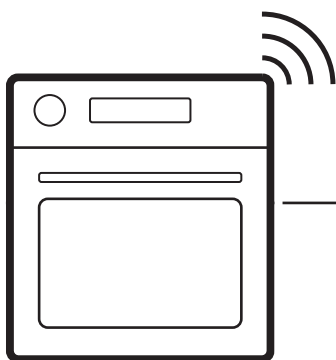


AEG



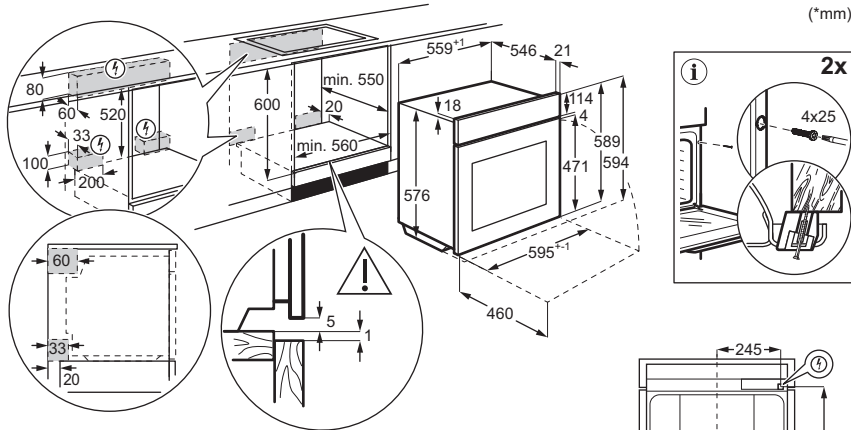
aeg.com/register



BS9900B
BS9900T
NBP9S831AB
NBP9S831AT
TP9SB82WAB
TP9SB831AB
TP9SB83FAB
TP9SB83FAT
TP9SB83ZAB

INSTALLATION / MONTAGE / INSTALLAZIONE / INSTALAÇÃO

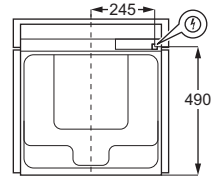
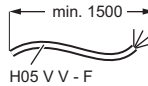
(*mm)



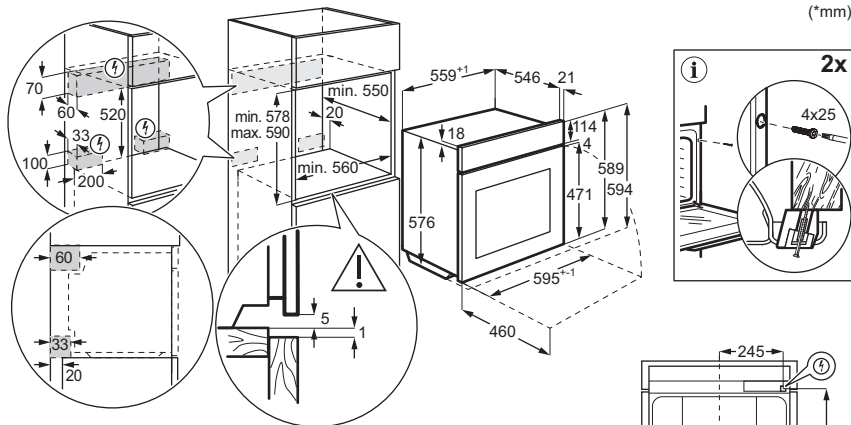
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven with Hob - Built Under installation



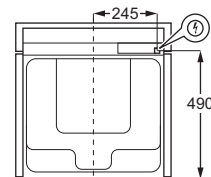
(*mm)



YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



FRANÇAIS

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	7
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	9
6. CONSEILS.....	12

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	14
8. DÉPANNAGE.....	15
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	17
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	18

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ou des appareils mobiles avec l'application.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.

- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

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

similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer

la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant

d'ingrédients à base d'alcool peuvent se dégager.

- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Utilisez uniquement du verre et des récipients approuvés pour stérilisation.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- 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 placez pas de plats allant au four ou d'objets directement au fond de la cavité.
 - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
 - soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de

l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

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

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

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

Cuisson à la vapeur

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. La vapeur peut être libérée.

- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après une cuisson vapeur.

2.5 Mise au rebut

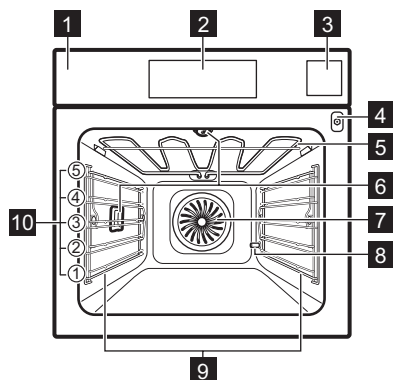
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



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

9 Support de grille, amovible

10 Niveaux de la grille

3.2 Affichage

L'affichage est entièrement interactif et définit. Il est divisé en sections clairement définies qui donnent accès à diverses fonctions de cuisson et plats. Il montre également l'état de fonctionnement actuel. Vous pouvez faire glisser votre doigt sur l'écran pour naviguer vers la gauche ou la droite.



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



Pour activer et désactiver les options.



Pour accéder au menu : Réglages.



Pour enregistrer les paramètres actuels dans : Mes programmes.



L'appareil est verrouillé.



La connexion Wi-Fi est activée.



Télécommande est allumée.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Connexion sans fil

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

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.

- Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.

1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
3. Allumez l'appareil.

- Appuyez à l'écran pour accéder au menu et appuyez sur  Réglages / Connexions.
 - Appuyez pour allumer ou éteindre : Wi-Fi.
- Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.

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

 Lorsque l'appareil est connecté à l'application, il peut recevoir des mises à jour logicielles importantes. Ces mises à jour peuvent introduire de nouvelles fonctionnalités, affiner les fonctions et les icônes existantes, résoudre les problèmes potentiels et améliorer les performances globales du logiciel. Pour vérifier la version du logiciel installé, accédez à la carte des configurations.

4.2 Licences du logiciel

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

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

4.3 Préchauffage et nettoyage initiaux

Avant la première utilisation, préchauffez l'appareil vide. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Aérez la pièce.

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
- Dans le menu principal, sélectionnez la fonction de cuisson :

- L'écran affiche un message contextuel pour démarrer le processus de préchauffage.
- Confirmez pour démarrer et suivez les instructions qui s'affichent.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon en microfibre, d'eau chaude et d'un détergent doux. Remplacer les accessoires et les supports de grille.

4.4 Heure actuelle

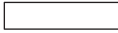
- Allumez l'appareil.
- Appuyez sur  / Configuration / Heure actuelle.
- Réglez l'heure.
- Appuyez sur : OK.

4.5 Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez l'appareil à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau. Utilisez le papier réactif ou contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

- Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 sec. Ne pas utiliser d'eau courante.
- Secouez le papier du test pour éliminer l'eau restante.
- Après 1 min, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.
- Définissez le degré de dureté de l'eau  Réglages / Configuration / Dureté de l'eau.

Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Vérifiez la dureté de l'eau dans un délai de 1 min après le test.

Niveau de dureté de l'eau	Papier réactif
1 - douce	 
2 - modérément dure	 
3 - dure	 
4 - très dure	 

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Menu

Appuyez à l'écran ou sur le **ACTIVEZ/DÉS-ACTIVEZ** bouton pour accéder au menu.

- Accueil
- Fonctions
- Plats
- Réglages

5.2 Fonctions

Fonctions de cuisson standard pour les besoins de cuisson typiques, y compris la chaleur de voûte et de sole , le gril , la chaleur tournante  et plus encore. Vous pouvez préparer vos plats de manière traditionnelle. Pour plus d'informations, consultez la description sur l'écran ou consultez l'application.

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

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
2. Sélectionnez le mode de cuisson et réglez les paramètres.
3. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent. Vous pouvez brancher la sonde aliment à tout moment avant ou pendant la cuisson (si disponible). Référez-vous au chapitre Utilisation quotidienne, « Sonde aliment ».
4.  - appuyez sur pour adapter les réglages pendant la cuisson.

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

5.3 Fonctions de cuisson à la vapeur

Il existe deux façons de préparer les aliments à l'aide des fonctions vapeur : en réglant la température ou le niveau de vapeur.

 **Steamify** /  **Fonctions vapeur** - Vapeur continue pour une nourriture saine et savoureuse.

 **ProSteam** - Obtenir une texture tendre et une surface croustillante grâce à la combinai-

son de vapeur et de chaleur. Convient aux légumes, ragoûts et viandes.

 **AirFry Plus** - Combine la cuisson à la vapeur et la friture à air chaud pour cuisiner des mets croustillants, juteux et plus sains.

1. Accédez au menu et sélectionnez : Fonctions
2. Réglez la fonction de cuisson à la vapeur. L'écran affiche les paramètres disponibles.
3. Réglez la température et le niveau de vapeur, le cas échéant.
4. Appuyez sur: **START** et suivez les instructions qui s'affichent.
5. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau pour l'ouvrir et retirez-le.
6. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml). N'utilisez pas d'autres liquides. Reportez-vous à la balance sur le réservoir d'eau.
7. Essuyez l'extérieur du réservoir d'eau avec un chiffon doux, si nécessaire. Remplacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.

De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.

8. Quand le réservoir d'eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau.
9. Vidangez le réservoir d'eau.
10. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four.
11. Éteignez l'appareil.
12. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

5.4 Plats

La cuisson assistée suggère des réglages pour différents plats, y compris des instructions étape par étape, la température et le temps de cuisson. Vous pouvez modifier les configurations pendant la cuisson et sélectionner votre mode de cuisson préféré, y compris l'utilisation de la sonde alimentaire. La disponibilité de chaque option dépend du plat sélectionné.

1. Accédez au menu et sélectionnez .
2. Choisissez un type de nourriture et un plat, puis suivez les étapes à l'écran.

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

5.5 Options de préchauffage

L'appareil comprend plusieurs options de préchauffage pour garantir des résultats de cuisson optimaux.

- Néant - mode conventionnel de préchauffage de l'appareil. Il est défini par défaut et disponible pour toutes les fonctions de cuisson. La préférence peut être modifiée pour un autre type de préchauffage.
- Intelligent - permet d'optimiser la consommation d'énergie pendant le chauffage du four par rapport à Rapidité.
- Rapidité - réduit la durée de préchauffage. Disponible pour certaines fonctions uniquement.

5.6 Minuteur

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

Fin de l'action



Son alarme - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.



Son et arrêt du four - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.



Message pop up uniquement - lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran.

Le Timer peut être utilisé indépendamment, même lorsque le four ne fonctionne pas.

Certaines fonctions de l'horloge peuvent ne pas être disponibles avec certaines fonctions de cuisson.

Appuyez sur +5 min pour prolonger le temps de cuisson.

Départ différé

Vous pouvez reporter le début et / ou la fin de la cuisson.

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

Modification des réglages du minuteur

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

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

5.7 Mes programmes

Cette fonctionnalité est disponible pour certains modèles uniquement.

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 20 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le plat.

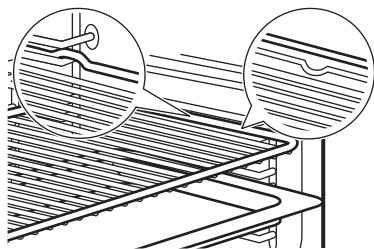
Pour sauvegarder un réglage, sélectionnez l'option favorite et appuyez sur .

5.8 Accessoires



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

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



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

Si votre grille métallique comporte un pas, positionnez-le vers l'avant de l'intérieur du four.

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

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

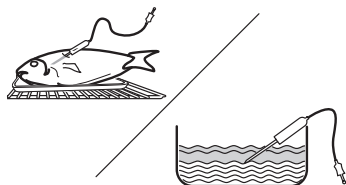
5.9 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température du four. Elle doit être supérieure d'au moins 25°C à la température de la sonde de cuisson.
-  : température de la sonde aliment.

1. Sélectionnez un mode de cuisson dans le menu : Fonctions ou un plat dans le menu : Plats.
2. Réglez la température du four et le temps de cuisson, si nécessaire.
3. Confirmez les configurations et commence à cuisiner.
4. Insérez l'extrémité de la sonde de cuisson dans le centre de la viande ou du poisson, dans sa partie la plus épaisse. Pour les cocottes, placez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre, stabilisée dans un ingrédient solide. Assurez-vous que la pointe ne touche pas le fond du plat de cuisson.



5. Insérez les aliments préparés dans le four.
6. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit.

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

7.  - appuyez pour ajuster les réglages.
8. Sélectionnez la carte Sonde de cuisson pour régler la température à cœur du capteur ou configurez l'option préférée :
 - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température 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.
9. Confirmez les configurations.
10. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
11. STOP : appuyez pour couper le mode de cuisson.
12. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

5.10 Sécurité enfants

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

1. Ouvrez le menu.
2. Sélectionnez  / Préférences / Sécurité enfants.

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

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

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

6.2 Chaleur Tournante Humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.
Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôti.

