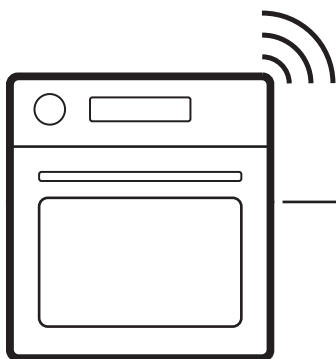


AEG



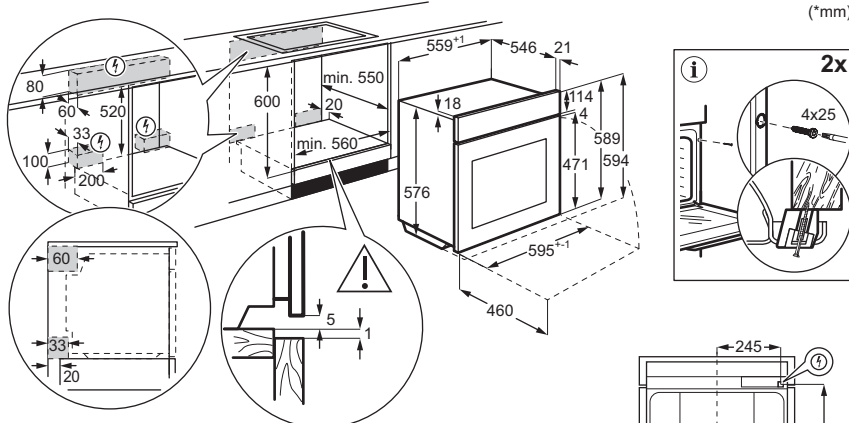
aeg.com/register



BS9977T
NBP9S881DT
PO9000SCT
TP9SB881DT

INSTALLATION / INSTALLAZIONE

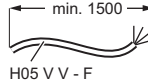
(*mm)



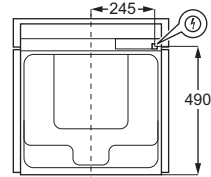
YouTube

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

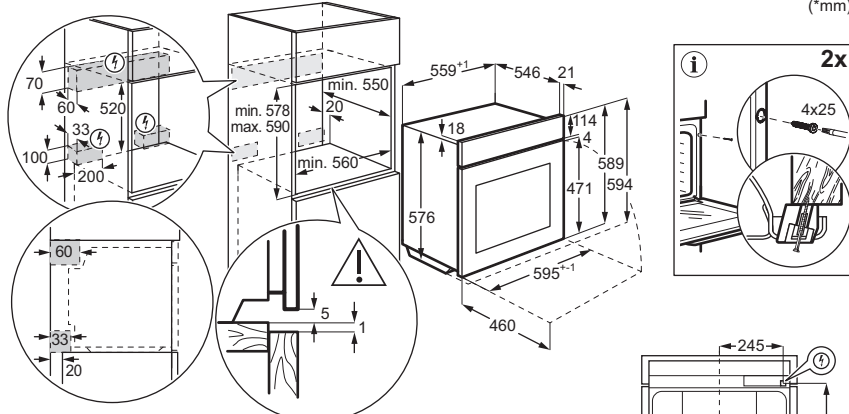
How to install your AEG/Electrolux
Oven with Hob - Built Under installation



H05 V V - F



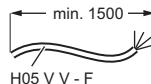
(*mm)



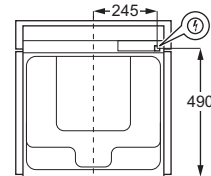
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



H05 V V - F



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.....	8
6. CONSEILS.....	11

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	14
8. DÉPANNAGE.....	15
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	16
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	17

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.
- 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

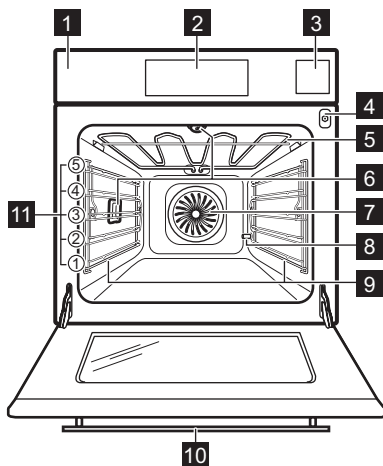
⚠ AVERTISSEMENT!

