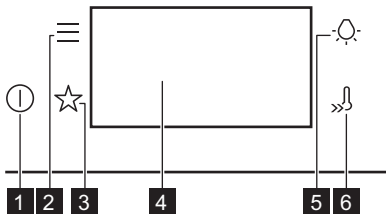
- 1** Bedieningspaneel
- 2** Display
- 3** Waterreservoir
- 4** Opening voor de voedselsensor
- 5** Verwarmingselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilator
- 8** Inschuifrails, verwijderbaar
- 9** Afvoerpijp
- 10** Waterafvoerklep
- 11** Inzetniveaus
- 12** Stoomuitlaat

3.2 Accessoires

- **Bakrooster**
Voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/gerechten.
- **Bakplaat**
Voor vochtige taarten, gebakken producten, brood, grote braadstukken, bevroren maaltijden en om druppelende vloeistoffen op te vangen, bijv. vet bij het roosteren van voedsel op het bakrooster.
- **Grill-braadpan**
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **Voedselsensor**
Om het koken te regelen op basis van de temperatuur in het voedsel.
- **Telescopische geleiders**
Om platen en roosters gemakkelijker in te voeren en te verwijderen.

4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Overzicht bedieningspaneel

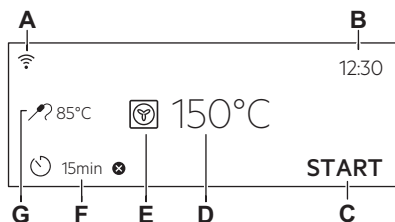


- | | | |
|----------|-----------|--|
| 1 | Aan / Uit | Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen. |
| 2 | Menu | Toont de opties en instelfuncties van het apparaat. |

- | | | |
|----------|----------------|--|
| 3 | Favorieten | Geeft een overzicht van de favoriete instellingen. |
| 4 | Display | Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer. |
| 5 | Lampschakelaar | Om de verlichting in en uit te schakelen. |
| 6 | Snel Opwarmen | Om de functie in en uit te schakelen: Snel Opwarmen. |

4.2 Display

Display met ingestelde toetsfuncties.



- A. Wi-Fi
- B. Dagtijd
- C. BEGIN / STOP
- D. Temperatuur
- E. Verwarmingsfuncties
- F. Timer
- G. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)

Indicatielampjes op de display

Om de selectie/instelling te bevestigen.

Om één niveau terug te gaan in het menu.

Indicatielampjes op de display

Om de laatste handeling ongedaan te maken.

Om de opties in en uit te schakelen.

De geluidsalarmfunctie is geactiveerd.

Het geluidsalarm en de stopkookfunctie worden geactiveerd.

Alleen pop-upbericht is geactiveerd.

De functie Uitgestelde start is geactiveerd.

Om de instelling te annuleren.

Wi-Fi-verbinding is ingeschakeld.

Bediening op afstand is ingeschakeld.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid Display, Toetsten, Geluidsvolume, Dagtijd.

5.2 Draadloze verbinding

Om het apparaat te verbinden hebt u het volgende nodig:

- Draadloos netwerk met internetverbinding.
- Mobiel apparaat dat is verbonden met hetzelfde draadloze netwerk.

1. Scan de QR-code op de achterkant van de gebruikershandleiding om de app te downloaden. Je kunt de app ook rechtstreeks downloaden vanuit de app store.

2. Volg de onboardingsinstructies van de app.

3. Het apparaat inschakelen.

4. Druk op . Selecteer: Instellingen / Aansluitingen.

5. - schuif of druk om in of uit te schakelen: Wi-Fi.

De draadloze module van het apparaat start binnen 90 sec



Om veiligheidsredenen wordt de bediening op afstand automatisch uitgeschakeld na 24 u. Herhaal de onboardings, indien nodig.

Frequentie	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maximaal vermogen	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.3 Softwarelicenties

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

Om toegang te krijgen tot de broncode van deze componenten van gratis software en opensourcesoftware waarvan de licentievoorwaarden publicatie vereisen, en om de volledige auteursrechtinformatie en toepasselijke licentievoorwaarden ervan te bekijken, ga je naar: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (map NIUS).

5.4 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het

met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

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

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Verwarmingsfuncties

STANDAARD



Grillen

Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.



Circulatiegrill

Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.



Hetelucht

Voor het braden van vlees en het bakken van cakes. Stel een lagere temperatuur in dan bij koken met boven + onderwarmte, omdat de ventilator de warmte gelijkmatig verdeelt in de oven.



Bevroren gerechten

Perfect voor kant-en-klare maaltijden (bijv. patat, aardappelkroketjes of loempia's).



Boven + onderwarmte

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.



Onderwarmte

Kies deze functie na een kookproces om het voedsel zo nodig meer aan de onderkant te bruinen. Gebruik het laagste rekniveau.



Deeg Laten Rijzen

Om het rijsp proces van gistdeeg te versnellen. Dek het oppervlak van het deeg af om te voorkomen dat het droogt.



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

SPECIAAL



Inmaken

Om groenten en fruit in te maken, plaatst u de potten in een bakplaat gevuld met water, met behulp van hittebestendige potten met bajonet- of schroefdeksels van dezelfde grootte. Gebruik de eerste rekstand.



Drogen

Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen. Om de met vocht verzadigde lucht te laten ontsnappen en het fruit beter te laten drogen, is het raadzaam om de ovendeur tijdens het droogproces af en toe te openen.