	°C		
Petits pains sucrés, 16 morceaux	180	2	25 - 35
Gâteau roulé	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Cookies, 16 morceaux	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	160	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte salée, 20 morceaux	140	2	15 - 25

	°C		
Tartelettes, 8 morceaux	180	2	15 - 25

6.3 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes aux normes EN 60350-1. IEC 60350-1.

Utilisez la fonction : ProSteam, niveau : Vapeur intense.

		°C		
Brocolis				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Petits pois, surgelés				
2 x 1,5	2 et 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Utilisez un kit vapeur Gastronorm 2/3 perforé.
- 2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte en utilisant le réglage : Préchauffer / Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Intelligent.
- 3) Placez le plateau de cuisson sur la première étape, avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.
- 4) Utilisez un récipient perforé conformément à la norme CEI 60350-1.
- 5) Utilisez 2 x 2/3 kit vapeur Gastronorm perforé.
- 6) Faites cuire jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 C°.

Recettes vapeur supplémentaires

		°C		
Plat combiné vapeur (2 portions)				
 1)	1 et 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Pudding au caramel (6 portions)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Crème anglaise aux œufs				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Pain Blanc				

		°C		
	2	180	40 - 50	9)
 10)				
Poulet				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

1) Régler le niveau : Vapeur intense.

2) 40 min pour les pommes de terre; 8 - 10 min pour le saumon; 10 - 12 min pour les brocolis

3) Utilisez un plat vapeur Gastronorm 1/2 (perforé) pour les pommes de terre et les brocolis, et un plat vapeur Gastronorm 1/2 (non perforé) pour le saumon.

4) Placez le saumon au niveau 2, les pommes de terre et les brocolis au niveau 4.

5) Placez les ingrédients dans le four l'un après l'autre au moment approprié, de sorte que tous les composants soient cuits en même temps. Vous pouvez préparer deux portions en même temps.

6) Régler le niveau : Humidité Élevée.

7) Plats ronds en porcelaine sur grille métallique.

8) Utilisez un kit vapeur Gastronorm 1/2 non perforé.

9) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

10) Régler le niveau : Humidité Faible. Utilisez la fonction ProSteam uniquement si la fonction Cuisson du pain n'est pas disponible.

11) Régler le niveau : Humidité Faible.

12) Utilisez Grille métallique.

13) Placez le plateau de cuisson sur la première étape pour recueillir les gouttes de graisse.

6.4 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes aux normes EN 60350-1.
IEC 60350-1.

	°C			
Petits gâteaux, 20 par plateau				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 et 4	1)2)3)

	°C			
Génoise allégée				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 et 3	2)5)
Tarte aux pommes				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Pain grillé				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

1) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.

2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte en utilisant le réglage : Préchauffer / Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Intelligent.

3) Placez le plat universel au quatrième niveau.

4) Utilisez Grille métallique.

5) Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson ci-dessous. Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.

6) 2 pains moulés placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.

7) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

Recettes supplémentaires

		°C		
Meringues				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

1) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.

2) Utilisez un papier cuisson.

3) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte en utilisant le réglage : Préchauffer / Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Intelligent.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez un produit de nettoyant pour four pour les taches tenaces.
- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

7.2 Retrait des supports de grille

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
4. Sortez les supports de la prise arrière.
5. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

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

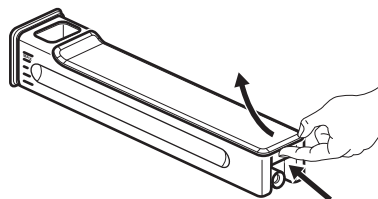
7.3 Programmes de maintenance

Nettoyage vapeur	Ce programme nettoie l'appareil lorsqu'il est légèrement sale. La vapeur adoucit la graisse ou les résidus, ce qui facilite le nettoyage.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Séchage	Processus de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Rinçage	Processus de rinçage et de nettoyage du circuit de générateur vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

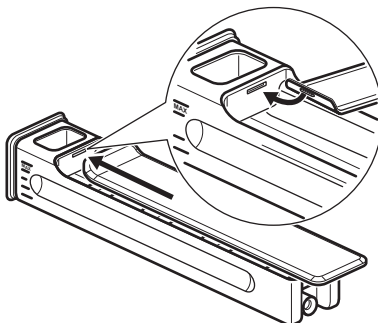
7.4 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Appuyez doucement sur le couvercle avant du réservoir d'eau.
2. Appuyez sur le réservoir d'eau pour le retirer de l'appareil.

3. Retirez le couvercle du réservoir d'eau. Soulevez le couvercle en suivant la saillie à l'arrière.



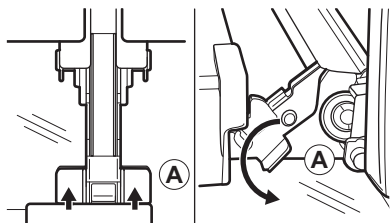
4. Lavez les pièces du réservoir d'eau avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas d'éponge abrasive et ne passez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
5. Remontez le réservoir d'eau.
6. Remettez le couvercle. Insérez d'abord le bouton pression avant, puis poussez-le contre le corps du réservoir.



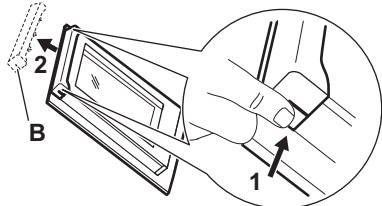
7. Insérez le réservoir d'eau.
8. Poussez le réservoir d'eau vers l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
9. Fermez doucement le couvercle avant du réservoir d'eau.

7.5 Retrait et installation de la porte

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez entièrement la porte.
3. Appuyez sur les leviers de serrage A sur les deux charnières de porte.



4. Fermez partiellement la porte jusqu'à ce qu'elle s'arrête, puis soulevez-la des charnières. Soyez prudent, la porte est lourde.
5. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
6. Tenez le cache de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
8. Soulevez chaque panneau de verre par son bord supérieur et retirez-le du guide. Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.
9. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne

prenez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

7.6 Remplacement de l'ampoule

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

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

Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.
2. Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

Lampe latérale

1. Retirez le support de grille gauche pour accéder à la lampe.
2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
3. Nettoyez le couvercle en verre.
4. Remplacez l'ampoule.
5. Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.
6. Installez le support de grille gauche.

8. DÉPANNAGE

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

Si l'affichage indique un code d'erreur qui n'est pas indiqué ci-dessous, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

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

L'appareil ne chauffe pas.

- L'horloge n'est pas réglée.
- Verrouillage des touches est activée.
- L'arrêt automatique est activé.
- Sécurité enfants est activée.
- Le mode démo est activé - code de désactivation : 2468.

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

Le réservoir d'eau ne tient pas dans l'appareil après avoir été inséré. - Vous n'avez pas entièrement inséré le réservoir d'eau. Insérez complètement le réservoir d'eau dans l'appareil.

L'eau sort du réservoir d'eau. - Vous n'avez pas correctement assemblé le couvercle du réservoir d'eau.

Le réservoir d'eau est difficile à nettoyer. - Veuillez vous assurer que le couvercle est retiré avant de commencer le nettoyage.

Il n'y a pas d'eau dans la plaque après le détartrage. - Le réservoir d'eau n'a pas été rempli au niveau maximum. Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le réservoir d'eau.

Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le détartrage. - Le plateau se trouve sur une mauvaise position. Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant au fond de l'appareil. La prochaine fois, placez le plateau sur le premier gradin.

Il y a trop d'eau au fond de la cavité après le nettoyage. - Vous avez mis trop de détergent dans l'appareil au début du nettoyage. La prochaine fois, utilisez une mince couche de détergent sur les parois de la cavité du four.

La performance de nettoyage n'est pas satisfaisante. - Vous avez commencé le nettoyage alors que l'appareil était trop chaud. Attendez que l'appareil refroidisse. Répétez le nettoyage.

① 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 sans fil. - 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. - Configurez à nouveau l'appareil et l'appareil mobile.

Le 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.

F102 - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé. Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise. Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.

F240, 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 - il y a un problème au niveau du signal Wi-Fi. Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous à la section 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 à la section 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 en fonctionnement l'appareil.

F131 - la température du capteur de vapeur est trop élevée. ¹⁾ Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Mettez de nouveau l'appareil en fonctionnement.

F144 - le capteur du Réservoir d'eau ne peut pas mesurer le niveau d'eau. ¹⁾ Videz le Réservoir d'eau et remplissez-le.

F508 - le Réservoir d'eau ne fonctionne pas correctement. Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. ¹⁾ Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible. ¹⁾ Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

¹⁾ Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	AEG	
Identification du modèle	BS9900B	944035029
	BS9900T	944035020
	NBP9S831AB	944035064
	NBP9S831AT	944035065
		944035127
	TP9SB82WAB	944035053
	TP9SB831AB	944035112
	TP9SB83FAB	944035054
	TP9SB83FAT	944035030
	TP9SB83ZAB	944035021
Indice d'efficacité énergétique	61,9	
Classe d'efficacité énergétique	A++	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0,99 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0,52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	70 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BS9900B	39,0 kg
	BS9900T	39,0 kg
	NBP9S831AB	39,0 kg
	NBP9S831AT	39,0 kg
	TP9SB82WAB	38,5 kg
	TP9SB831AB	39,5 kg
	TP9SB83FAB	39,0 kg
	TP9SB83FAT	39,5 kg
	TP9SB83ZAB	38,5 kg

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

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

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2,0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564, EN 63474.

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous à Avant la première utilisation.

9.3 Conseils d'optimisation

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sauter l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Chaleur Tournante Humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne dans des conditions optimales. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.

- Lorsque cela est possible, désactivez le Wi-Fi. Reportez-vous à Avant la première utilisation.
- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une

fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson.

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

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

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

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

FR Concerne la France uniquement :



DEUTSCH

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	18
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	20
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	23
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	23
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	24

6. HINWEISE UND TIPPS.....	27
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	29
8. FEHLERBEHEBUNG.....	31
9. ENERGIEEFFIZIENZ.....	33
10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	34

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

gen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

fahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

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

empfohlenen KT Sensor (Kerntempertursensor).

- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.

- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Vor der Montage des Geräts vergewissern Sie sich, dass es waagerecht steht und sich die Tür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen

Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.

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

2.3 Verwendung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

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

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie keine Backformen oder Gegenstände direkt auf den Boden des Hohlraums.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
 - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edelstahl beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in

Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung den Stecker ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet

machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

Garen mit Dampf

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Gerätetür, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.
 - Öffnen Sie die Tür des Geräts vorsichtig nach dem Garen mit Dampf.

2.5 Entsorgung

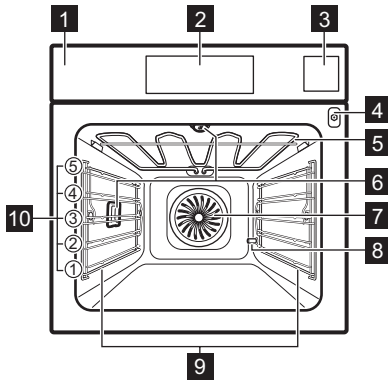
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



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

- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

3.2 Display

Das Display ist vollständig interaktiv und scrollbar. Es ist in klar definierte Abschnitte unterteilt, die Zugang zu verschiedenen Kochfunktionen und Gerichten bieten. Es zeigt auch den aktuellen Betriebsstatus an. Sie können über den Bildschirm wischen, um nach links oder rechts zu navigieren.

-  Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschaalten.
-  Ein- und Ausschalten der Optionen.
-  Zum Menü gehen: Einstellungen.
-  Speichern der aktuellen Einstellungen in: Favoriten.
-  Das Gerät ist gesperrt.
-  Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.
-  Fernsteuerung ist eingeschaltet.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Drahtlose Verbindung

Das Gerät aktiviert die WLAN-Netzwerkverbindung und die Verbindung mit Mobilgeräten. Sie können von Ihrem Mobilgerät aus Benachrichtigungen erhalten und das Gerät steuern und überwachen.

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
 - Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.
1. Scannen Sie zum Herunterladen der App den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
 2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
 3. Schalten Sie das Gerät ein.

4. Das Display drücken, um das Menü zu öffnen, und  Einstellungen / Verbindungen drücken.

5. Drücken, um Ein- oder Auszuschalten: Wi-Fi.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

Frequenz	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max. Leistung	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

❗ Wenn das Gerät mit der App verbunden ist, kann es wichtige Software-Updates erhalten. Diese Aktualisierungen können neue Funktionen einführen, bestehende Funktionen und Symbole verfeinern, potenzielle Probleme beheben und die Gesamtleistung der Software verbessern. Um die installierte Softwareversion zu überprüfen, gehen Sie zur Einstellungskarte.

4.2 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-Source-Software basieren. AEG erkennt die Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt an.

Um auf den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen eine Veröffentlichung erfordern, und um ihre vollständigen Copyright-Informationen und die geltenden Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (Ordner NIU6).

4.3 Erstaufheizen und Reinigung

Heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme auf. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einhängegitter.
2. Rufen Sie das Menü auf und wählen Sie die Kochfunktion.
3. Auf dem Display erscheint eine Pop-up-Meldung zum Starten des Aufheizvorgangs.
4. Bestätigen Sie den Start und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
5. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
6. Reinigen Sie den Backofinnenraum mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser

und einem milden Reinigungsmittel. Setzen Sie die Zubehörteile und die Einhängegitter wieder ein.