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 Caméra dans la poignée

11 Niveaux de la grille

3.2 Bandeau de commande

L'affichage est entièrement interactif et défilant. 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.

Voyants de l'affichage

- | | |
|--|--|
| | Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil. |
| | Pour accéder aux fonctions et réglages clés. |
| | Pour accéder au sous-menu Vaisselle avec des programmes de cuisson dédiés. |
| | Pour enregistrer les paramètres actuels dans : Mes programmes. |
| | Pour activer et désactiver les options. |
| | L'appareil est verrouillé. |
| | Départ différé fonction est activée. |
| | La connexion Wi-Fi est activée. |
| | Télécommande est allumée. |

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Connexion sans fil

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
 - Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.
1. Scannez le code QR situé au dos du manuel de l'utilisateur pour télécharger

l'application, ou téléchargez-la directement depuis l'App Store.

2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
3. Allumez l'appareil.
4. Appuyez sur le menu et sélectionnez : Réglages / Connexions.
5. Appuyez pour allumer ou éteindre : Wi-Fi.

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

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

Fréquence	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Puissance max.	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protocole	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Low Energy (LE)

Restrictions et exigences en BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, et UK(NI) : Cet appareil est destiné à un usage intérieur uniquement.

① 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.

Après la mise à jour, il n'est pas possible de restaurer la version précédente du logiciel.

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 DS8).

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.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
2. Dans le menu principal, sélectionnez la fonction de cuisson :
3. L'écran affiche un message contextuel pour démarrer le processus de préchauffage.
4. Confirmez pour démarrer et suivez les instructions qui s'affichent.
5. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
6. 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.

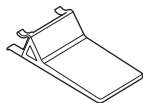
5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Caméra

L'appareil est équipé d'une caméra intégrée située dans la poignée de la porte et son champ de vision est limité à la cavité du four. Cela vous permet de surveiller la progression de la cuisson via l'application, vous aide à reconnaître les aliments, vous fournit des recommandations et des guides de cuisson, et contribue à réduire le risque de brûlures.

1. Accédez au menu et sélectionnez : Caméra.
2. L'affichage indique les paramètres disponibles :
 - Surveillance du brunissement - permet de régler l'intensité de la chaleur pour obtenir un niveau de brunissement spécifique et vous avertit lorsque le résultat souhaité est atteint. Cette fonctionnalité permet d'éviter une cuisson excessive et garantit une qualité visuelle constante.

- Reconnaître les aliments : utilise l'intelligence artificielle pour détecter et identifier le type d'aliment placé dans le four. Il applique automatiquement les paramètres de cuisson les plus appropriés, tels que la température, le temps et l'humidité, afin de répondre aux exigences spécifiques des aliments.



Utilisez la protection de caméra pour améliorer la qualité de l'image si l'éclairage de votre pièce provoque des reflets. Pour l'installer, placez la protection de caméra

entre le verre de la porte et la poignée, en position centrale. Assurez-vous que les crochets plus longs sont placés contre la surface en verre. Fixez les crochets plus courts à l'arrière de la poignée.

Pour obtenir les meilleurs résultats, veuillez vous assurer que l'objectif de la caméra et la vitre de la porte sont propres et dégagés avant utilisation.

Ces fonctionnalités ne sont disponibles que lorsque l'appareil est connecté à : Wi-Fi. Sélectionnez : Réglages / Connexions / Connecter au réseau Wi-Fi.

5.2 Modes de cuisson

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.

1. Dans le menu principal, sélectionnez la fonction de cuisson :
2. L'écran affiche les paramètres disponibles.
3. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent.

5.3 Fonctions de cuisson à la vapeur

Ces fonctions vous permettent d'utiliser la chaleur et la vapeur pour garder les aliments croustillants et juteux. Utilisez-les pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.

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

- Réglez la température - Le niveau de vapeur sera ajusté automatiquement.
- Réglez le niveau de vapeur - La température sera indiquée.

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

1. Dans le menu principal, sélectionnez la fonction de cuisson à la vapeur :
2. L'écran affiche les paramètres disponibles.
3. Réglez la température et le niveau de vapeur, le cas échéant.
4. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent.