Borden Warmen

Om borden voor het serveren op te warmen.



Ontdooien

Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.



Gratineren

Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.



Lage Temperatuur Garen

Bereidingsproces bij lage temperatuur. Het is ideaal om delicate gerechten te bereiden (bijv. rundvlees, kalfsvlees of lamsvlees).



Warm houden

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



Warmelucht (vochtig)

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in het apparaat verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).

STOOM



Regenereren

Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt behoudzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan worden gebruikt om eten direct op een bord te verwarmen. U kunt meer dan één bord tegelijkertijd opwarmen met verschillende inzetniveaus.



Brood bakken

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



Lage vochtigheid

De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovengerechten en stoofschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.



Pizza-functie

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

6.2 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

6.3 Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Het apparaat inschakelen. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie en de temperatuur.

2. Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie  om het submenu te openen.
3. Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op OK.
4. Stel de temperatuur in. Druk op OK.
5. Druk op START.
Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten. Raadpleeg het hoofdstuk "De accessoires gebruiken, voedselsensor".
6. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.
7. Schakel het apparaat uit.

6.4 Instelling: Stoomverwarmingsfunctie

1. Het apparaat inschakelen. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
2. Stel de stoomverwarmingsfunctie in.
3. Druk op OK. Het display toont de temperatuurstellingen.
4. Stel de temperatuur in.
5. Druk op OK.
6. Druk op de afdekking van het waterreservoir om dit te openen.
7. Vul het waterreservoir tot het maximale niveau (ongeveer 900 ml water) met koud water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont. Vul de waterlade niet verder dan zijn maximum capaciteit. Er is een risico op waterlekkage, overstroming en beschadiging van meubels.



WAARSCHUWING!

Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedestilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Giet geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.

8. Druk het waterreservoir in de oorspronkelijke stand.
9. Druk op START.
Als de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.

10. Wanneer het waterreservoir zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul het waterreservoir bij.

11. Schakel het apparaat uit.

Leeg de waterlade wanneer je klaar bent met koken.



WAARSCHUWING!

Het apparaat staat aan. Er bestaat gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig als je het waterreservoir ledigt.

Restwater kan condenseren in de holte. Open na het koken voorzichtig de oven deur. Wanneer het apparaat koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek. Wacht na elk gebruik ten minste 60 min om te voorkomen dat er heet water uit de waterafvoerlepel komt.

6.5 Watertank legen

Indicatielampje waterreservoir



Het reservoir is vol.



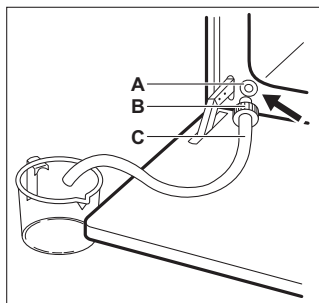
Het reservoir is halfvol.



Het reservoir is leeg. Vul het reservoir bij.

Indien u te veel water in het reservoir schenkt, leidt de veiligheidsafvoer het overtollige water naar de bodem van de ovenruimte.

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



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



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

6.6 Menu

Druk op  om het menu te openen.

Menu-item		Toepassing
Kook- En Bakassistent		Toont overzicht van de automatische programma's.
Reinigen		Toont overzicht van de schoonmaakprogramma's.
Favorieten		Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties		Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
Instellingen	Aansluitingen	Om de netwerkconfiguratie in te stellen.
	Instelling	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

Submenu voor: Reinigen

Submenu	Toepassing
Pyrolytische reiniging, kort	Duur: 1 h.
Pyrolytische reiniging, normaal	Duur: 1 h 30 min.
Pyrolytische reiniging, intensief	Duur: 2 h 30 min.

Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.
Snel Opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Het is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties.
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

Submenu voor: Aansluitingen

Submenu	Beschrijving
Wi-Fi	Om in en uit te schakelen: Wi-Fi.
Bediening op afstand	Om de bediening op afstand in en uit te schakelen. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.
Automatische bediening op afstand	Om de bediening op afstand automatisch te starten nadat BEGIN werd ingedrukt. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.
Netwerk	Om de netwerkstatus en het signaalvermogen van het volgende te controleren: Wi-Fi.

Submenu	Beschrijving
Vergeet Net- werk	Om uit te schakelen dat het huidige netwerk automatische verbinding maakt met het apparaat.

Submenu voor: Instelling

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

Submenu voor: Service

Submenu	Beschrijving
Demofunctie	Activerings-/deactiveringscode: 2468
Softwareversie	Informatie over softwareversie.

Submenu	Beschrijving
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.

6.7 Instelling: Kook- En Bakassistent

Het submenu Kook- En Bakassistent bestaat uit een reeks extra functies en programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Elk gerecht in dit submenu is voorzien van een geschikte instelling. Je kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Voedselsensor. Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw
- Medium
- Gaar

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op .
3. Druk op . Kook- En Bakassistent.
4. Kies een gerecht of een voedseltype.
5. Plaats het voedsel in het apparaat en druk op START.

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

7. EXTRA FUNCTIES

7.1 Favorieten ☆

U kunt tot 3 van uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie en de bereidingstijd.

1. Het apparaat inschakelen.
 2. Selecteer de gewenste instelling.
 3. Druk op .
 4. Selecteer: Favorieten / Huidige instellingen opslaan.
 5. Druk op + om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten.
 6. Druk op OK.
-  - druk hierop om de instelling te resetten.