4.4 Uhrzeit

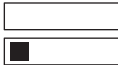
1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie das  / Setup / Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Zeit ein.
4. OK drücken.

4.5 Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen ans Stromnetz angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen. Verwenden Sie das Reagenzpapier oder kontaktieren Sie Ihren Wasserversorger, um die Wasserhärte zu prüfen.

1. Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sek lang in das Leitungswasser. Verwenden Sie kein fließendes Wasser.
2. Schütteln Sie das Testpapier, um das restliche Wasser zu entfernen.
3. Überprüfen Sie nach 1 Min die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.
4. Stellen Sie die Wasserhärtestufe ein  Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Min nach dem Test.

Wasserhärtegrad	Reagenzpapier
1 - weich	
2 - mittelhart	
3 - hart	
4 - sehr hart	

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Menü

Drücken Sie das Display oder die Taste START / AUS, um das Menü aufzurufen.

- Home
- Funktionen
- Gerichte
- Einstellungen

5.2 Funktionen

Standardofenfunktionen für typische Backbedürfnisse, einschließlich Ober- und Unterhitze , Grillstufe , Umluftbacken  und mehr. Sie können Ihre Gerichte auf traditionelle Weise zubereiten. Weitere Informationen fin-

den Sie in der Beschreibung auf dem Display oder in der App.

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
2. Wählen Sie die Garfunktion und passen Sie die Einstellungen an.
3. Beginnen Sie mit dem Kochen und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Sie können den Kerntempersensordaten jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen (sofern verfügbar). Siehe auch Täglicher Gebrauch, „Kerntempersensordaten“.
4.  - drücken, um während des Garvorgangs Einstellungen vorzunehmen.

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

5.3 Dampfgarfunktionen

Es gibt zwei Möglichkeiten, mit den Dampfgarfunktionen Speisen zuzubereiten: durch Einstellen der Temperatur oder durch Einstellen der Dampfstufen.

 **Steamify** /  **Dampfgaren** - Ständige Dampfzufuhr für gesunde und geschmackvolle Speisen.

 **Dampffunktionen** - Erhalten Sie zarte Gerichte und eine knusprige Oberfläche mit einer Kombination aus Dampf und Hitze. Gut geeignet für Gemüse, Aufläufe und Fleisch.

 **AirFry Plus** - Kombiniert Dampf und Airfrying für knusprige, saftige und gesündere Speisen.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
2. Die Dampfgarfunktion einstellen. Das Display zeigt die verfügbaren Einstellungen an.
3. Stellen Sie die Temperatur und ggf. die Dampfstufen ein.
4. Drücken Sie START und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
5. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen und zu entfernen.
6. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Leitungswasser

(ca. 950 ml). Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Verwenden Sie die Skala am Wassertank.

7. Wischen Sie die Außenseite des Wassertanks bei Bedarf mit einem weichen Lappen ab. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.

Der Dampf erscheint nach circa 2 Min. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton.

8. Wenn der Wassertank kein Wasser mehr enthält, ertönt das Signal. Füllen Sie den Wassertank wieder auf.
9. Wassertank leeren.
10. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Im Ofeninneren kann sich Restwasser kondensieren.
11. Schalten Sie das Gerät aus.
12. Wenn das Gerät abgekühlt ist, trocknen Sie den Innenraum des Backofens mit einem weichen Lappen.

5.4 Gerichte

Der Koch-Assistent empfiehlt Einstellungen für verschiedene Gerichte, einschließlich Schritt-für-Schritt-Anleitungen, Temperatur und Garzeit. Sie können die Einstellungen während des Kochens ändern und Ihre bevorzugte Garmethode auswählen, einschließlich der Verwendung des Kerntempersensors. Die Verfügbarkeit jeder Option hängt vom ausgewählten Gericht ab.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie das .
2. Wählen Sie eine Gerichtart und ein Gericht und befolgen Sie die Schritte auf dem Bildschirm.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

5.5 Aufheizoptionen

Das Gerät verfügt über mehrere Aufheizoptionen, um optimale Garergebnisse zu gewährleisten.

- Kein - herkömmliche Aufheizmethode für das Gerät. Diese ist standardmäßig eingestellt und für alle Kochfunktionen verfügbar. Die Voreinstellung kann auf eine andere Aufheizmethode geändert werden.
- Smart - hilft dabei, den Energieverbrauch während des Aufheizens des Backofens im Vergleich zu Schnell zu optimieren.

- Schnell - Verkürzt die Aufheizzeit. Diese Funktion ist nur für einige Funktionen verfügbar.

5.6 Timer 🕒

1. Wählen Sie die Garfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Timer drücken.
3. Stellen Sie die Dauer ein. Nach Ablauf können Sie die bevorzugten Optionen auswählen, indem Sie eines der Symbole drücken.
4. Drücken Sie OK, um zu bestätigen und zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

Optionen nach Ablauf des Timers



Alarmsignal - Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.



Alarmsignal und Garvorgang stoppen - Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf des Timers ertönt das Signal und der Kochvorgang wird beendet.



Benachrichtigungstext ohne Signal - wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display.

Der Timer kann unabhängig davon verwendet werden, auch wenn der Backofen nicht läuft.

Einige Uhrfunktionen sind bei bestimmten Kochfunktionen möglicherweise nicht verfügbar.

Drücken Sie +5 Min, um die Gardauer zu verlängern.

Startzeitvorwahl 🕒

Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.

1. Wählen Sie die Garfunktion und passen Sie die Einstellungen an.
2. Drücken Sie das ***.
3. Startzeitvorwahl drücken.
4. Blättern Sie, um die gewünschte Startzeit einzustellen, und drücken Sie dann OK.
5. Sie können nun die gewünschte Endzeit einstellen oder OK drücken, um diesen Schritt zu überspringen.
6. Drücken Sie OK, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie das ^ / Timer.

2. Stellen Sie einen neuen Timerwert ein. Drücken Sie OK.

5.7 Favoriten ❤️

Diese Funktion steht nur bei ausgewählten Modellen zur Verfügung.

Sie können bis zu 20 Ihrer bevorzugten Einstellungen, wie die Garfunktion und das Gericht, speichern.

Um eine Einstellung zu speichern, wählen Sie die gewünschte Option und drücken Sie das



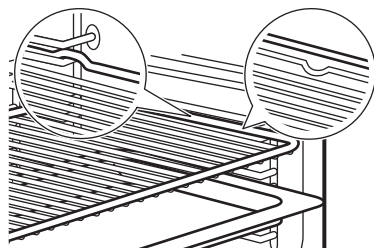
5.8 Zubehör



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

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

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



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

Wenn Ihr Kombirost eine Stufe hat, positionieren Sie diese zur Vorderseite des Backofen-Innenraums.

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

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne

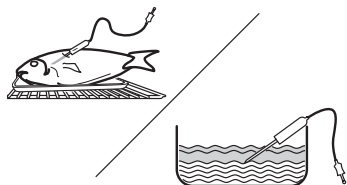
darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

5.9 KT Sensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- $^{\circ}\text{C}$ - die Backofen-Temperatur. Sie sollte mindestens 25°C höher als die Temperatur des Kerntempersensors sein.
 -  - die Temperatur des Kerntempersensors.
1. Wählen Sie eine Garfunktion aus dem Menü: Funktionen oder ein Gericht aus dem Menü: Gerichte.
 2. Stellen Sie ggf. die Ofentemperatur und die Garzeit ein.
 3. Bestätigen Sie die Einstellungen und beginnen Sie mit dem Kochen.
 4. Führen Sie die Spitze des Kerntempersensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder des Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Platzieren Sie bei Aufläufen die Spitze des Kerntempersensors genau in der Mitte, stabilisiert in einer festen Zutat. Stellen Sie sicher, dass die Spitze den Boden der Backform nicht berührt.



5. Schieben Sie die zubereiteten Speisen in den Backofen.
6. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse, die sich im Gerät befindet, ein. Siehe Gerätebeschreibung.

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

7.  - drücken, um die Einstellungen anzupassen.
8. Wählen Sie die Karte KT Sensor, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen oder die bevorzugte Option einzurichten:
 - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
 - Alarmsignal und Garvorgang stoppen - Wenn das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
9. Bestätigen Sie die Einstellungen.
10. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
11. STOP - drücken, um die Garfunktion auszuschalten.
12. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

5.10 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Inbetriebnahme des Gerätes. Sie kann jederzeit eingeschaltet werden.

1. Menü öffnen.
2. Wählen Sie  / Optionen / Kindersicherung.

Kindersicherung ist eingeschaltet. Um das Gerät verwenden zu können, drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.

6. HINWEISE UND TIPPS

6.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkre-

ten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Garfunktion
	Temperatur
	Gewicht (kg)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

6.2 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen. Backblech oder tiefes Blech verwenden.

	°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	180	2	15 - 25

6.3 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

Verwenden Sie die Funktion: Dampffunktionen, Stufe: Dampfgaren.

		°C		
Broccoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
Max.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Erbsen, gefroren				

		°C		
2 x 1,5	2 und 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Verwenden Sie ein 2/3-Gastronorm-Dampfset, gelocht.
- 2) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Einstellung: Vorheizen / Kein. Verwenden Sie nicht Vorheizen / Schnell und Smart.
- 3) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, mit der Neigung zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.
- 4) Verwenden Sie den perforierten Behälter gemäß IEC 60350-1.
- 5) Verwenden Sie ein 2 x 2/3-Gastronorm-Dampfset, gelocht.
- 6) Garen, bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.

Weitere Dampfgarrezepte

		°C		
Dampfgaren kombinierter Gerichte (2 Portionen)				
 1)	1 und 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Karamellpudding (6 Portionen)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Eierstich				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Weißbrot				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				

				
Hähnchen				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Stufe einstellen: Dampfgaren.
- 2) 40 Min für Kartoffeln; 8 - 10 Min für Lachs; 10 - 12 Min für Brokkoli
- 3) Verwenden Sie eine gelochte 1/2-Gastronorm-Dampfschale für Kartoffeln und Brokkoli sowie eine ungelochte 1/2-Gastronorm-Dampfschale für Lachs.
- 4) Platzieren Sie den Lachs auf Ebene 2, Kartoffeln und Brokkoli auf Ebene 4.
- 5) Legen Sie die Zutaten nacheinander zum richtigen Zeitpunkt in den Backofen, damit alle Komponenten gleichzeitig gegart werden. Sie können zwei Portionen gleichzeitig zubereiten.
- 6) Stufe einstellen: Feuchtigkeit, hoch.
- 7) Rundes Porzellangeschirr auf dem Kombirost
- 8) Verwenden Sie ein 1/2-Gastronorm-Dampfset, nicht gelocht.
- 9) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofinnenraums.
- 10) Stufe einstellen: Feuchtigkeit, niedrig. Dampffunktion Funktion nur verwenden, wenn die Brot Backen Funktion nicht verfügbar ist.
- 11) Stufe einstellen: Feuchtigkeit, niedrig.
- 12) Kombirost verwenden.
- 13) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, um abtropfendes Fett aufzufangen.

6.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

				
Törtchen, 20 pro Backblech				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 und 4	1)2)3)
Biskuit, fettfrei				
	160	40 - 55	2	2)4)

				
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 und 3	2)5)
Apfelkuchen				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Toast				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 2) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, mit der Einstellung: Vorheizen / Kein. Verwenden Sie nicht: Vorheizen / Schnell und Smart.
- 3) Verwenden Sie die Universalpfanne in der vierten Einschubebene.
- 4) Kombirost verwenden.
- 5) Kombirost und Backblech unten verwenden. Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 6) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.
- 7) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Zusätzliche Rezepte

				
Baiser				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

- 1) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 2) Backpapier verwenden.
- 3) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, mit der Einstellung: Vorheizen / Kein. Verwenden Sie nicht: Vorheizen / Schnell und Smart.

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.

- Verwenden Sie bei harthäckigen Flecken einen speziellen Backofenreiniger.

- Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie die Eihängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.
4. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.
5. Setzen Sie die Eihängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

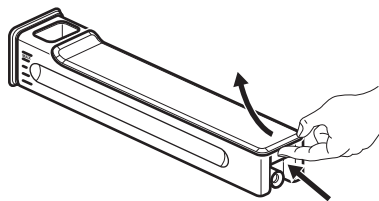
Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

7.3 Wartung

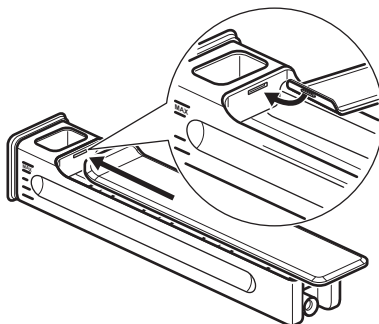
Dampfreinigung	Dieses Programm reinigt das Gerät, wenn es leicht verschmutzt ist. Der Dampf weicht Fett und Rückstände auf und erleichtert so die Reinigung.
Entkalkungsprozess	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Trocknen	Verfahren zum Trocknen des Hohlraums nach Verwendung der Dampffunktionen.
Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

7.4 Reinigung des Wassertanks

1. Drücken Sie vorsichtig auf die Frontabdeckung des Wassertanks.
2. Drücken Sie auf den Wassertank, um ihn aus dem Gerät zu entfernen.
3. Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie die Abdeckung beim Vorsprung im hinteren Bereich an.