5.4 Cuisson sous-vide

Ce programme est une technique de cuisson où les aliments dans un récipient sous vide sont placés dans une atmosphère de vapeur saturée, maintenue à une température constante. Pour une méthode de cuisson pratique des types d'aliments liquides, par exemple, les desserts et les sauces peuvent également être cuits dans des bocaux fermés.

Pour préparer des aliments, vous aurez besoin de sacs compatibles avec le sous-vide et d'un appareil de mise sous vide.

1. Préparez les ingrédients dans un récipient sous vide et placez-les sur la grille métallique.
2. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
3. Appuyez sur  Cuisson sous-vide.
4. L'écran affiche les paramètres disponibles. Réglez la température et le temps de cuisson.
5. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent.
6. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four et dans des récipients sous vide.
7. Lorsque l'appareil est froid, retirez l'eau du fond de l'intérieur du four à l'aide d'une éponge. Séchez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

Risque de brûlure. Faites attention lorsque vous sortez les aliments de l'appareil.

5.5 Options de préchauffage

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

- Standard - préchauffage de base sans optimisation de la vitesse ou de l'énergie.
- Intelligent - permet d'optimiser la consommation d'énergie pendant le chauffage du four par rapport à Rapide.
- Rapide - préchauffage plus rapide avec une consommation d'énergie légèrement plus élevée.

5.6 Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos plats favoris. Cela permet au four de les reconnaître automatiquement lors des utilisations futures. La caméra détectera le plat et suggérera le programme sauvegardé.

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

5.7 Minuteur

Pour régler le temps de cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur  et réglez l'heure.

Vous pouvez définir un démarrage retardé ou spécifier l'heure de fin de cuisson en appuyant sur .

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.

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 : Départ différé.
3. Faites défiler pour définir l'heure de début souhaitée et confirmez.

5.8 Sécurité enfants

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

1. Ouvrez le menu des options situé en haut à droite de l'écran : .
2. Sélectionnez : Sécurité enfants .
3. Confirmez le paramètre pour l'activer.

Le verrou reste activé jusqu'à ce qu'il soit changé.

Pour déverrouiller temporairement, appuyez sur l'écran et entrez les chiffres en séquence du plus bas au plus élevé.

S'il n'y a aucune interaction pendant 30 sec, le Sécurité enfants se réactivera automatiquement.

Pour désactiver complètement, retournez au menu des options et sélectionnez Sécurité enfants à nouveau.

5.9 Vaisselle

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 réglages pendant la cuisson si nécessaire. Vous pouvez choisir votre mode de cuisson préféré, ajouter la sonde alimentaire ou utiliser la caméra. 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.

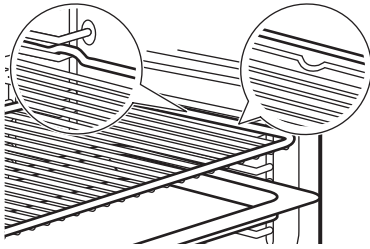
5.10 Accessoires



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.

5.11 Sonde de cuisson

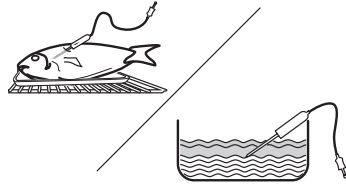
Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- $^{\circ}\text{C}$ - la température du four. Elle doit être au moins 25°C plus élevée que la température de la sonde aliments.
- $\mathcal{R}$: température de la sonde de cuisson.

1. Sélectionnez un mode de cuisson dans le menu : Fonctions ou un plat dans le menu : Vaisselle.

2. Réglez la température du four et le temps de cuisson, si nécessaire.
3. 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.



4. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit.
5. Confirmez pour démarrer la cuisson. L'affichage indique le symbole et la température actuelle de la sonde de cuisson.
6. 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.
7.  : appuyez pour couper le mode de cuisson.
8. Débranchez la sonde de cuisson et retirez le plat de l'appareil.