 - druk hierop om de instelling te annuleren.

7.2 Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

1. Het apparaat inschakelen.
 2. Stel een verwarmingsfunctie in.
 3. ☆,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.
- ☆,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

7.3 Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op .
3. Selecteer Opties / Kinderslot.
4. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde.

Kinderslot is geactiveerd.

Wanneer deze functie is geactiveerd, krijgt u toegang tot: Timer, Wi-Fi en lamp is beschikbaar.

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

De deur wordt vergrendeld als deze functie wordt geactiveerd en het apparaat wordt uitgeschakeld.

7.4 Automatische uitschakeling

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

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

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

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenvverlichting, Voedselsensor, Eindtijd.

7.5 Koelventilator

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

8. KLOKFUNCTIES

8.1 Omschrijving klokfuncties

Functie	Omschrijving
Timer	De duur van het koken instellen. Maximum is 23 u 59 min. U kunt instellen wat er gebeurt als de tijd om is door de voorkeur in te stellen: Actie beëindigen.
Actie beëindigen	Geluidsalarm - wanneer de tijd om is, klinkt er een signaal. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat. Geluidsalarm en stop met koken - als de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld. Alleen pop-up bericht - wanneer de tijd is verstreken, verschijnt het bericht op het display. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.

Functie	Omschrijving
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de bereidingstijd te verlengen.
Uptimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. U kunt de functie in- en uitschakelen: Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

8.2 Instelling: Dagtijd

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op: Dagtijd.
3. Stel de tijd in.
4. Druk op .

8.3 Instelling: Timer

1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
2. Druk op .
3. Stel de tijd in.

U kunt de gewenste actie Einde selecteren door op ● ● ● te drukken.

4. Druk op . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt. Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen. Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

8.4 Instelling: Uitgestelde start

1. Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
2. Druk op .
3. Stel de bereidingstijd in.
4. Druk op ● ● ●.

5. Druk op: Uitgestelde start.
6. Kies de gewenste starttijd.
7. Druk op . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

8.5 Instellen: Uptimer

1. Druk op .
2. Druk op ● ● ●.
3. Druk op: Uptimer.
4. Schuif of druk op  om de bedrijfstijd op het hoofdscherm weer te geven.
5. Druk op . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

8.6 Timerinstellingen wijzigen

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

1. Druk op .
2. Stel de timerwaarde in.
3. Druk op .

9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN



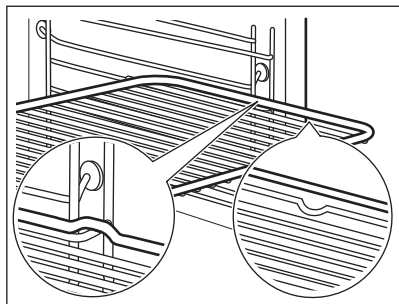
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Accessoires plaatsen

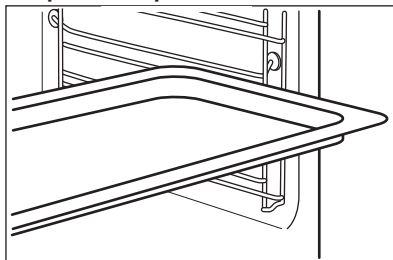
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster



Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt.

Bakplaat / Diepe schaal



Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail. Plaats de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

9.2 Voedselsensor

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

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

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

Voor de beste kookresultaten:

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

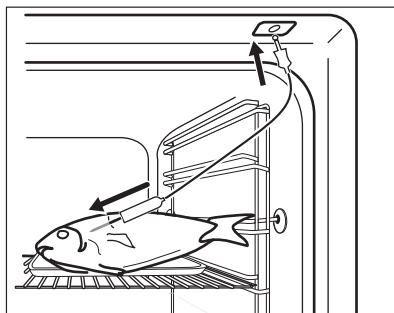
Het apparaat berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de verwarmingsfunctie en de temperatuur.

Koken met: Voedselsensor

WAARSCHUWING!

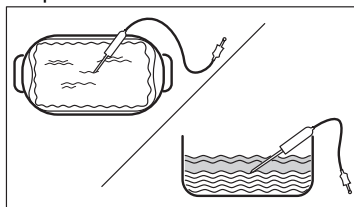
Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor en de inschuifrails heet worden. Raak de handgreep van de voedselsensor niet met blote handen aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
3. Plaats voedselsensor in de schaal:
Vlees, gevogelte en vis
Steek de hele naald van de voedselsensor in het midden van het vlees of de vis op het dikste gedeelte.



Stoofschotel

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



4. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie het hoofdstuk 'Beschrijving van het product'. Het display toont de huidige temperatuur van de voedselsensor.
5.  - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
6. ● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
 - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
 - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.
7. Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op OK om naar het hoofdscherm te gaan.
8. Druk op START.

9. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
10. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

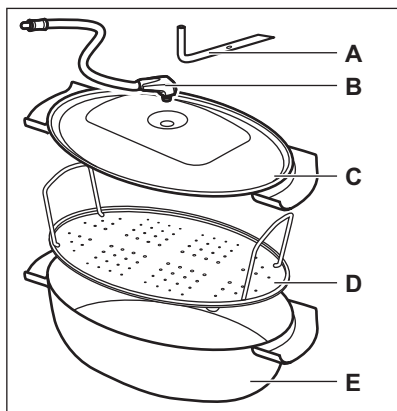
9.3 Stoompan voor stoomkoken



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

Stoomset bestaat uit:

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



Niet doen:

- zet de hete stoompan op koude/natte oppervlakken.
- giet koude vloeistoffen in de stoompan wanneer deze heet is.