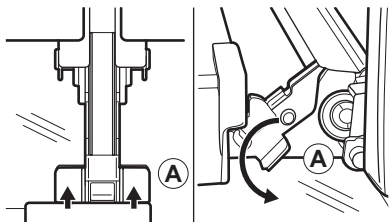
4. Waschen Sie die Teile des Wassertanks mit Wasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.
5. Bauen Sie den Wassertank wieder zusammen.
6. Setzen Sie den Deckel auf. Setzen Sie zuerst den vorderen Schnapper ein und drücken Sie ihn dann gegen den Tankkörper.



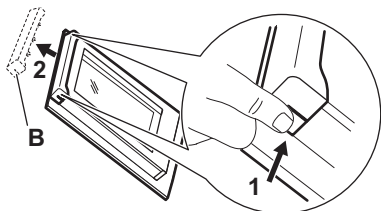
7. Setzen Sie den Wassertank ein.
8. Schieben Sie den Wassertank in Richtung Gerät, bis er einrastet.
9. Schließen Sie die vordere Abdeckung des Wassertanks vorsichtig.

7.5 Aus- und Einbauen der Tür

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie auf die Klemmhebel A an beiden Türscharnieren.



4. Schließen Sie die Tür teilweise, bis sie stoppt, und heben Sie sie dann von den Scharnieren ab. Vorsicht, die Tür ist schwer.
5. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.
6. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
8. Heben Sie jede Glasplatte an ihrer Oberkante an und nehmen Sie sie aus der Führung. Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.
9. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die

Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich andernfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

7.6 Austauschen der Lampe

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

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

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe.
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.

Seitenlampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um an die Lampe zu gelangen.
2. Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Ersetzen Sie die Lampe.
5. Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
6. Montieren Sie das linke Einhängegitter.

8. FEHLERBEHEBUNG

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

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wen-

den Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

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

Das Gerät erwärmt sich nicht.

- Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.
- Tastensperre ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.
- Kindersicherung ist eingeschaltet.

- Der Demo-Modus ist aktiviert - Deaktivierungscode: 2468.

Die Lampe funktioniert nicht. – Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe.

Das Gerät hält den Wassertank nicht zurück, nachdem Sie ihn eingesetzt haben. - Sie haben das Gehäuse des Wassertanks nicht vollständig gedrückt. Setzen Sie den Wassertank vollständig in das Gerät ein.

Wasser tritt aus dem Wassertank. - Sie haben den Deckel des Wassertanks nicht richtig zusammengebaut.

Der Wassertank ist schwer zu reinigen. - Vergewissern Sie sich, dass der Deckel entfernt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Nach dem Entkalken befindet sich kein Wasser in der Schale. - Der Wassertank wurde nicht bis zum Höchststand gefüllt. Prüfen Sie, ob sich ein Entkalkungsmittel/Wasser im Wassertankgehäuse befindet.

Nach dem Entkalken befindet sich Schmutzwasser am Boden des Garraums. - Das Backblech befindet sich in einer falschen Einschubebene. Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Geräts. Schieben Sie das Backblech das nächste Mal in die erste Einschubebene.

Nach der Reinigung befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums. - Sie haben zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gegeben, bevor Sie mit der Reinigung begonnen haben. Verteilen Sie beim nächsten Mal eine dünne Schicht Reinigungsmittel gleichmäßig auf den Wänden des Garraums.

Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend. - Sie haben mit der Reinigung begonnen, als das Gerät zu heiß war. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Wiederholen Sie die Reinigung.

① Bei Stromausfall wird die Reinigung immer unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

Probleme mit dem drahtlosen Netzwerksignal. - Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Funknetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.

Neuer Router installiert oder Router-Konfiguration geändert. - Gerät und Mobilgerät erneut konfigurieren.

Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach. - Stellen Sie den Router so nah wie möglich an das Gerät.

Das Signal des Drahtlosnetzwerks wird von einem Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet. - Schalten Sie das Mikrowellengerät aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen stören das Wi-Fi Signal.

F102 - die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

F111 - KT Sensor wurde nicht richtig in die Buchse eingesteckt. Stecken Sie den KT Sensor bis zum Anschlag in die Buchse.

F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei. Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.

F601 - es liegt ein Problem mit dem Wi-Fi-Signal vor. Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme, „Drahtlose Verbindung“.

F604 - die erste Verbindung mit Wi-Fi ist fehlgeschlagen. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme, „Drahtlose Verbindung“.

F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

F131 – Die Temperatur des Dampfgarers-Sensors ist zu hoch. ¹⁾ Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

F144 - der Sensor im Wassertank kann den Wasserstand nicht messen. ¹⁾ Leeren Sie den Wassertank und füllen Sie ihn wieder auf.

F508 - der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei. Wenn die folgende Fehlermeldung weiterhin auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. ¹⁾ Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

F602, F603 - Wi-Fi ist nicht verfügbar. ¹⁾ Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

¹⁾ Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

9. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Name des Lieferanten	AEG	
Modellbezeichnung	BS9900B 944035029 BS9900T 944035020 NBP9S831AB 944035064 NBP9S831AT 944035065 944035127 TP9SB82WAB 944035053 TP9SB831AB 944035112 TP9SB83FAB 944035054 TP9SB83FAT 944035030 TP9SB83ZAB 944035021	
Energieeffizienzindex	61.9	
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	0.99 kWh/Programm	
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	70 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	BS9900B	39,0 kg
	BS9900T	39,0 kg
	NBP9S831AB	39,0 kg
	NBP9S831AT	39,0 kg
	TP9SB82WAB	38,5 kg
	TP9SB831AB	39,5 kg
	TP9SB83FAB	39,0 kg
	TP9SB83FAT	39,5 kg
	TP9SB83ZAB	38,5 kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
---	-------

Leistungsaufnahme im vernetzten Stand-by-Betrieb	2,0 W
--	-------

Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen 20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564, EN 63474.

Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie in Vor der ersten Inbetriebnahme.

9.3 Optimierungstipps

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.
- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr.
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Garfunktionen mit Gebläse (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötigt wird.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle) - diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen unter optimalen Bedingungen arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.
- Schalten Sie nach Möglichkeit das WLAN aus. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme.
- Automatische Abschaltung - Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit

automatisch aus, wenn die Garfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Um eine Garfunktion länger zu nutzen, stellen Sie die Garzeit ein.

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

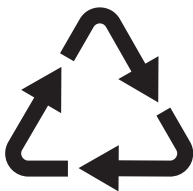
10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG



Ihre Pflichten als Endnutzer

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

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



Hinweise zum Recycling

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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

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

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

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von

Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz. Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Alt-

geräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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

ITALIANO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	35
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	37
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	39
4. PRIMA DI UTILIZZARE	
L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA	
VOLTA.....	40

5. USO QUOTIDIANO.....	41
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	44
7. CURA E PULIZIA.....	46
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	47
9. EFFICIENZA ENERGETICA.....	49
10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE...	50

Con riserva di modifiche.

1. ⚠️ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche,

sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochi-

no con l'apparecchiatura e con i dispositivi mobili con l'app.

- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.
- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismo e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.

- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Non installare l'apparecchiatura dietro a porte de-

corative al fine di evitare il surriscaldamento.

- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installation

AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e adeguato che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura, assicurarsi che sia in piano e che la porta si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali dell'alimentazione della rete elettrica.
- L'apparecchiatura deve essere collegata a terra. Utilizzare sempre una presa con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se è necessaria la sostituzione, questa deve essere effettuata dal nostro Centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non lasciare che i cavi di alimentazione tocchino o si avvicinino allo sportello dell'apparecchiatura o alla nicchia sottostante, soprattutto quando è in funzione o lo sportello è caldo.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti

i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare questa apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione quando si apre lo sportello dell'apparecchiatura durante il funzionamento, poiché potrebbero fuoriuscire aria calda e miscele infiammabili provenienti dagli ingredienti alcolici.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Tenere lontane scintille e fiamme libere dall'apparecchiatura quando lo sportello è aperto.
- Utilizzare esclusivamente barattoli e contenitori in vetro approvati per le marmellate/conservate.
- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non posizionare oggetti da forno o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità.
 - Non posizionare il foglio di alluminio direttamente sul fondo della cavità.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.

- Non lasciare piatti e alimenti umidi nell'apparecchiatura dopo la cottura.
- Prestare attenzione durante la rimozione o l'installazione degli accessori.

- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inossidabile non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Si consiglia di utilizzare una teglia profonda per torte umide, poiché i succhi di frutta potrebbero causare macchie permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura è installata dietro un pannello di un mobile, non chiudere il pannello durante l'uso o fino a quando l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata, al fine di evitare danni causati dal riscaldare e dall'umidità.
- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.
- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

2.4 Cura e pulizia

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Spegnerne e staccare la spina dell'apparecchiatura prima di eseguire la manutenzione.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda per evitare la rottura del vetro. In caso di danni ai pannelli di vetro della porta, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato per la sostituzione.
- Prestare attenzione durante la rimozione dello sportello dall'apparecchiatura: pesa.

- Pulire e asciugare l'apparecchiatura, la sua cavità e gli accessori dopo ogni utilizzo per evitare la condensa di vapore, la corrosione e il deterioramento della superficie.
- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, corrosione o altri cambiamenti visibili nella consistenza o nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare il deterioramento.
- Utilizzare un panno in microfibra, acqua tiepida e detersivi neutri per la pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori. Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne, solventi, oggetti con bordi taglienti o metallici.
- Seguire le istruzioni di sicurezza sulla confezione quando si utilizza uno spray per forno.

Cottura a vapore

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico quando la funzione è attiva. Può essere rilasciato vapore.
 - Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchiatura dopo la cottura a vapore.

2.5 Smaltimento

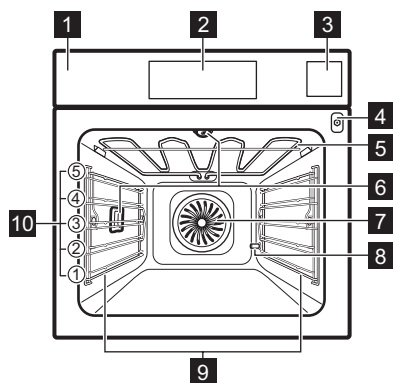
⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Display
- 3 Serbatoio dell'acqua
- 4 Presa per la termosonda
- 5 Resistenza
- 6 Lampadina
- 7 Ventola
- 8 Uscita tubo di decalcificazione

9 Supporto ripiano, rimovibile

10 Posizioni ripiano

3.2 Display

Il display è completamente interattivo e scorrevole. È suddiviso in sezioni chiaramente definite che forniscono accesso a varie funzioni di cottura e ricette. Mostra anche lo stato operativo attuale. È possibile scorrere sullo schermo per navigare a sinistra o a destra.

- | | |
|---|--|
| ① | Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura. |
| ☐ | Per attivare o disattivare le opzioni. |
| ⚙ | Per andare al menu: Impostazioni. |
| ♥ | Per salvare le impostazioni correnti in: Preferiti. |
| 🔒 | L'apparecchiatura è bloccata. |
| 📶 | Wi-Fi la connessione è attiva. |
| 📶 | Operazione da remoto è acceso. |

4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

4.1 Connessione wireless

L'apparecchiatura abilita la connessione alla rete Wi-Fi e il collegamento del dispositivo mobile. È possibile ricevere notifiche, controllare e monitorare l'apparecchiatura dal proprio dispositivo mobile.

Per collegare l'apparecchiatura occorre:

- Rete wireless con connessione a Internet.
 - Dispositivo mobile connesso alla stessa rete wireless.
1. Per scaricare l'app, scansionare il codice QR che si trova sul retro del manuale d'uso. Puoi scaricare l'app anche direttamente dall'app store.
 2. Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.
 3. Accendere l'apparecchiatura.
 4. Premere il display per accedere al menu e premere  Impostazioni / Connessione.
 5. Premere per attivare o disattivare: Wi-Fi.

Il modulo wireless dell'apparecchiatura si avvia entro 90 sec.

Frequenza	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Potenza massima	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocollo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

 Quando l'apparecchiatura è connessa all'app, potrebbe ricevere importanti aggiornamenti software. Questi aggiornamenti possono introdurre nuove funzionalità, perfezionare le funzioni e le icone esistenti, affrontare potenziali problemi e migliorare le prestazioni complessive del software. Per controllare la versione software installata, andare alla scheda impostazioni.

4.2 Licenze software

Il software contenuto in questo prodotto include componenti basati su un software libero e open source. AEG riconosce il contributo del-

le comunità open source e di robotica al progetto di sviluppo.

Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source, le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per visualizzare le informazioni complete sul copyright e i termini di licenza applicabili, visitare: <http://aeg.opensourcerepository.com> (cartella NIU6).

4.3 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura prima di utilizzarla per la prima volta. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Aerare bene l'ambiente.

1. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti per ripiani.
2. Accedere al menu e selezionare la funzione di cottura.
3. Il display visualizza un messaggio pop-up per avviare il processo di preriscaldamento.
4. Confermare per avviare e seguire le istruzioni sul display.
5. Spegnerne l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
6. Pulire l'interno del forno utilizzando un panno in microfibra, acqua calda e un detersivo delicato. Sostituire accessori e supporti per i ripiani.

4.4 Imposta ora

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere  / Configurazione / Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere: OK.

4.5 Durezza dell'acqua

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua. Utilizzare la carta di prova o contattare il fornitore dell'acqua per controllare il livello di durezza dell'acqua.

1. Immergere la carta di prova nell'acqua di rubinetto per circa 1 sec. Non utilizzare acqua corrente.

2. Agitare la carta di prova per rimuovere l'eventuale acqua residua.
3. Attendere 1 min e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.
4. Impostare il livello di durezza dell'acqua
 Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.

I colori della carta di prova continuano a cambiare. Controllare la durezza dell'acqua entro 1 min dopo il test.

Livello di durezza dell'acqua	Carta di test
1 - dolce	

Livello di durezza dell'acqua	Carta di test
2 - moderatamente dura	
3 - dura	
4 - molto dura	

5. USO QUOTIDIANO

5.1 Menu

Premere il display o il tasto ON / OFF per accedere al menu.

- Home
- Funzioni
- Piatti
- Impostazioni

5.2 Simbolo Funzioni

Funzioni di cottura standard per le tipiche esigenze di cottura al forno, tra cui resistenza inferiore e superiore , grill , cottura ventilata  e altro. Puoi preparare i tuoi piatti in modo tradizionale. Per maggiori informazioni, consultare la descrizione sul display o fare riferimento all'app.

L'elenco delle funzioni può variare a seconda della versione software.

1. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
2. Selezionare la funzione di cottura e regolare le impostazioni.
3. Iniziare la cottura e seguire le istruzioni sul display. È possibile collegare il sensore di temperatura in qualsiasi momento prima o durante la cottura (se disponibile). Fare riferimento a Uso quotidiano, "Sensore di temperatura".
4.  - premere per regolare le impostazioni durante la cottura.

La lampada si potrebbe spegnere automaticamente ad una temperatura inferiore a 80 °C durante alcune funzioni di cottura.

5.3 Funzioni di cottura a vapore

Esistono due modi per preparare il cibo utilizzando le funzioni vapore: impostando la temperatura o il livello vapore.

 **Steamify** /  **Vapore** - Cottura solo vapore per cibi sani e gustosi.

 **SteamPro** - Ottieni pietanze tenere e superficiali croccanti grazie alla combinazione di vapore e calore. Ottimo per verdure, sfornati e carne.

 **AirFry Plus** - Combina vapore e cottura ad aria per piatti croccanti, succosi e sani.

1. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
2. Impostare la funzione di cottura a vapore. Il display mostra le impostazioni disponibili.
3. Impostare la temperatura e il livello vapore, se disponibile.
4. Premere: START e seguire le istruzioni sul display.
5. Premere il coperchio del serbatoio dell'acqua per aprirlo e rimuoverlo.
6. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda del rubinetto fino al livello massimo (circa 950 ml). Non utilizzare altri liquidi. Fare riferimento alla scala graduata sul serbatoio dell'acqua.

7. Pulire l'esterno del serbatoio dell'acqua con un panno morbido, se necessario. Premere per riportare il serbatoio dell'acqua nella posizione iniziale.

Il vapore appare dopo circa 2 min. Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.

8. Quando l'acqua presente nel serbatoio si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire il serbatoio dell'acqua.
9. Svuotare il serbatoio dell'acqua
10. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. L'acqua residua può formare condensa all'interno del forno.
11. Spegnerne l'elettrodomestico.
12. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare l'interno del forno con un panno morbido.

5.4 Simbolo Piatti

La cottura guidata suggerisce impostazioni per diversi piatti, incluse istruzioni passo dopo passo, temperatura e tempo di cottura. È possibile modificare le impostazioni durante la cottura e selezionare il metodo di cottura preferito, incluso l'utilizzo del sensore di temperatura. La disponibilità di ogni opzione dipende dal piatto selezionato.

1. Accedere al menu e selezionare .
2. Scegliere un tipo di cibo e un piatto e seguire i passaggi a schermo.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

5.5 Opzioni di preriscaldamento

L'apparecchiatura include diverse opzioni di preriscaldamento per garantire risultati di cottura ottimali.

- Nessuno - modo convenzionale di preriscaldare l'apparecchiatura. È impostata come predefinito e disponibile per tutte le funzioni di cottura. La preferenza può essere modificata in un altro tipo di preriscaldamento.
- Intelligente - aiuta a ottimizzare l'uso di energia durante il riscaldamento del forno rispetto a Rapido.
- Rapido - riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni.

5.6 Simbolo Timer

1. Selezionare la funzione di cottura e impostare la temperatura.
2. Premere: Timer.
3. Impostare la durata. È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo uno dei simboli.
4. Premere OK per confermare e tornare alla schermata principale.

Operazione finale



Allarme - impostare un conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.



Allarme e termine cottura - impostare un conto alla rovescia. Quando il timer termina, il segnale suona e la cottura si ferma.



Informazione display - quando il tempo è scaduto, il messaggio viene visualizzato sul display.

Il timer può essere utilizzato in modo indipendente, anche quando il forno non è in funzione.

Alcune funzioni dell'orologio potrebbero non essere disponibili con alcune funzioni di cottura.

Premere +5 min per prolungare il tempo di cottura.

Partenza ritardata

È possibile posticipare l'avvio e/o la fine della cottura.

1. Scegliere la funzione di cottura e regolare le impostazioni.
2. Premere ***.
3. Premere: Partenza ritardata.
4. Scorrere per impostare l'ora di inizio desiderata e premere: OK
5. Ora è possibile impostare il valore desiderato Ora fine o premere OK per saltare questo passaggio.
6. Premere OK per tornare alla schermata principale.

Modifica delle impostazioni timer

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

1. Premere ^ / Timer.
2. Impostare un nuovo valore del timer. Premere: OK.

5.7 Preferiti ♥

Questa funzionalità è disponibile solo per alcuni modelli.

È possibile salvare fino a 20 delle impostazioni preferite, come funzioni di cottura e di ricetta.

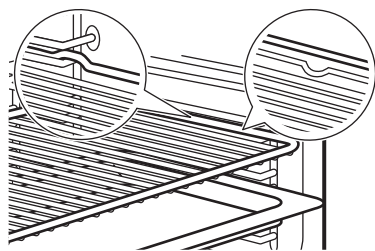
Per salvare un'impostazione, selezionare l'opzione preferita e premere ♥.

5.8 Accessori



Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

Inserire l'accessorio (griglia metallica / vaso) tra le guide del supporto. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno. Il piccolo incavo nella parte superiore aumenta la sicurezza e offre una protezione antiribaltamento. Il bordo intorno alla griglia impedisce alle pentole di scivolare fuori.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se il ripiano a filo ha un gradino, posizionarlo verso la parte anteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

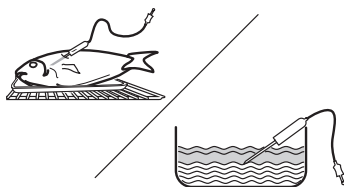
5.9 Simbolo Termosonda ♥

Misura la temperatura all'interno del cibo.

Le due temperature da impostare sono:

- °C la temperatura del forno. Dovrebbe essere almeno 25°C superiore alla temperatura del sensore di temperatura.
- ♥ - il sensore di temperatura.

1. Selezionare una funzione di cottura dal menu: Funzioni o un piatto dal menu: Piatti.
2. Impostare la temperatura del forno e il tempo di cottura, se necessario.
3. Confermare le impostazioni e avviare la cottura.
4. Inserire la punta del sensore di temperatura al centro della parte più spessa della carne o del pesce. Per le casseruole, posizionare la punta del sensore di temperatura esattamente al centro, stabilizzata in un ingrediente solido. Assicurarsi che la punta non tocchi il fondo della teglia.



5. Inserire il cibo preparato nel forno.
6. Inserire la termosonda nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.

Sul display appare il simbolo la temperatura attuale del sensore alimenti.

7. ^ - premere per regolare le impostazioni.
8. Selezionare la scheda Termosonda per impostare la temperatura interna del sensore o impostare l'opzione preferita:
 - Allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
 - Allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e la cottura si arresta.
9. Confermare le impostazioni.
10. Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

11. STOP - premere per spegnere la funzione di cottura.
12. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

5.10 Sicurezza Bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale dell'apparecchiatura. Può essere attivata in qualsiasi momento.

1. Accedere al menu.

2. Selezionare  / Preferiti / Sicurezza Bambini.

Sicurezza Bambini è attivato. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

6.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati. Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione di cottura
°C	Temperatura
	Peso (kg)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)
	Ulteriori informazioni

6.2 Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

Usare teglia per dolci o leccarda.

	°C		
Roll dolci, 16 pz.	180	2	25 - 35
Rotolo con marmellata	180	2	15 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Dolcetti, 16 pz.	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pz.	160	2	25 - 35

	°C		
Muffin, 12 pz.	180	2	20 - 30
Pasta saporita, 20 pz.	180	2	20 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pz.	140	2	15 - 25
Tartellette, 8 pz.	180	2	15 - 25

6.3 Informazioni per gli istituti di test

Test conformi a EN 60350-1, IEC 60350-1.

Utilizzare la funzione: SteamPro, livello: Cottura a vapore.

		°C		
Broccoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Piselli, surgelati				
2 x 1,5	2 e 4	100	-	5) 3) 6)

1) Utilizzare il set di vapore Gastronorm 2/3, perforato.

2) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata utilizzando l'apposita impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Intelligente.

3) Mettere la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano, con la pendenza verso il retro dell'interno del forno.

4) Utilizzare un contenitore forato secondo IEC 60350-1.

5) Utilizzare 2 set di vapore Gastronorm 2/3, perforati.

6) Cucinare fino a quando la temperatura nel punto più freddo raggiunge 85°C.

Ricette al vapore aggiuntive

		°C		
Piatto a vapore combinato (2 porzioni)				
 1)	1 e 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Budino al caramello (6 porzioni)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Crema pasticcera cotta				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Pane bianco				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				
Pollo				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Imposta livello: Cottura a vapore.
2) 40 min per le patate; 8 - 10 min per il salmone; 10 - 12 min per i broccoli
3) Utilizzare una teglia di vapore Gastronorm 1/2 (perforata) per le patate e il broccolo, e una teglia di vapore Gastronorm 1/2 (non perforata) per il salmone.
4) Posizionare il salmone sul livello 2, le patate e i broccoli sul livello 4.
5) Mettere gli ingredienti nel forno uno dopo l'altro nel momento idoneo, in modo che tutti i componenti vengano cotti contemporaneamente. È possibile preparare due porzioni contemporaneamente.
6) Imposta livello: Umidità alta.
7) Piatti rotondi in porcellana sulla griglia in metallo.
8) Utilizzare il set di vapore Gastronorm 1/2, non perforato.
9) Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.
10) Imposta livello: Umidità bassa. Utilizzare la funzione SteamPro solo se la funzione Cottura Pane non è disponibile.
11) Imposta livello: Umidità bassa.
12) Utilizzare Ripiano a filo.
13) Posizionare la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano per raccogliere il grasso che gocciola.

6.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformi a EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Tortine, 20 per teglia				

	°C			
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 e 4	1)2)3)
Pan di Spagna senza grassi				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 e 3	2)5)
Torta di mele americana				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Toast				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Usare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.
2) Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Intelligente.
3) Utilizzare la teglia universale sul quarto ripiano.
4) Utilizzo Ripiano a filo.
5) Utilizzare il ripiano a filo e la lamiera dolci sotto-stanti. Collocare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.
6) 2 stampi posizionati in diagonale (Ø 20 cm). Quello destro va posizionato più in avanti di quello sinistro.
7) In base a: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Ricette aggiuntive

		°C		
Meringhe				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

- 1) Usare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.
2) Utilizzare la carta forno.
3) Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Intelligente.

7. CURA E PULIZIA

7.1 Note sulla pulizia

- Utilizzare una soluzione detergente di pulizia per superfici metalliche.
- Per le macchie ostinate, utilizzare uno speciale detergente per forno.
- Per rimuovere i residui di calcare utilizzare il prodotto disincrostante liquido consigliato dal produttore.
- Non conservare gli alimenti nell'apparecchiatura per più di 20 minuti.
- Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

7.2 Rimozione dei supporti ripiano

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.
3. Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.
4. Estrai il supporto per ripiano dal fermo posteriore.
5. Riportare i supporti del ripiano nella posizione iniziale. Ripetere tutte queste operazioni in ordine inverso.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

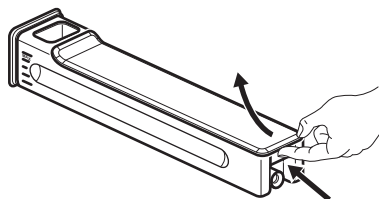
7.3 Programmi di manutenzione

Pulizia a vapore	Questo programma pulisce l'apparecchiatura quando è leggermente sporca. Il vapore ammorbidisce grasso o residui, facilitando la pulizia.
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.
Asciugatura	Processo per asciugare la cavità dalla condensa residua dopo l'uso delle funzioni vapore.
Risciacquo	Processo per il risciacquo e la pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni vapore.