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

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

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Fonction de cuisson
$^{\circ}\text{C}$	Température
	Poids (kg)
	Niveau de la grille

	Heure de cuisson (min)
	Autres informations

6.2 Circulation d'air humide

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

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

		°C		
2 x 1,5	2 et 4	100	-	4) 3) 5)

- 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 / Standard. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapide et Intelligent.
- 3) Placez le plateau de cuisson sur la première étage, avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.
- 4) Utilisez 2 x 2/3 kit vapeur Gastronorm perforé.
- 5) 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)	2 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				
				
 10)	2	180	40 - 50	9)

		°C			
Poulet					
	11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Régler le niveau : Vapeur intense.
- 2) 40 min pour les pommes de terre; 18 - 20 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 Vapeur 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 étagère 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				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 et 4	1)2)
Génoise allégée				
	160	45 - 60	2	3)2)

	°C			
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 et 4	4)
Tarte aux pommes				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 et 4	3)
Sablé				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 et 4	1)
Meringues				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)
Pain grillé				
	max.	1 - 2	5	3)7)8)

- 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 / Standard. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapide et Intelligent.
- 3) Utilisez Grille métallique.
- 4) Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson ci-dessous. Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.
- 5) 2 pains moulés placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.
- 6) Utilisez un papier cuisson.
- 7) Préchauffez l'appareil pendant 5 min en utilisant le réglage : Préchauffer / Standard. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapide et Intelligent
- 8) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

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.

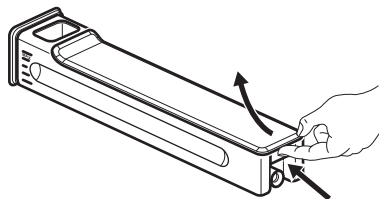
Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

7.3 Maintenance

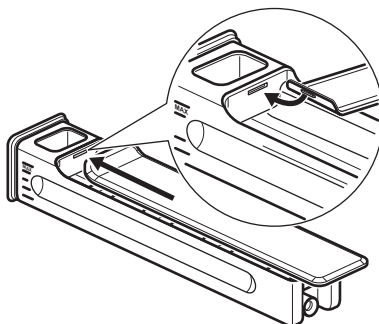
Nettoyage vapeur	Ce programme nettoie l'appareil lorsqu'il est légèrement sale. La vapeur adoucit la graisse ou les résidus, ce qui facilite le nettoyage.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Séchage	Processus de séchage de la cavité pour éliminer la condensation 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. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.
2. Retirez le couvercle du réservoir d'eau. Soulevez le couvercle en suivant la saillie à l'arrière.



3. 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.
4. Remontez le réservoir d'eau.
5. Remettez le couvercle. Insérez d'abord le bouton pression avant, puis poussez-le contre le corps du réservoir.

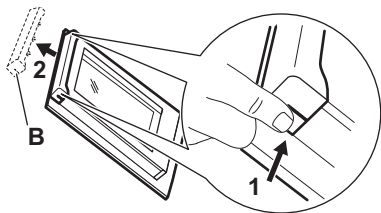


6. Insérez le réservoir d'eau.
7. Poussez le réservoir d'eau vers l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

7.5 Retrait et installation des vitres de la porte

Le module de caméra est logé dans la poignée de porte. Faites très attention à ne pas endommager ni écraser le câble de la caméra reliant la porte à la cavité du four. Nettoyez délicatement l'objectif de la caméra avec un chiffon doux.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
3. 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.



4. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
5. 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.
6. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

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

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.

- Sécurité enfants est activée.
- L'arrêt automatique est activé.
- Le mode démo est activé - code de désactivation : 2468.

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

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

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 (sur certains modèles uniquement). - 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 (certains modèles uniquement). - Configurez à nouveau l'appareil et l'appareil mobile.

Le signal du réseau sans fil est faible (sur certains modèles uniquement). - 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 (modèles sélectionnés uniquement). - 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.

La caméra ne détecte pas correctement les aliments. - Assurez-vous que l'objectif de

la caméra et la vitre de la porte sont propres, puis placez les aliments sur la troisième (recommandé), la deuxième ou la première grille.

La reconnaissance des aliments ne démarre pas. - Activez toutes les options de la caméra dans le menu des paramètres.

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

F240 - 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.