- gebruik de stoompan op een heet kookoppervlak.
- reinig de stoompan met schuurmiddelen, schuursponsjes en poeders.

9.4 Stoomkoken in de stoompan

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

9.5 Direct stoomkoken

Plaats het voedsel op de stalen grill in de stoompan. Voeg wat water toe. Gebruik het deksel niet. Wanneer u grote porties vlees kookt, plaatst u de injector in het gerecht.



WAARSCHUWING!

De injector kan heet zijn als het apparaat in werking is. Gebruik altijd ovenhandschoenen. Verwijder de spuitmond uit het apparaat als je geen stoomfunctie gebruikt.

1. Plaats de injector in de injectorslang. Sluit het andere uiteinde aan op de stoomtoevoer. Zie het hoofdstuk 'Beschrijving van het product'.
2. Plaats de stoompan vanaf de bodem op de eerste of tweede rekstand. Zorg ervoor dat de injectorslang niet vastzit. Houd de injector uit de buurt van het verwarmingselement.
3. Stel het apparaat in voor de stoomkookfunctie.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn

afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

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

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

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

Zie het hoofdstuk "Energie-efficiëntie" voor energiebesparingstips.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
	Temperatuur
	Accessoire

	Inzetniveau
	Kooktijd (min)

10.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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

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

10.3 Warmelucht (vochtig)

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

		°C		
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Broodjes, 9 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40
Pizza, bevroren, 0,35 kg	bakrooster	220	2	10 - 15
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	170	2	25 - 35
Brownie	bakplaat of lekschaal	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	200	3	25 - 30
Luchtige flanbodem	flanvorm op rooster	180	2	15 - 25
Victoriataart met jam-vulling	ovenschaal op rooster	170	2	40 - 50
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	20 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	25 - 30
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	35 - 45

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

10.4 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

				°C	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	170	20 - 35
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	3	150 - 160	20 - 35
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	150 - 160	20 - 35
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	180	70 - 90
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	70 - 90
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm ¹⁾	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	170	40 - 50
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm ¹⁾	Hetelucht	Bakrooster	2	160	40 - 50
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm ¹⁾	Hetelucht	Bakrooster	2 en 4	160	40 - 60
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	3	140 - 150	20 - 40
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	140 - 150	25 - 45
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	140 - 150	25 - 45



Toast 1)



Grillen



Bakrooster



4



max.



1 - 5

1) Warm het apparaat 10 minuten voor.

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

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

Dagelijks gebruik

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

Accessoires

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

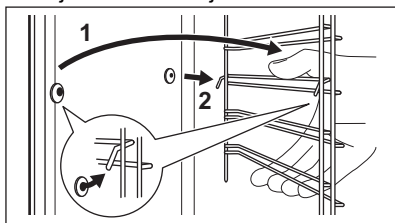
11.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.

2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.

3. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.



4. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

De borgpennen op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.

11.3 Pyrolytische reiniging

Gebruik het om het apparaat te reinigen en de resten te verbranden.



WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.



LET OP!

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

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

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Verwijder alle accessoires
3. Reinig de binnenzijde van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Het apparaat inschakelen.
5. Druk op / Reinigen.
6. Selecteer de reinigingsmodus.

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

Als het reinigen begint, wordt de deur van de oven vergrendeld en is de lamp uit. De koelventilator werkt op een hogere snelheid.

STOP - druk hierop om het reinigen te stoppen voordat het is voltooid.

Gebruik het apparaat niet totdat het deurvergrendelingsymbool van het display verdwijnt.

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

11.4 Reinig het waterreservoir.

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

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

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

11.5 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging aanbevolen.

Gebruik de functie: Pyrolytische reiniging.Re

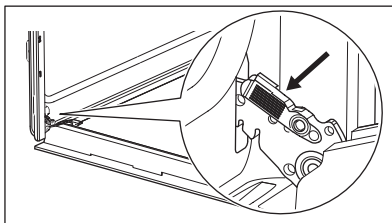
11.6 De deur verwijderen en installeren

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

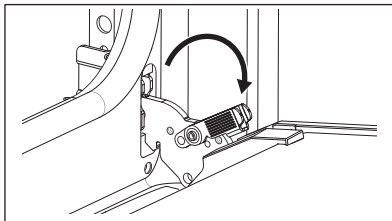
⚠ LET OP!

Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

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

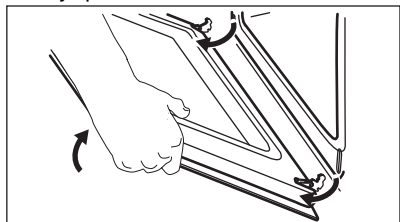


2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.