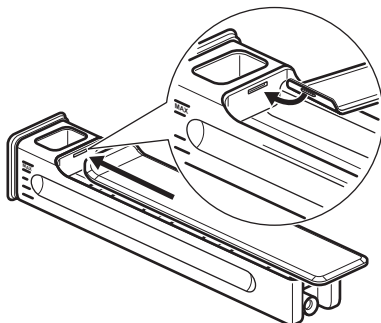
7.4 Pulizia del serbatoio dell'acqua

1. Premere delicatamente il coperchio anteriore del serbatoio dell'acqua.
2. Premere il serbatoio dell'acqua per rimuoverlo dall'apparecchiatura.
3. Rimuovere il coperchio del serbatoio dell'acqua. Sollevare il coperchio in

corrispondenza della sporgenza posteriore.



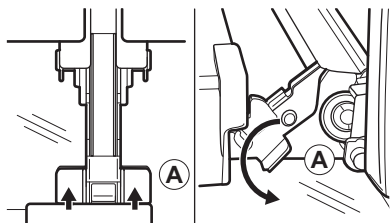
4. Lavare le componenti del serbatoio con acqua e sapone. Non usare spugne abrasive e non pulire il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.
5. Rimontare il serbatoio dell'acqua.
6. Montare il coperchio. Inserire prima lo scatto anteriore e poi spingerlo contro il corpo del serbatoio.



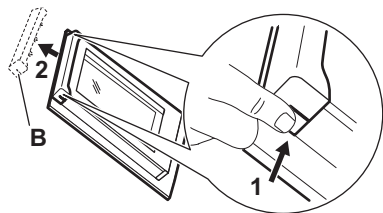
7. Inserire il serbatoio dell'acqua.
8. Spingere il serbatoio dell'acqua verso l'apparecchiatura finché non si blocca.
9. Chiudere delicatamente il coperchio anteriore del serbatoio dell'acqua.

7.5 Rimozione e installazione della porta

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Aprire completamente la porta.
3. Premere completamente le leve di blocco A sulle due cerniere della porta.



4. Chiudere parzialmente la porta finché non si ferma, quindi sollevarla dai cardini. Fate attenzione, la porta è pesante.
5. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
6. Tenere il rivestimento della porta **B** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



7. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
8. Sollevare ciascun pannello di vetro dal bordo superiore e rimuoverlo dalla guida. Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.
9. Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in

vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.

Assicurarsi che i pannelli in vetro siano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

7.6 Sostituzione della lampadina

Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e attendere che sia fredda.

Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.

Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Rimuovi l'anello metallico e pulisci il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina.
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.

Lampadina laterale

1. Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.
2. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere il coperchio.
3. Pulire il coperchio in vetro.
4. Sostituire la lampadina.
5. Installare il telaio metallico e la guarnizione. Serrare le viti.
6. Installare il supporto per il ripiano sinistro.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato. I dettagli dell'assistenza tecnica sono reperibili sulla targhetta, situata sul telaio anteriore. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta.

Il display mostra un codice di errore non presente sotto, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'apparecchiatura. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

Non è possibile attivare o utilizzare l'apparecchiatura. - L'apparecchiatura non è con-

nessa a una fonte di alimentazione elettrica o è connessa in modo errato.

L'elettrodomestico non si riscalda.

- L'orologio non è impostato.
- Blocco tasti è attivato.
- Lo spegnimento automatico è attivato.
- Sicurezza Bambini è attivato.
- La modalità demo è attiva - codice di disattivazione: 2468.

La lampada non funziona. - La lampada è bruciata. Sostituire la lampadina.

L'apparecchiatura non trattiene il serbatoio dell'acqua una volta inserito. - Il serbatoio dell'acqua non è stato premuto completa-

mente. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua nell'apparecchiatura.

L'acqua fuoriesce dal serbatoio. - Il coperchio del serbatoio dell'acqua non è stato montato correttamente.

Il serbatoio dell'acqua è difficile da pulire. - Verificare che il coperchio sia stato rimosso prima di iniziare la pulizia.

Non c'è acqua all'interno del vassoio dopo la decalcificazione. - Il serbatoio dell'acqua non è stato riempito al livello massimo. Verificare che il serbatoio dell'acqua contenga il prodotto anticalcare/l'acqua.

Sul fondo del vano del forno è presente dell'acqua sporca dopo la decalcificazione. - Il vassoio si trova in una posizione errata del ripiano del forno. Rimuovere l'acqua restante e il prodotto anticalcare dal fondo dell'apparecchiatura. Sistemare la lamiera dolci nella prima posizione della griglia.

C'è troppa acqua sul fondo del vano del forno dopo la pulizia. - È stato messo troppo detersivo nell'apparecchiatura prima di iniziare la pulizia. La volta successiva, spargere un sottile strato di detersivo sulle pareti del vano del forno.

Le prestazioni di pulizia non sono soddisfacenti. - È stata avviata l'operazione di pulizia quando l'apparecchiatura era troppo calda. Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi. Ripetere l'operazione di pulizia.

① Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.

Problemi con segnale di rete wireless. - Controllare se il dispositivo mobile è connesso alla rete wireless. Controllare la rete e il router wireless. Riavviare il router.

Nuovo router installato o configurazione del router modificata. - Configurare nuovamente l'apparecchiatura e il dispositivo mobile.

Il segnale della rete wireless è debole. - Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.

Il segnale wireless è disturbato da un forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura. - Spegnerne il forno a microonde. Evitare di usare un altro forno a microonde e l'Operazione da remoto dell'apparecchiatura contemporaneamente. I microonde disturbano il segnale Wi-Fi.

F102 - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta. Chiudere la porta. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

F111 - Termosonda non è inserita correttamente nella presa. Collegare la spina Termosonda completamente alla presa.

F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente. Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.

F601 - c'è un problema col segnale Wi-Fi. Verificare la connessione di rete. Fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, Connessione wireless.

F604 - il primo collegamento a non è andato a buon fine Wi-Fi. Spegnerne e riaccendere l'apparecchiatura e riprovare. Fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, Connessione wireless.

F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

F131 - la temperatura del sensore del dispositivo di produzione vapore è troppo alta. ¹⁾ Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che si raffreddi. Accendere nuovamente l'apparecchiatura.

F144 - il sensore nel Serbatoio dell'acqua non è in grado di misurare il livello dell'acqua. ¹⁾ Svuotare Serbatoio dell'acqua quindi riempirlo.

F508 - la Serbatoio dell'acqua non funziona correttamente. Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. ¹⁾ Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

F602, F603 - la Wi-Fi non è disponibile. ¹⁾ Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

¹⁾ Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.

9. EFFICIENZA ENERGETICA

9.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo le normative (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014

Nome del fornitore	AEG	
Identificazione modello	BS9900B 944035029 BS9900T 944035020 NBP9S831AB 944035064 NBP9S831AT 944035065 944035127 TP9SB82WAB 944035053 TP9SB831AB 944035112 TP9SB83FAB 944035054 TP9SB83FAT 944035030 TP9SB83ZAB 944035021	
Indice di efficienza energetica	61.9	
Classe di efficienza energetica	A++	
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.99 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.52 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	70 l	
Tipo di forno	Forno da incasso	
Massa	BS9900B	39,0 kg
	BS9900T	39,0 kg
	NBP9S831AB	39,0 kg
	NBP9S831AT	39,0 kg
	TP9SB82WAB	38,5 kg
	TP9SB831AB	39,5 kg
	TP9SB83FAB	39,0 kg
	TP9SB83FAT	39,5 kg
	TP9SB83ZAB	38,5 kg

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826

Potenza elettrica assorbita in standby	0,8 W
Potenza elettrica assorbita in standby di rete	2,0 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564, EN 63474.

Per indicazioni su come attivare e disattivare la connessione wireless alla rete, consultare Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

9.3 Suggerimenti per l'ottimizzazione

- Tenere la porta chiusa durante la cottura ed evitare di aprirla spesso.
- Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.
- Utilizzare pentole in metallo o di colore scuro e non riflettente.
- Saltare il preriscaldamento a meno che non sia necessario.
- Ridurre al minimo le pause tra la cottura di più piatti.
- Quando possibile, utilizzare le funzioni di cottura con ventola (solo su alcuni modelli).
- Utilizzare il calore residuo per mantenere il cibo caldo. Ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3 - 10 min prima della fine della cottura.
- Spegner la lampada durante la cottura, a meno che non sia necessaria.
- Cottura ventilata umida (solo modelli selezionati) - questa funzione è stata utilizzata per conformarsi alla classe di efficienza energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformi a: IEC/EN 60350-1. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta e il forno operi in condizioni ottimali. Quando viene usata questa funzione la luce si spegne. In alcuni modelli ci vogliono 30 sec.

- Quando possibile, spegnere il Wi-Fi. Fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.
- Spegnimento automatico: per motivi di sicurezza, se la funzione di cottura è attiva e non vengono modificate impostazioni, l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di

tempo. Per utilizzare una funzione di cottura più a lungo, impostare il tempo di cottura.

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

10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

PORTUGUÊS

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	50
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	52
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	54
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	55
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	56

6. SUGESTÕES E DICAS.....	59
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	61
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	62
9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	64
10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	65

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e utilização do aparelho, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem

os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho e dispositivos móveis com a aplicação.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças e elimine-as de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais de estimação afastados durante a utilização e o arrefecimento.
- Ative o dispositivo de segurança para crianças, se disponível.
- As crianças não devem realizar a limpeza ou manutenção do aparelho sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.

- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis médios de utilização doméstica.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam

quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.

- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa, para evitar o sobreaquecimento.

- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação disponíveis no nosso website.
- Tenha cuidado quando deslocar o aparelho, pois ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, certifique-se de que está nivelado e que a porta abre sem qualquer restrição.

- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a fonte de alimentação.

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da corrente elétrica.
- O aparelho tem estar ligado à terra. Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Evite danificar a ficha e o cabo de alimentação. Se for necessária uma substituição, esta deve ser realizada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que nenhum cabo de alimentação toque ou se aproxime da porta do aparelho ou do nicho abaixo,

especialmente se estiver em funcionamento ou se a porta estiver quente.

- A proteção contra choques de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma segura e não pode ser removível sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no fim da instalação. Certifique-se de que o acesso à ficha está garantido após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha de alimentação elétrica.
- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos, disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que desligue o aparelho da rede elétrica em todos os polos, com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não modifique este aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue o aparelho depois de cada utilização.
- Tenha cuidado ao abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, pois pode ser libertado ar quente e misturas inflamáveis provenientes dos ingredientes alcoólicos.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Mantenha faíscas e chamas abertas longe do aparelho quando a porta estiver aberta.
- Utilize apenas vidros e frascos aprovados para conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis perto do aparelho.
- Não partilhe a sua palavra-passe de Wi-Fi.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou objetos diretamente no fundo da cavidade.
 - não coloque folha de alumínio diretamente no fundo da cavidade.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não deixe pratos e alimentos húmidos no aparelho após a cozedura.
 - tenha cuidado ao remover ou instalar acessórios.
- A descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma forma funda para bolos húmidos, pois os sumos de fruta podem causar manchas permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho estiver instalado atrás de um painel de mobiliário, não feche o painel durante a utilização ou até que o aparelho esteja totalmente arrefecido, para evitar danos causados pelo calor e pela humidade.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.
- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.4 Manutenção e limpeza

AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Desligue e desconecte o aparelho antes da manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está frio para evitar que o vidro se parta. Se os painéis de vidro da porta estiverem danificados, contacte o centro de assistência técnica autorizado para fins de substituição.
- Tenha cuidado ao remover a porta do aparelho, pois a porta é pesada.
- Limpe e seque o aparelho, a sua cavidade e os acessórios após cada utilização para evitar a condensação de vapor, corrosão e deterioração da superfície.
- Verifique regularmente o produto para detetar sinais de deterioração que possam torná-lo inadequado para o contacto com alimentos, tais como fissuras, bolhas, delaminação, encolhimento, viscosidade, corrosão ou outras alterações visíveis na textura ou no aspeto. Siga as instruções de limpeza e manutenção para evitar a deterioração.
- Utilize um pano de microfibra, água morna e detergentes neutros para limpar o aparelho e os acessórios. Não utilize

produtos abrasivos, esfregões, solventes, objetos pontiagudos ou metálicos.

- Siga as instruções de segurança na embalagem ao usar um spray para forno.

Cozedura a vapor

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com a função ativada. Pode libertar vapor.
 - Abra a porta do aparelho com cuidado após a cozedura a vapor.

2.5 Eliminação

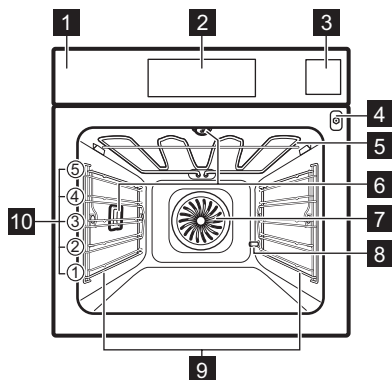
⚠ AVISO!