F254 - la caméra n'est pas connectée à l'appareil. ¹⁾ Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

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

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	BS9977T 944035262 NBP9S881DT 944035222 PO9000SCT 944035223 TP9SB881DT 944035224
--------------------------	--

Indice d'efficacité énergétique	61,9
---------------------------------	------

Classe d'efficacité énergétique	A++
---------------------------------	-----

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

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	BS9977T 38,5 kg
	NBP9S881DT 38,5 kg
	PO9000SCT 38,5 kg
	TP9SB881DT 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 de 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.
- Sautez 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.
- Circulation d'air humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne 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 :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



FR



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

ITALIANO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	18
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	20
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	22
4. PRIMA DI UTILIZZARE	
L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA	
VOLTA.....	23

5. USO QUOTIDIANO.....	24
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	27
7. CURA E PULIZIA.....	29
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	30
9. EFFICIENZA ENERGETICA.....	31
10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE...	32

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 del-

l'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 giochino 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.
- 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.

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 agriturismi 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.
- **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 decorative 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

lateralmente. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di me-

talco 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.
- 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

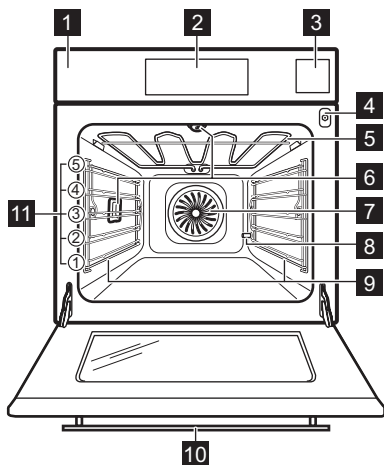
⚠ AVVERTENZA!

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 Telecamera nella maniglia

11 Posizioni ripiano

3.2 Pannello dei comandi

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.

Spie display

⌚	Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
🏠	Per accedere a funzioni e impostazioni chiave.
🍴	Per accedere al sottomenu Piatti con programmi di cottura dedicati.
❤	Per salvare le impostazioni correnti in: Preferiti
🔌	Per attivare o disattivare le opzioni.
🔒	L'apparecchiatura è bloccata.
🕒	la funzione Partenza ritardata è attiva.
📶	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

Per collegare l'apparecchiatura occorre:

- Rete wireless con connessione a Internet.
 - Dispositivo mobile connesso alla stessa rete wireless.
1. Scansionare il codice QR sulla copertina posteriore del manuale d'uso per scaricare l'app o scaricarlo direttamente dall'app store.
 2. Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.
 3. Accendere l'apparecchiatura.
 4. Premere il menu e selezionare: Impostazioni / Connessioni.
 5. Premere per attivare o disattivare: Wi-Fi.

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

Per motivi di sicurezza, l'operazione da remoto si disattiva automaticamente dopo 24 h. Ripetere il processo di integrazione, se necessario.

Frequenza	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Potenza massima	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protocollo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Basso consumo energetico (LE)

Restrizioni e requisiti in BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, e UK(NI): Questa apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso interno.

① 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. Dopo l'aggiornamento, non è possibile ripristinare la versione software precedente.

4.2 Licenze software

Il software contenuto in questo prodotto include componenti basati su un software libero e open source. AEG riconosce il contributo delle 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 DS8).

4.3 Preriscaldamento iniziale e pulizia

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

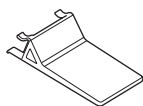
1. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti per ripiani.
2. Accedere al menu e selezionare la funzione di cottura.
3. Il display visualizza un messaggio pop-up per avviare il processo di preriscaldamento.
4. Confermare per avviare e seguire le istruzioni sul display.
5. Spegnerne l'apparecchiatura 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.

5. USO QUOTIDIANO

5.1 Fotocamera

L'apparecchiatura è dotata di una videocamera integrata situata nella maniglia della porta e il suo campo visivo è limitato al vano del forno. Consente di monitorare l'avanzamento della cottura tramite l'app, assiste il riconoscimento degli alimenti, fornisce raccomandazioni e guide alla cottura e aiuta a ridurre il rischio di ustioni.