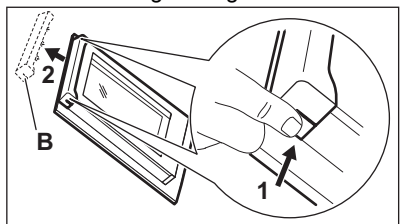


3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek

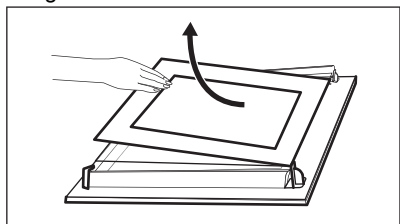
hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



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



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

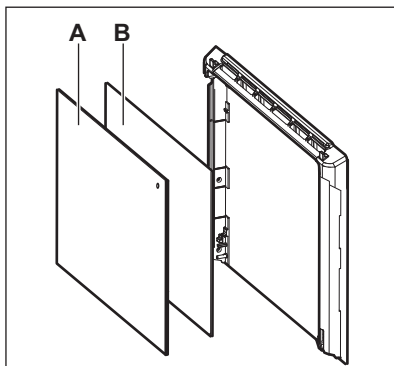


8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.
9. Installeer na het reinigen de glasplaten en de oven deur.

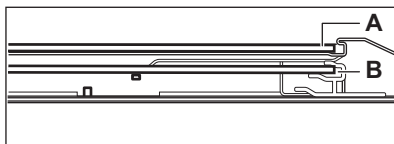
Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

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

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



Zorg ervoor dat je de middelste glasplaat correct in de zittingen plaatst.



11.7 Het lampje vervangen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

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

⚠ LET OP!

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

Achterlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.

2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Installeer het glazen deksel.

12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

Probleembeschrijving	Pauzeren en hervatten
Je kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.
Het apparaat warmt niet op.	De klok is niet ingesteld. Raadpleeg het hoofdstuk "Klokfuncties" om de klok in te stellen. De deur is niet goed gesloten. De zekering is doorgeslagen. Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde electricien. Kinderslot is ingeschakeld.
De lamp is uit.	De lamp is opgebrand. Vervang de lamp. Zie voor details het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.
Er zit water in de ovenruimte van het apparaat.	Het waterreservoir was met te veel water gevuld.
De bereiding met stoom werkt niet.	Er is kalkresidu in de stoomtoevoeropening. Er zit geen water in het waterreservoir.
Het duurt meer dan drie min om het waterreservoir te legen, of het water lekt uit de stoomtoevoeropening.	Er is kalkresidu in de stoomtoevoeropening. Reinig het waterreservoir.
 Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.	
Problemen met draadloos netwerksignaal.	Controleer of je mobiele apparaat is verbonden met het draadloze netwerk. Controleer uw draadloze netwerk en router. Herstart de router.
Er is een nieuwe router geïnstalleerd of de routerconfiguratie is gewijzigd.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding, om de oven en het mobiele apparaat opnieuw te configureren.
Het draadloze netwerksignaal is zwak.	Verplaats de router zo dicht mogelijk bij het apparaat.

Probleembeschrijving	Pauzeren en hervatten
Het draadloze signaal wordt verstoord door een andere magnetron die in de buurt van het apparaat is geplaatst.	Schakel de magnetron uit. Vermijd het gelijktijdige gebruik van de magnetron en de bediening op afstand van het apparaat. Magnetrons storen WiFi-sigitaal.

12.2 Foutcodes

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

Code en omschrijving	Oplossing
C2 - de Voedselsensor bevindt zich in de ovenruimte van het apparaat tijdens Pyrolytische reiniging.	Verwijder de Voedselsensor.
C3 - de deur is niet volledig gesloten tijdens Pyrolytische reiniging.	Sluit de deur.
F111 - Voedselsensor is niet correct in het stopcontact geplaatst.	Steek de Voedselsensor in het stopcontact.
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F601 - er is een probleem met het Wi-Fi-sigitaal.	Controleer uw netwerkverbinding. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.
F604 - de eerste verbinding met Wi-Fi is mislukt.	Schakel het apparaat uit en weer in en probeer het opnieuw. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.
F602, F603 - Wi-Fi is niet beschikbaar. 1)	Schakel het apparaat uit en weer in.

1) Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum. Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

12.3 Service-informatie

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.):

Productnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEZUINIGHEID

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

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	TR7PB63ZSB 949494892
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.69 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	32.0 kg

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

13.2 Energiebesparende tips

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

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

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

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

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

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

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

Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan.

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

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

Stand-bymodus

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

14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .

Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.

Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool



niet weg met het huishoudelijk afval.

Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	29
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	31
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	35
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	35
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	36
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	37
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	42
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	43
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	44
10. CONSEILS.....	46
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	49
12. DÉPANNAGE.....	52
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	54
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	55

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

1.2 Sécurité générale

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

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

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

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

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

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

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

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

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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

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

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



AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

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

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!

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

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

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

2.6 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

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

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

2.7 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.8 Service

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

2.9 Mise au rebut



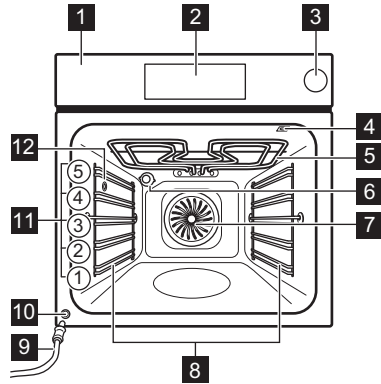
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



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

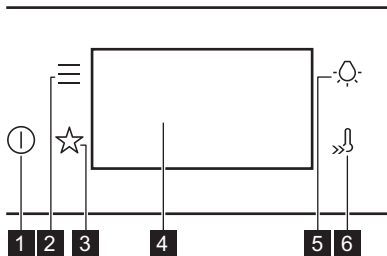
- 9 Tuyau de vidange
- 10 Vanne de vidange de l'eau
- 11 Niveaux de la grille
- 12 Tuyau de sortie de la vapeur

3.2 Accessoires

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

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande

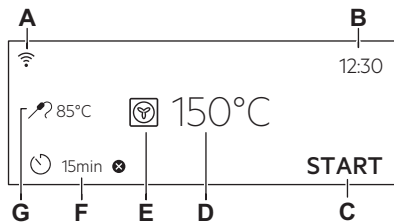


- 1 Activez / Désactivez
- Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.