Risco de fermentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica e, em seguida, corte e elimine o cabo elétrico.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral



- 1** Painel de comandos
- 2** Visor
- 3** Reservatório de água
- 4** Tomada para a sonda térmica
- 5** Elemento de aquecimento
- 6** Lâmpada
- 7** Ventilador
- 8** Saída do tubo de descalcificação

- 9** Apoio para prateleira, amovível

- 10** Nível das prateleiras

3.2 Visor

O ecrã é totalmente interativo e navegável. Está dividido em secções claramente definidas que permitem aceder a várias funções de cozedura e pratos. Também mostra o estado de funcionamento atual. Pode deslizar pelo ecrã para navegar para a esquerda ou para a direita.



Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.



Para ativar e desativar as opções.



Para ir para o menu: Definições.



Para guardar as definições atuais em: Favoritos.



O aparelho está bloqueado.



A ligação Wi-Fi está ativada.



A Funcionamento remoto está ativada.

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

4.1 Ligação sem fios

O aparelho ativa a ligação à rede Wi-Fi e a ligação ao dispositivo móvel. Pode receber notificações, controlar e monitorizar o seu aparelho a partir do seu dispositivo móvel.

Para ligar o aparelho, necessita de:

- Rede sem fios com a ligação à internet.
 - Dispositivo móvel ligado à mesma rede sem fios.
1. Para transferir a aplicação, leia o código QR localizado na contracapa do manual do utilizador. Também pode transferir a aplicação diretamente a partir da loja de aplicações.
 2. Siga as instruções de integração da aplicação.
 3. Ligue o aparelho.
 4. Prima o visor para entrar no menu e prima  Definições / Ligações.
 5. Prima para ligar ou desligar: Wi-Fi.

O módulo sem fios do aparelho inicia dentro de 90 seg.

Frequência	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Potência máxima	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocolo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

 Quando o aparelho estiver ligado à aplicação, poderá receber atualizações de software importantes. Estas atualizações podem introduzir novas funcionalidades, aperfeiçoar funções e ícones existentes, resolver possíveis problemas e melhorar o desempenho geral do software. Para verificar a versão do software instalada, acesse ao separador Definições.

4.2 Licenças de software

O software neste produto contém componentes baseados em software de código fonte livre e aberto. AEG reconhece as contribuições do software aberto e das comunidades robóticas para o projeto de desenvolvimento. Para aceder ao código fonte destes componentes de software de código fonte livre e

aberto cujas condições de licença requerem publicação, e para ver as suas informações completas de direitos de autor e termos de licença aplicáveis, visite: <http://aeg.opensourceproject.com> (pasta NIU6).

4.3 Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização. O aparelho pode emitir odores e fumos desagradáveis. Ventile bem a divisão.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras.
2. Acesse ao menu e selecione a função de cozedura.
3. O visor exibe uma mensagem pop-up para iniciar o processo de pré-aquecimento.
4. Confirme para iniciar e siga as instruções no visor.
5. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
6. Limpe o interior do forno com um pano de microfibra, água morna e detergente suave. Substitua os acessórios e os apoios para prateleiras.

4.4 Hora

1. Ligue o aparelho.
2. Prima  / Configuração / Hora.
3. Acertar as horas.
4. Prima: OK.

4.5 Dureza da água

Quando ligar o aparelho à corrente elétrica pela primeira vez, terá de definir o nível de dureza da água. Utilize o papel de teste ou contacte o seu fornecedor de água para confirmar o nível de dureza da água.

1. Coloque o papel de teste na água da torneira durante cerca de 1 seg. Não use água corrente.
2. Agite o papel de teste para remover a água restante.
3. Após 1 min, confirme a dureza da água com a tabela abaixo.
4. Selecione o nível de dureza da água  Definições / Configuração / Dureza da água.

As cores do papel de teste continuam a mudar. Verifique a dureza da água no prazo de 1 min após o teste.

Níveis de dureza da água	Papel de teste
1 - macia	

Níveis de dureza da água	Papel de teste
2 - moderadamente dura	
3 - dura	
4 - muito dura	

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

5.1 Menu

Prima o ecrã ou o botão ON / OFF para entrar no menu.

- Início
- Funções
- Pratos
- Definições

5.2 Funções

Funções de cozedura normal para necessidades típicas de cozedura, incluindo aquecimento superior e inferior , grelhador , aquecimento ventilado  e muito mais. Pode preparar os seus pratos de forma tradicional. Para mais informações, consulte a descrição no visor ou a aplicação.

A lista de funções pode variar dependendo da versão do software.

1. Entre no menu e selecione: Funções.
2. Selecione a função de cozedura e ajuste as configurações.
3. Comece a cozinhar e siga as instruções no visor. Pode ligar a Sonda térmica em qualquer altura antes ou durante a cozedura (se disponível). Consulte Utilização diária, "Sonda térmica".
4.  - prima para ajustar as configurações durante a cozedura.

Algumas funções de cozedura podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 80 °C.

5.3 Funções de cozedura a vapor

Existem duas formas de preparar alimentos utilizando as funções de vapor: definindo a temperatura ou o nível de vapor.

 **Steamify** /  **Vapor** - Vapor contínuo para comida saudável e saborosa.

 **ProSteam** - Consiga resultados tenros e superfície estaladiça com uma combinação de vapor e calor. Bom para legumes, caçarolas e carne.

 **AirFry Plus** - Combina vapor e airfry para refeições estaladiças, succulentas e saudáveis.

1. Entre no menu e selecione: Funções.
2. Selecione a função de cozedura a vapor. O visor apresenta as definições disponíveis.
3. Defina a temperatura e o nível de vapor, se disponíveis.
4. Prima: START e siga as instruções apresentadas no visor.
5. Prima a tampa do depósito de água para a abrir e retirar.
6. Encha o depósito de água com água fria da torneira até ao nível máximo (aprox. 950 ml). Não usar outros líquidos. Consulte a escala do depósito de água.
7. Limpe a parte exterior do depósito de água com um pano macio, se necessário. Empurre o depósito da água para a posição inicial.

O vapor aparece após aproximadamente 2 min. Quando o aparelho atinge a temperatura definida, o sinal soa.

8. Quando o depósito de água fica sem água, o sinal soa. Volte a encher o depósito de água.
9. Esvazie o depósito da água.
10. Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta do forno. Pode ocorrer condensação de água residual no interior do forno.
11. Desligue o aparelho.

12. Quando o aparelho estiver frio, seque o interior do forno com um pano macio.

5.4 Pratos 🍴

A cozedura assistida sugere configurações para diferentes pratos, incluindo instruções passo a passo, temperatura e tempo de cozedura. Pode modificar as configurações durante a cozedura e selecionar o seu método de cozedura preferido, incluindo a utilização da sonda térmica. A disponibilidade de cada opção depende do prato selecionado.

1. Entre no menu e selecione 🍴.
2. Escolha um tipo de alimento e um prato e siga as etapas no ecrã.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

5.5 Opções de pré-aquecimento 🔥

O aparelho inclui várias opções de pré-aquecimento e aquecimento para garantir resultados culinários ideais.

- Nenhum - modo convencional de pré-aquecimento do aparelho. Está definido como predefinição e disponível para todas as funções de cozedura. A preferência pode ser alterada para outro tipo de pré-aquecimento.
- Inteligente - ajuda a otimizar o consumo de energia durante o aquecimento do forno em comparação com Rápido.
- Rápido - reduz o tempo de aquecimento. Está disponível apenas para algumas das funções.

5.6 Temporizador ⌚

1. Escolha a função de cozedura e defina a temperatura.
2. Prima: Temporizador.
3. Defina a duração. Pode selecionar a ação final preferida premindo um dos símbolos.
4. Prima: OK para confirmar e regressar ao ecrã principal.

Finalizar Ação



Alarme sonoro - define uma contagem decrescente. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.



Alarme sonoro e fim - define uma contagem decrescente. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e a cozedura para.



Apenas mensagem popup - quando o tempo terminar, aparece a mensagem no visor.

O temporizador pode ser utilizado de forma independente, mesmo quando o forno não está a funcionar.

Algumas funções do relógio podem não estar disponíveis com certas funções de cozedura.

Prima +5 min para prolongar o tempo de cozedura.

Início programado ⌚

Pode adiar o início e / ou o fim da cozedura.

1. Escolha a função de cozedura e ajuste as configurações.
2. Prima ***.
3. Prima: Início programado.
4. Percorra para definir a hora de início pretendida e prima: OK.
5. Pode agora definir a Hora de fim pretendida ou premir OK para ignorar este passo.
6. Prima: OK para regressar ao ecrã principal.

Alterar as definições do temporizador

Pode alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

1. Prima ^ / Temporizador.
2. Defina um novo valor do temporizador. Prima: OK.

5.7 Favoritos ❤️

Esta funcionalidade está disponível apenas para modelos selecionados.

Pode guardar até 20 das suas configurações favoritas, tais como função de cozedura e prato.

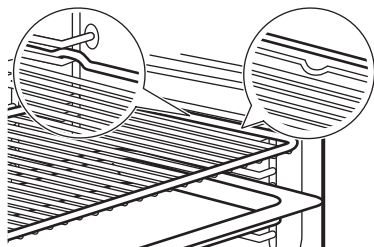
Para guardar uma configuração, selecione a opção preferida e prima ❤️.

5.8 Acessórios



Acessórios disponíveis dependendo do modelo. Leia o código QR para verificar como utilizar os acessórios fornecidos com o seu aparelho. Pode encomendar acessórios opcionais separadamente. Para obter mais informações, contacte o seu fornecedor local.

Insira o acessório (prateleira em grelha / tabuleiro) entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Certifique-se de que a prateleira toca na parte de trás do interior do forno. Um pequeno entalhe na parte superior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.



Se o tabuleiro tiver uma inclinação, posicione-o na direção da parte posterior do interior do forno.

Se a prateleira em grelha tiver um degrau, posicione-a na direção da frente do interior do forno.

Se existir uma inscrição no acessório, certifique-se de que está virada para si.

Se estiver a utilizar um tabuleiro com orifícios, coloque o tabuleiro/ recipiente por baixo para recolher líquidos gotejantes.

5.9 Sonda térmica

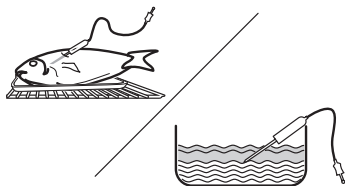
Mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- °C - a temperatura do forno. Deve ser, pelo menos, 25°C superior à temperatura da sonda térmica.
-  - a temperatura da sonda térmica.

1. Selecione uma função de cozedura no menu: Funções ou um prato no menu: Pratos.
2. Defina a temperatura do forno e o tempo de cozedura, se necessário.
3. Confirme as configurações e inicie a cozedura.
4. Introduza a extremidade da sonda térmica no centro da parte mais grossa da carne ou do peixe. Para caçarolas, coloque a extremidade da sonda térmica exatamente no centro, estabilizada num

ingrediente sólido. Certifique-se de que a extremidade não toca no fundo da assadeira.



5. Introduza os alimentos preparados no forno.
6. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho. Consulte a secção Descrição do produto.

O visor apresenta o símbolo e a temperatura atual da sonda térmica.

7.  - prima para ajustar as configurações.
8. Selecione o cartão Sonda térmica para definir a temperatura de núcleo do sensor ou defina a opção preferida:
 - Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
 - Alarme sonoro e fim - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e a cozedura para.
9. Confirme as configurações.
10. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.
11. STOP - prima para desativar a função de cozedura.
12. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

5.10 Bloqueio para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental do aparelho. Pode ser ativada a qualquer momento.

1. Aceda ao menu.
2. Selecione  / Preferências / Bloqueio para crianças.

Bloqueio para crianças está ativada. Para ativar a utilização do aparelho, pressione as letras do código por ordem alfabética.

6. SUGESTÕES E DICAS

6.1 Recomendações para cozinhar

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados. Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante. Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Função de cozedura
°C	Temperatura
	Peso (kg)
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)
	Informações adicionais

6.2 Ventilado com Resistência

Para os melhores resultados, siga as sugestões listadas na tabela abaixo. Utilize um tabuleiro para assar ou um tabuleiro para recolha de gordura.

	°C		
Pastéis doces, 16 unidades	180	2	25 - 35
Torta suíça	180	2	15 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Biscoitos, 16 unidades	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	160	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	180	2	20 - 30
Pastelaria salgada, 20 unidades	180	2	20 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	140	2	15 - 25

	°C		
Tarteletes, 8 unidades	180	2	15 - 25

6.3 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com EN 60350-1, IEC 60350-1.

Utilize a função: ProSteam, nível: Aquecimento a vapor.