1. Accedere al menu e selezionare: Fotocamera.
2. Il display mostra le impostazioni disponibili:
 - Monitorare la doratura - consente di regolare l'intensità del calore per raggiungere un livello di doratura specifico e avvisa quando si raggiunge il risultato desiderato. Questa funzione aiuta a prevenire la cottura eccessiva e garantisce una qualità visiva costante.
 - Riconoscere il cibo - utilizza l'AI per rilevare e identificare il tipo di cibo collocato all'interno del forno. Applica automaticamente le impostazioni di cottura più adatte, come temperatura, tempo e umidità, per soddisfare le esigenze specifiche degli alimenti.



Utilizzare la protezione per fotocamera per migliorare la qualità dell'immagine se l'illuminazione della stanza causa riflessi. Per l'installazione, posizionare la protezione della telecamera tra il vetro della porta e la maniglia in una posizione centrale. Assicurarsi che i ganci più lunghi siano posizionati contro la superficie in vetro. Inserire i ganci più corti nella parte posteriore della maniglia.

Per risultati ottimali, assicurarsi che l'obiettivo della videocamera e il vetro della porta siano puliti e non ostruiti prima dell'uso.

Queste funzioni sono disponibili solo quando l'apparecchiatura è collegata a: Wi-Fi. Selezionare: Impostazioni / Connessioni / Connetti al Wi-Fi.

5.2 Funzioni cottura

Funzioni di cottura standard per le esigenze di cottura più comuni, compresa la cottura con riscaldamento della parte superiore e in-

feriore , grill , cottura ventilata  e altro. Puoi preparare i tuoi piatti in modo tradizionale. Per maggiori informazioni consultare la descrizione sul display.

1. Accedere al menu e selezionare la funzione di cottura.
2. Il display mostra le impostazioni disponibili.
3. Iniziare la cottura e seguire le istruzioni sul display.

5.3 Funzioni di cottura al vapore

Queste funzioni consentono di utilizzare calore e vapore per mantenere i pasti croccanti e succosi. Usarli per cuocere a vapore, stufare, ottenere una gratinatura leggera, cuocere al forno e arrostito.

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

- Impostare la temperatura - Il livello del vapore verrà regolato automaticamente.
- Impostare il livello del vapore - Verrà mostrata la temperatura adatta.

Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua demineralizzata o distillata. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nel serbatoio dell'acqua.

1. Entrare al menu e selezionare la funzione di cottura a vapore.
2. Il display mostra le impostazioni disponibili.
3. Impostare la temperatura e il livello vapore, se disponibile.
4. Iniziare la cottura e seguire le istruzioni sul display.

5.4 Cottura sottovuoto

Questo programma è una tecnica di cottura in cui gli alimenti in un contenitore sigillato sottovuoto vengono collocati in un'atmosfera di vapore saturo, tenuto a temperatura costante. Per una modalità di cottura più conveniente di tipi di cibo liquidi, ad esempio dessert e salse possono essere cotti anche in barattoli sigillati.

Per preparare il cibo, sono necessari sacchetti compatibili con la cottura sous vide e una macchina per sottovuoto.

1. Preparare gli ingredienti in un contenitore sigillato sottovuoto e posizionarli sul ripiano a filo.
2. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
3. Premere  Cottura sottovuoto.
4. Il display mostra le impostazioni disponibili. Impostare la temperatura e il tempo di cottura.
5. Iniziare la cottura e seguire le istruzioni sul display.
6. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. L'acqua residua può condensarsi all'interno del forno e nei contenitori sottovuoto.
7. Quando l'apparecchiatura è fredda, rimuovere l'acqua dal fondo dell'interno del forno con una spugna. Asciugare il forno con un panno morbido.

Rischio di ustioni. Fare attenzione quando si tolgono gli alimenti dall'apparecchiatura.

5.5 Opzioni di preriscaldamento

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

- Standard - preriscaldamento di base senza ottimizzazione della velocità o dell'energia.
- Smart - aiuta a ottimizzare l'uso di energia durante il riscaldamento del forno rispetto a Rapido.
- Rapido - preriscaldamento più rapido con un consumo energetico leggermente superiore.

5.6 Preferiti

È possibile salvare i tuoi piatti preferiti. Ciò consente al forno di riconoscerli automaticamente durante i futuri utilizzi. La videocamera rileverà il piatto e suggerirà il programma salvato.