2	Menu	Répertorie les options de l'appareil et les fonctions de réglage.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Pré-chauffage Rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.

4.2 Affichage

Affichage avec les principales fonctions réglées



- A. Wi-Fi
- B. Heure actuelle
- C. DEMARRER / ARRETER
- D. Température
- E. Modes de cuisson
- F. Minuteur
- G. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage

OK Pour confirmer la sélection/le réglage.

Voyants de l'affichage

- < Pour remonter d'un niveau dans le menu.
- ↶ Pour annuler la dernière action.
- ☐ Pour activer et désactiver les options.
- 🔔 La fonction de son alarme est activée.
- 🔔 STOP Le son alarme et la fonction d'arrêt de cuisson sont activés.
- 🔔 Seul le message contextuel est activé.
- 🕒 La fonction de Démarrage retardé est activée.
- ✕ Pour annuler le réglage.
- 📶 La connexion Wi-Fi est activée.
- 📶 La Télécommande est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Première connexion

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

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité , Son touches , Volume Alarme , Heure actuelle .

5.2 Connexion sans fil

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

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

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

2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
3. Mettez en fonctionnement l'appareil.
4. Appuyez sur Sélectionnez : Configurations / Connections.
5. - faites glisser ou appuyez pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt : Wi-Fi. Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.



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

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

5.3 Licences du logiciel

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

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

5.4 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des

aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

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

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD



Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



Turbo gril

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



Chaleur tournante

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



Plats surgelés

Parfait pour les repas préparés (par ex. frites, pommes quartier ou nems).



Chauffage Haut/ Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



Chauffage inférieur

Choisissez cette fonction après un processus de cuisson pour faire davantage brunir les aliments en bas, si nécessaire. Utilisez le niveau de gradin le plus bas.



Levée de pâte/pain

Pour accélérer la levée de la pâte. Couvrez la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche.



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

PROGRAMMES SPÉCIAUX



Stérilisation

Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette résistants à la chaleur ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez le premier niveau de la grille.



Déshydratation

Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. Pour permettre à l'air saturé en humidité de s'échapper et au fruit de mieux sécher, il est conseillé d'ouvrir la porte du four occasionnellement pendant le processus de séchage.



Chauffe-plats

Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.



Décongélation

Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.



Gratiner

Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour cuire des gratins et faire dorer.



Cuisson basse température

Processus de cuisson à basse température. Il est idéal pour cuire des aliments délicats (par ex., bœuf, veau ou agneau).



Maintien au chaud

Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.



Chaleur Tournante Humide

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

FONCTIONS VAPEUR



Réhydratation vapeur

Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.



Cuisson du pain

Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.



Humidité Faible

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



Fonction Pizza

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

6.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU

65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

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

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

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

6.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur OK :
4. Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.
5. Appuyez sur la touche START . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».
6. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
7. Mettez à l'arrêt l'appareil.

6.4 Réglage : Mode de cuisson vapeur

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
2. Réglez le mode de cuisson vapeur.
3. Appuyez sur OK. Les réglages de la température s'affichent.
4. Réglez la température.
5. Appuyez sur la touche OK.

6. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
7. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 900 ml), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. Ne remplissez pas le bac à eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.

AVERTISSEMENT!

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.

8. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
9. Appuyez sur la touche START . Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
10. Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau.
11. Mettez à l'arrêt l'appareil. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson.

AVERTISSEMENT!

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

L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque l'appareil a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Attendez au moins 60 min après chaque utilisation afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau.

6.5 Vidange du réservoir d'eau

Affichage de la réserve d'eau



Le réservoir est plein.



Le réservoir est à moitié plein.

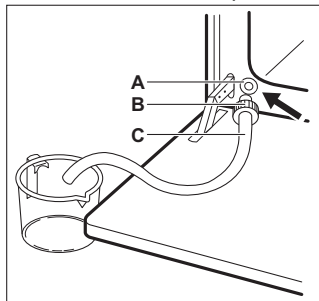
Affichage de la réserve d'eau



Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir.

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

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



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



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

6.6 Menu

Appuyez sur  pour accéder au menu.

Élément du menu	Application
Cuisson assistée	Indique les programmes automatiques.
Nettoyage	Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes	Indique les réglages favoris.
Options	Pour régler l'appareil.

Élément du menu

Application

Configurations	Connections	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Durée : 1 h.
Nettoyage par pyrolyse, normale	Durée : 1 h 30 min.
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Durée : 2 h 30 min.

Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Nettoyage Conseille	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

Sous-menu pour : Connexions

Sous-menu	Description
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Télécom- mande	Pour activer et désactiver la télécom- mande. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Fonctionne- ment à dis- tance auto- matique	Pour lancer automatiquement la télé- commande après avoir appuyé sur DEMARRER. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Ignorer Ré- seau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appa- reil.

Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Lu- minosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour ①.
Volume Alar- me	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure ac- tuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les ré- glages	Restaure les réglages d'usine.