		°C		
Brócolos				
0.3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
máx.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Ervilhas, congeladas				
2 x 1,5	2 e 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Utilize 2/3 do conjunto de vapor Gastronorm, perfurado.
- 2) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida utilizando a configuração: Pré-aquecer / Nenhum. Não utilize: Pré-aquecer / Rápido e Inteligente.
- 3) Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição da grelha, com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.
- 4) Utilize um recipiente perfurado de acordo com a norma IEC 60350-1.
- 5) Use 2 conjuntos de vapor Gastronorm 2/3, perfurados.
- 6) Cozinhe até a temperatura no ponto mais frio atingir os 85 °C.

Receitas a vapor adicionais

		°C		
Prato combinado cozido a vapor (2 porções)				
Símbolo  1)	1 e 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Pudim de caramelo (6 porções)				
Símbolo  6)	2	90	35 - 45	7)
Prato de ovos no forno				

		°C		
Símbolo  1)	2	85	35 - 45	8)
Pão branco				
				
Símbolo  10)	2	180	40 - 50	9)
Frango				
Símbolo  11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Nível definido: Aquecimento a vapor.
- 2) 40 min para batatas; 8 - 10 min para salmão; 10 - 12 min para brócolos
- 3) Utilize uma panela de vapor Gastronorm 1/2 (perfurada) para batatas e brócolos e uma panela de vapor Gastronorm 1/2 (não perfurada) para salmão.
- 4) Coloque o salmão no nível 2, as batatas e os brócolos no nível 4.
- 5) Coloque os ingredientes no forno um após o outro no momento adequado, para que todos os componentes sejam cozinhados ao mesmo tempo. Pode preparar duas porções ao mesmo tempo.
- 6) Nível definido: Humidade elevada.
- 7) Pratos redondos de porcelana na prateleira em grelha.
- 8) Utilize 1/2 do conjunto de vapor Gastronorm, não perfurado.
- 9) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.
- 10) Nível definido: Humidade pouca. Utilize a função ProSteam apenas se a função Pão não estiver disponível.
- 11) Nível definido: Humidade pouca.
- 12) Utilize Prateleira em grelha.
- 13) Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição da grelha para recolher gordura.

6.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)

	°C			
	150	30 - 40	2 e 4	1)2)3)
Pão-de-ló sem gordura				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 e 3	2)5)
Tarte de maçã				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Tosta				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Utilize o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.
- 2) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida utilizando a definição: Pré-aquecer / Nenhum. Não utilize: Pré-aquecer / Rápido e Inteligente.
- 3) Utilize o recipiente universal na quarta posição da prateleira.
- 4) Utilize Prateleira em grelha.
- 5) Utilize a prateleira em grelha e o tabuleiro para assar abaixo. Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.
- 6) 2 formas colocadas na diagonal (Ø 20 cm). O da direita deve ser posicionado mais à frente do que o da esquerda.
- 7) De acordo com: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Receitas adicionais

		°C		
Merengues				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

- 1) Utilize o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.
- 2) Utilize papel vegetal.
- 3) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida utilizando a definição: Pré-aquecer / Nenhum. Não utilize: Pré-aquecer / Rápido e Inteligente.

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 Notas sobre a limpeza

- Utilize uma solução de limpeza para superfícies metálicas.
- Utilize um produto de limpeza especial para fornos para eliminar manchas difíceis.
- Use o descalcificante líquido recomendado pelo fabricante para remover resíduos de calcário.
- Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos.
- Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

7.2 Remover os apoios para prateleiras

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.
3. Afaste a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
4. Retire os apoios da patilha traseira.
5. Volte a colocar os suportes da prateleira na posição inicial. Repita os passos pela ordem inversa.

Se as calhas telescópicas forem fornecidas, os pinos de retenção devem apontar para a frente.

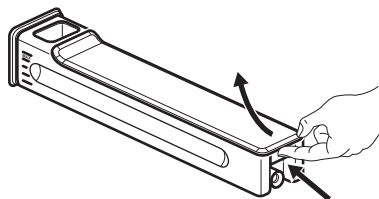
7.3 Manutenção

Limpeza a vapor	Este programa limpa o aparelho quando está ligeiramente sujo. O vapor amolece a gordura ou os resíduos, facilitando a limpeza.
Descalcificação	Limpeza de resíduos de calcário do circuito de geração de vapor.
Secar	Processo para secagem da cavidade relativamente à condensação remanescente após a utilização das funções de vapor.
Enxugamento	Processo para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

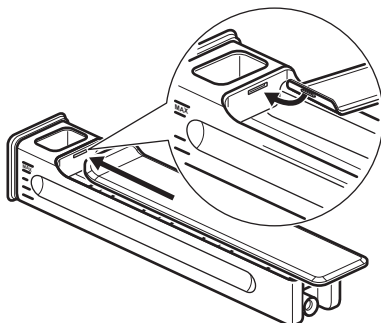
7.4 Limpar o depósito de água

1. Pressione suavemente a tampa frontal do depósito de água.

2. Remova o depósito de água do aparelho, pressionando-o.
3. Retire a tampa do depósito de água. Levante a tampa em correspondência com a saliência na parte traseira.



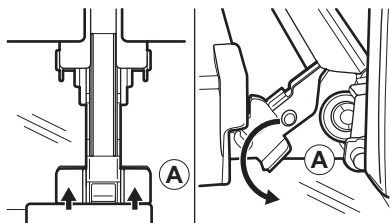
4. Lave as peças do depósito de água com água e sabão. Não utilize esponjas abrasivas e não lave o depósito de água numa máquina de lavar loiça.
5. Volte a montar o depósito de água.
6. Monte a tampa. Em primeiro lugar, insira a mola frontal e, em seguida, empurre-a contra o corpo do depósito.



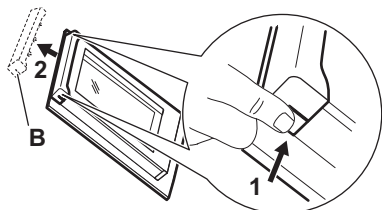
7. Insira o depósito de água.
8. Empurre o depósito de água na direção do aparelho até encaixar.
9. Feche suavemente a tampa frontal do depósito de água.

7.5 Remoção e instalação da porta

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Abrir a porta totalmente.
3. Prima as alavancas de fixação **A** nas duas dobradiças da porta.



4. Feche a porta parcialmente até que ela pare e, em seguida, levante-a para fora das dobradiças. Tenha cuidado, a porta é pesada.
5. Coloque a porta sobre um pano macio numa superfície estável.
6. Segure no friso da porta **B** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



7. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
8. Levante cada painel de vidro pela sua extremidade superior e remova-o da guia. A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.
9. Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com

cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.

Certifique-se de que introduz os painéis de vidro na posição correta, para que a superfície da porta não aqueça demais.

7.6 Substituir a lâmpada

Desligue o aparelho da corrente elétrica e aguarde até que arrefeça.

Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

Lâmpada superior

1. Rode a proteção de vidro para a retirar.
2. Remova o anel metálico e limpe a proteção de vidro.
3. Substitua a lâmpada.
4. Encaixe o anel de metal na tampa de vidro e instale-a.

Lâmpada lateral

1. Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.
2. Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para remover a tampa.
3. Limpe a cobertura de vidro.
4. Substitua a lâmpada.
5. Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos.
6. Instale o suporte da prateleira do lado esquerdo.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Os detalhes do serviço estão na placa de características, localizada na estrutura frontal. É visível quando abre a porta. Não remova a placa de características.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja indicado abaixo, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Não consegue ativar ou utilizar o aparelho. - O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.

O aparelho não aquece.

- O relógio não está acertado.
- Bloqueio de funções está ativada.
- A desativação automática está ativada.
- Bloqueio para crianças está ativada.
- Demo Mode ativado - código de desativação: 2468.

A lâmpada não está a funcionar. - A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada.

O aparelho não fixa o depósito de água depois de o ter introduzido. - Não pressionou totalmente o depósito de água. Introduza totalmente o depósito de água no aparelho.

Sai água do depósito de água. - Não montou corretamente a tampa do depósito de água.

É difícil limpar o depósito de água. - Certifique-se de que a tampa foi retirada antes de começar a limpar.

Não existe água no interior do tabuleiro após a descalcificação. - O depósito de água não foi enchido até ao nível máximo. Verifique se há agente de descalcificação/água no depósito de água.

Há água suja no fundo da cavidade após a descalcificação. - O tabuleiro está numa posição de prateleira errada. Remova os restos de água e agente de descalcificação do fundo do aparelho. Da próxima vez, coloque o tabuleiro na primeira posição de prateleira.

Há demasiada água no fundo da cavidade após a descalcificação. - Colocou demasiado detergente no aparelho antes de começar a limpar. Da próxima vez, espalhe uniformemente uma camada fina de detergente nas paredes da cavidade.

O desempenho da limpeza não é satisfatório. - Começou a limpar quando o aparelho estava demasiado quente. Aguarde que o aparelho arrefeça. Repita a limpeza.

① Os cortes de energia param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.

Problemas com o sinal de rede sem fios. - Verifique se o dispositivo móvel está ligado à rede sem fios. Verifique a sua rede sem fios e o seu router. Reiniciar o router.

Novo router instalado ou configuração do router alterada. - Configure novamente o aparelho e o dispositivo móvel.

O sinal de rede sem fios é fraco. - Mova o router para ficar o mais próximo possível do aparelho.

O sinal da rede sem fios é interrompido pelo forno micro-ondas colocado junto do aparelho. - Desligue o forno micro-ondas. Evite utilizar o forno microondas e o funcionamento remoto do aparelho ao mesmo tempo. As micro-ondas interrompem o sinal WiFi.

F102 - a porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está partido. Feche a porta. Ativar e desativar o aparelho.

F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada. Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.

F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente. Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.

F601 - existe um problema com o sinal de WiFi. Verifique a ligação da sua rede. Consulte Antes da primeira utilização, "Ligação sem fios".

F604 - a primeira ligação a WiFi falhou. Desligue e ligue o aparelho e tente novamente. Consulte Antes da primeira utilização, "Ligação sem fios".

F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos. Ativar e desativar o aparelho.

F131 - a temperatura do sensor do gerador de vapor está demasiado alta. ¹⁾ Desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça. Ligue novamente o aparelho.

F144 - o sensor na Reservatório de água não consegue medir o nível da água. ¹⁾ Esvazie a Reservatório de água volte a enchê-la.

F508 - a Reservatório de água não funciona devidamente. Quando a seguinte mensagem de erro continuar a aparecer no visor, significa um subsistema com falha pode ter sido desativado. ¹⁾ Ativar e desativar o aparelho.

F602, F603 - WiFi não está disponível. ¹⁾ Ativar e desativar o aparelho.

¹⁾ Se um destes erros ocorrer, as restantes funções do aparelho continuarão a funcionar como habitualmente.

9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

9.1 Informações sobre o produto e folha de informações do produto de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014 e (UE) n.º 66/2014

Nome do fornecedor	AEG	
Identificação do modelo	BS9900B	944035029
	BS9900T	944035020
	NBP9S831AB	944035064
	NBP9S831AT	944035065
		944035127
	TP9SB82WAB	944035053
	TP9SB831AB	944035112
	TP9SB83FAB	944035054
	TP9SB83FAT	944035030
	TP9SB83ZAB	944035021
Índice de Eficiência Energética	61,9	
Classe de eficiência energética	A++	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,99 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0,52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	70 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	BS9900B	39.0 kg
	BS9900T	39.0 kg
	NBP9S831AB	39.0 kg
	NBP9S831AT	39.0 kg
	TP9SB82WAB	38.5 kg
	TP9SB831AB	39.5 kg
	TP9SB83FAB	39.0 kg
	TP9SB83FAT	39.5 kg
	TP9SB83ZAB	38.5 kg

Aparelho testado de acordo com: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisitos de informação de acordo com o Regulamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Consumo de energia no modo de ligação em rede	2.0 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

Aparelho testado de acordo com: EN 50564, EN 63474.

Para obter orientações sobre como ativar e desativar a ligação de rede sem fios, consulte o capítulo Antes da primeira utilização.

9.3 Dicas de otimização

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura e evite abri-la com frequência.
- Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.
- Utilize recipientes de metal ou escuros e não refletores .
- Ignore o pré-aquecimento, a menos que seja necessário.
- Minimize as pausas entre a cozedura de vários pratos.
- Sempre que possível, utilize as funções de cozedura com o ventilador (apenas modelos selecionados).
- Use o calor residual para manter os alimentos quentes. Reduza a temperatura do aparelho para, no mínimo, 3 - 10 min antes do fim da cozedura.
- Desligue a lâmpada durante a cozedura, a menos que seja necessário.
- Ventilado com Resistência (apenas modelos selecionados) - esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a lâmpada desligada-se automaticamente. Em alguns modelos, demora 30 seg.

- Sempre que possível, desligue o Wi-Fi. Consulte a secção Antes da primeira utilização.
- Desativação automática - por motivos de segurança, se a função de cozedura estiver ativa e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um

determinado período de tempo. Para prolongar a duração de uma função de cozedura, defina o tempo de cozedura.

- 12.5 h: 30-115 °C
- 8.5 h: 120-195 °C
- 5.5 h: 200-245 °C
- 3 h: 250-máximo °C

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos elétricos e ele-

trónicos. Não elimine aparelhos marcados com o símbolo  com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