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

5.7 Timer

Per impostare il tempo di cottura. Il massimo è 23 h 59 min.

1. Selezionare la funzione di cottura e impostare la temperatura.
 2. Premere  e impostare il tempo.
- È possibile impostare una partenza ritardata o specificare l'orario di cottura premendo .

Operazione finale

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

Suono 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.

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: Partenza ritardata.
3. Scorrere per impostare l'ora di inizio desiderata e confermare.

5.8 Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale dell'apparecchiatura.

1. Aprire il menu delle opzioni in alto a destra dello schermo: .
 2. Selezionare: Sicurezza bambini .
 3. Confermare l'impostazione per attivarla.
- Il blocco tasti rimane attivo fino a quando non viene modificato.

Per sbloccare temporaneamente, toccare lo schermo e inserire i numeri in sequenza dal basso all'alto.

Se non c'è interazione per 30 sec, la Sicurezza bambini si riattiverà automaticamente.

Per disattivare completamente, tornare al menu delle opzioni e selezionare nuovamente Sicurezza bambini.

5.9 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. È possibile scegliere il metodo di cottura preferito, aggiungere la termosonda o utilizzare la fotocamera. 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.

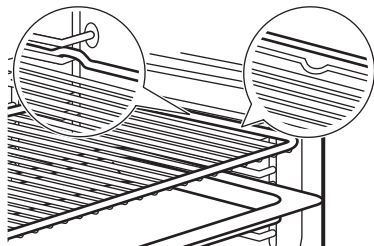
Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

5.10 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 / vasoio) 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.

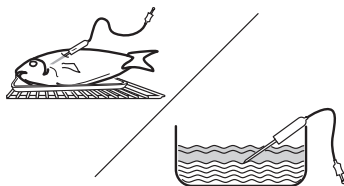
5.11 Sensore alimenti

Misura la temperatura all'interno del cibo.

Le due temperature da impostare sono:

- $^{\circ}\text{C}$ - la temperatura del forno. Dovrebbe essere almeno 25°C superiore alla temperatura del sensore di temperatura.
-  - 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. 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.



4. Inserire il sensore di temperatura nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.
5. Conferma per iniziare a cucinare.
Sul display appare il simbolo la temperatura attuale del sensore alimentare.
6. 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.
7.  - premere per spegnere la funzione cottura.
8. Scollegare il sensore di cibo e rimuovere la piastra dall'apparecchiatura.

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
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: Vapore, livello: Cottura a vapore.

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

- 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 / Standard. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Smart.
- 3) Mettere la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano, con la pendenza verso il retro dell'interno del forno.
- 4) Utilizzare 2 set di vapore Gastronorm 2/3, perforati.
- 5) 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)	2 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)				

		°C		
Pollo				

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

- 1) Imposta livello: Cottura a vapore.
- 2) 40 min per le patate; 18 - 20 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 Vapore 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

	150	20 - 30	3	1) 2)
---	-----	---------	---	-------

	170	20 - 30	3	1) 2)
---	-----	---------	---	-------

	150	25 - 35	2 e 4	1)2)
---	-----	---------	-------	------

Pan di Spagna senza grassi

	160	45 - 60	2	3)2)
---	-----	---------	---	------

	°C			
---	----	---	---	--

	160	45 - 60	2	3)2)
---	-----	---------	---	------

	160	45 - 55	2 e 4	4)
---	-----	---------	-------	----

Torta di mele americana

	160	55 - 65	2	3)5)
---	-----	---------	---	------

	180	55 - 65	1	3)5)
---	-----	---------	---	------

	160	55 - 65	2 e 4	3)
---	-----	---------	-------	----

Frollini al burro

	140	25 - 35	2	1)
---	-----	---------	---	----

	140	25 - 35	2	1)
---	-----	---------	---	----

	140	25 - 45	2 e 4	1)
---	-----	---------	-------	----

Meringhe

	100	60 - 180	3	1)2)6)
---	-----	----------	---	--------

	100	60 - 180	3	1)2)6)
---	-----	----------	---	--------

Toast

	max	1 - 2	5	3)7)8)
---	-----	-------	---	--------

- 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 / Standard. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Smart.
- 3) Utilizzo Ripiano a filo.
- 4) Utilizzare il ripiano a filo e la lamiera dolci sottostanti. Collocare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.
- 5) 2 stampi posizionati in diagonale (Ø 20 cm). Quello destro va posizionato più in avanti di quello sinistro.
- 6) Utilizzare la carta forno.
- 7) Preriscaldare l'apparecchiatura per 5 min utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Standard. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Smart
- 8) In base a: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

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.