6.7 Réglage : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend un ensemble de fonctions et de programmes supplémentaires conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec la Sonde de cuisson. Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant
- À point
- Bien cuit

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur . Passez à la Cuisson assistée.
4. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
5. Placez les aliments dans l'appareil et appuyez sur START.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Mes programmes ☆

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 3 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le temps de cuisson.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
 2. Sélectionnez le réglage préféré.
 3. Appuyez sur la touche .
 4. Sélectionnez : Mes programmes / Enregistrer les réglages actuels.
 5. Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.
 6. Appuyez sur la touche OK.
-  - appuyez pour réinitialiser le réglage.
-  - appuyez pour annuler le réglage.

7.2 Verrouillage des touches

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

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
 2. Sélectionnez un mode de cuisson.
 3. ☆,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.
- ☆,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

7.3 Sécurité enfants

Cette fonction empêche l'activation accidentelle de l'appareil.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.
4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

Sécurité enfants est activée.

Lorsque cette fonction est activée, accédez à : Minuteur, Wi-Fi et l'ampoule sont disponibles.

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

La porte est verrouillée lorsque cette fonction est activée et que l'appareil est à l'arrêt.

7.4 Arrêt automatique

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

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

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

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

7.5 Ventilateur de refroidissement

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

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée en définissant la valeur préférée de : Fin de l'action.
Fin de l'action	Son alarme - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt. Son et arrêt du four - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint. Information display : lorsque la durée s'est écoulée, le message apparaît à l'écran. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez activer et désactiver la fonction. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

8.2 Réglage : Heure actuelle

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

8.3 Réglage : Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur la touche .

3. Réglez l'heure.

Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur ● ● ●.

4. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

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

8.4 Réglage : Démarrage retardé

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

8.5 Réglage : Compteur

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur la touche ● ● ●.
3. Appuyez sur Compteur.
4. Faites glisser ou appuyez sur  pour afficher la durée de fonctionnement sur l'écran principal.
5. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

8.6 Modification des réglages du minuteur

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

1. Appuyez sur la touche .
2. Réglez la valeur du minuteur.
3. Appuyez sur la touche **OK**.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

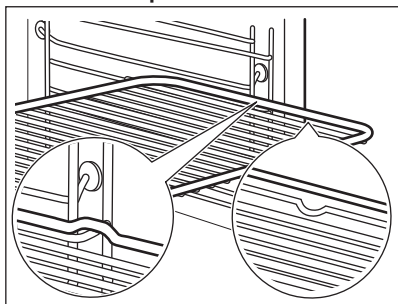
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

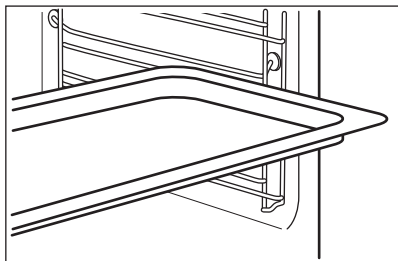
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.

Plateau de cuisson / Plat à rôtir



Poussez la plaque entre les rails du support de grille. Placez la plaque de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

9.2 Sonde de cuisson

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

Il y a deux températures à régler :

- $^{\circ}\text{C}$ - la température à l'intérieur de l'appareil. Elle doit être d'au moins 25°C plus élevée que la température à cœur des aliments.
-  - la température à cœur des aliments.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

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

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

Cuisson avec : Sonde de cuisson

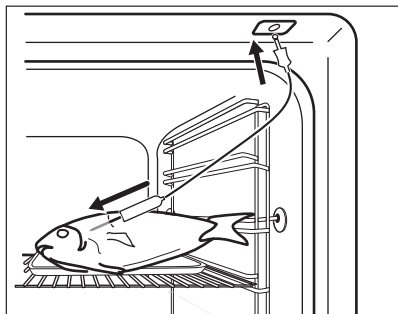
AVERTISSEMENT!

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

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

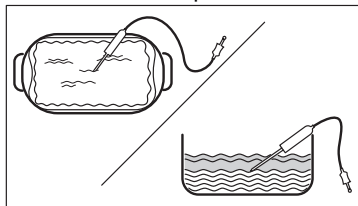
Viande, volaille et poisson

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



Ragoût

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



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

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

5. - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
6. ● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :
 - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
 - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
7. Sélectionnez l'option et appuyez plusieurs fois sur OK pour passer à l'écran principal.

8. Appuyez sur la touche START.
9. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

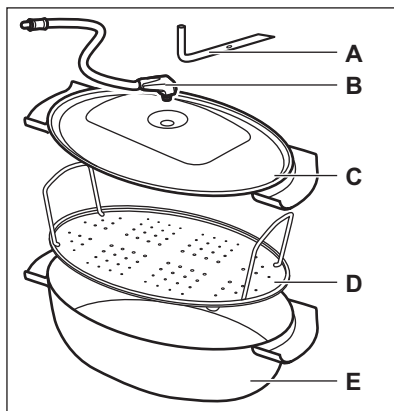
9.3 Marmite à vapeur pour la cuisson à la vapeur



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

Kit vapeur se compose de :

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



Veillez à ne pas :

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

9.4 Cuisson à la vapeur dans la marmite à vapeur

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

9.5 Cuisson à la vapeur directe

Placez les aliments sur le grill en acier dans la marmite à vapeur. Ajoutez de l'eau. N'utilisez pas le couvercle. Lorsque vous

faites cuire de grandes portions de viande, placez l'injecteur à l'intérieur du plat.