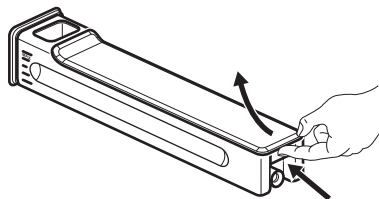
Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

7.3 Manutenzione

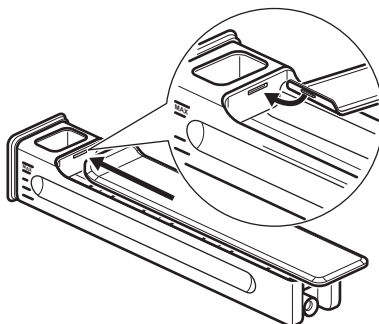
Pulizia a vapore	Questo programma pulisce l'apparecchiatura quando è leggermente sporca. Il vapore ammorbidisce grasso o residui, facilitando la pulizia.
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.
Asciugatura	Processo per asciugare la cavità dalla condensa residua 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. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'apparecchiatura.
2. Rimuovere il coperchio del serbatoio dell'acqua. Sollevare il coperchio in corrispondenza della sporgenza posteriore.



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



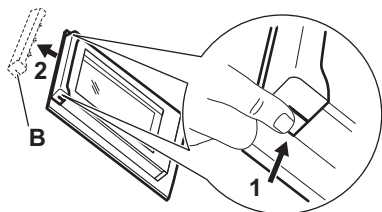
6. Inserire il serbatoio dell'acqua.
7. Spingere il serbatoio dell'acqua verso l'apparecchiatura finché non si blocca.

7.5 Rimozione e pulizia dei pannelli in vetro delle porte

Il modulo telecamera si trova nella maniglia della porta. Fare attenzione a non danneggiare o schiacciare il cavo della telecamera che collega la porta e la cavità del forno. Pulire delicatamente l'obiettivo della fotocamera con un panno morbido.

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Aprire la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).
3. 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.



4. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
5. 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.
6. 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 connessa a una fonte di alimentazione elettrica o è connessa in modo errato.

L'elettrodomestico non si riscalda.

- Sicurezza bambini è attivato.
- Lo spegnimento automatico è attivato.
- La modalità demo è attiva - codice di disattivazione: 2468.

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

La lampada è spenta. - Cottura ventilata umida è attivata.

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

l'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.

❶ 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 (solo modelli selezionati). - 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 (solo modelli selezionati). - Configurare nuovamente l'apparecchiatura e il dispositivo mobile.

Il segnale della rete wireless è debole (solo modelli selezionati). - Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.

Il segnale wireless è disturbato da un forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura (solo modelli selezionati). - Spegnerne il forno a microonde. Evitare di usare un altro forno a microonde e l'operazione da remoto dell'apparecchiatura contemporaneamente. Il microonde disturba il segnale Wi-Fi.

La fotocamera non rileva correttamente il cibo. - Assicurarsi che l'obiettivo della fotocamera e il vetro dello sportello siano puliti e

posizionare il cibo sulla terza (consigliata), seconda o prima posizione del ripiano del forno.

Il riconoscimento alimenti non parte. - Attivare tutte le opzioni della fotocamera nel menu impostazioni.

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

F240 - 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.

F254 - la telecamera non è collegata all'apparecchiatura. ¹⁾ Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

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

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	BS9977T 944035262 NBP9S881DT 944035222 PO9000SCT 944035223 TP9SB881DT 944035224
-------------------------	--

Indice di efficienza energetica	61.9
---------------------------------	------

Classe di efficienza energetica	A++
---------------------------------	-----

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

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	BS9977T 38,5 kg
	NBP9S881DT 38,5 kg
	PO9000SCT 38,5 kg
	TP9SB881DT 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.
- Spegnerne 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.

[illegible]