⚠️ AVERTISSEMENT!

L'injecteur peut être chaud lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez toujours des gants de cuisine. Retirez l'injecteur du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.

- 1. Placez l'injecteur dans le tube de l'injecteur. Raccordez l'autre extrémité à l'entrée de vapeur. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».
- 2. Placez la marmite à vapeur sur le premier ou le deuxième niveau de grille partant du bas. Assurez-vous que le tuyau d'injection ne soit pas coincé. Éloignez l'injecteur de de l'élément chauffant.
- 3. Réglez l'appareil pour la fonction de cuisson à la vapeur.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

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

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

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

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

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
---	----------------

	Mode de cuisson
	Température
	Accessoire
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

10.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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

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

10.3 Chaleur Tournante Humide

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

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

		°C		
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

10.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

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

¹⁾ Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

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

Utilisation quotidienne

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

Accessoires

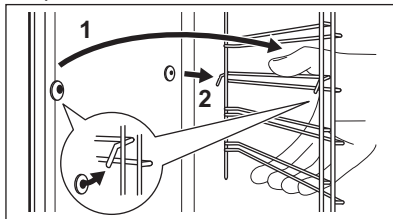
- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des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

11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



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

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

11.3 Nettoyage par pyrolyse

Utilisez-la pour nettoyer l'appareil et brûler les résidus.

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.

ATTENTION!

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

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

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Mettez en fonctionnement l'appareil.
5. Appuyez sur la touche  / Nettoyage.
6. Sélectionnez le mode de nettoyage.

Option	Durée
Nettoyage par pyrolyse, rapide	1 h

Nettoyage par pyrolyse, normale	1 h 30 min
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	2 h 30 min

Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé. N'utilisez pas l'appareil tant que le symbole de verrouillage de la porte reste affiché.

- 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. Retirez les résidus du fond du four.

11.4 Nettoyage du réservoir d'eau

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

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

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

11.5 Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

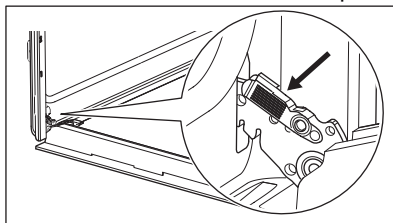
11.6 Retrait et installation de la porte

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

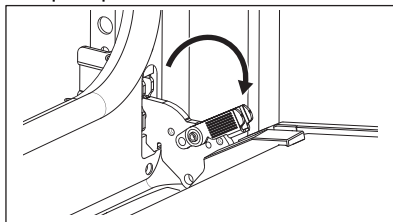
⚠ ATTENTION!

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

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

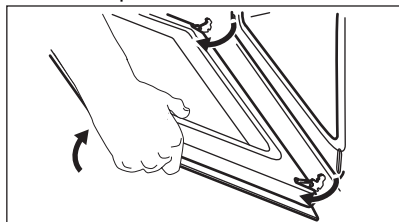


- Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.

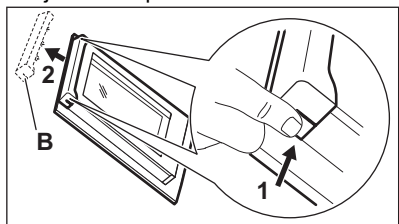


- Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis,

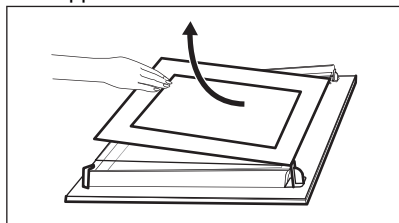
soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



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



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

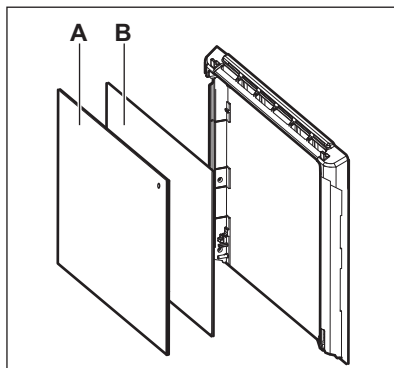


8. Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
 9. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.
- Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

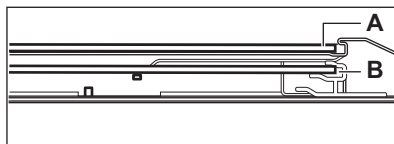
Veillez à replacer les panneaux de verre

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

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



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



11.7 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

⚠ ATTENTION!

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

Lampe arrière

- 1. Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
- 2. Nettoyez le diffuseur en verre.

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

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

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

Description du problème	Cause et solution
La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.
Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.	Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

12.2 Codes d'erreur

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

Code et description	Solution
C2 - la Sonde de cuisson se trouve dans la cavité de l'appareil pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Retirez la Sonde de cuisson.
C3 - la porte n'est pas correctement fermée pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Refermez la porte.
F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Branchez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F601 - problème au niveau du signal Wi-Fi.	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué.	Mettez à l'arrêt et de nouveau en fonctionnement l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible. ¹⁾	Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

¹⁾ Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

12.3 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit
(PNC) :

Numéro de série (SN) :

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	TR7PB63ZSB 949494892
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	32.0 kg

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

13.2 Conseils pour économiser l'énergie

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

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

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

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

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

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Chaleur Tournante Humide

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

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

Mode Veille

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

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

FR Concerne la France uniquement :



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



