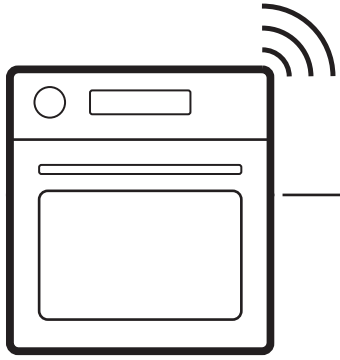
AEG

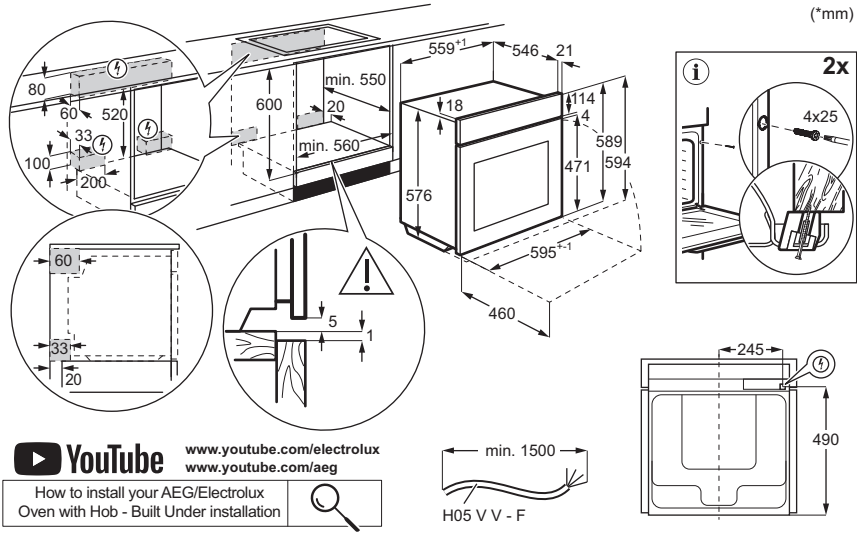
aeg.com/register



NBP8S731AB
NBP8S731AT
TP8SB731AT

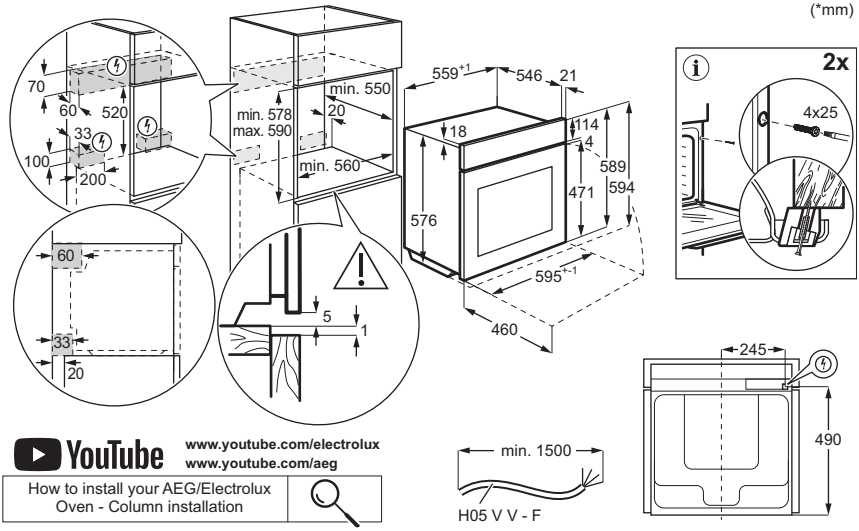
EN User Manual | **Steam oven** 3
FR Notice d'utilisation | **Four vapeur** 18
DE Benutzerinformation | **Dampfbackofen** 34
ES Manual de instrucciones | **Horno de vapor** 51

INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE / INSTALACIÓN



YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

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



YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION..... **3**
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... **5**
3. PRODUCT DESCRIPTION..... **7**
4. BEFORE FIRST USE..... **7**
5. DAILY USE..... **8**
6. HINTS AND TIPS..... **12**
7. CARE AND CLEANING..... **14**
8. TROUBLESHOOTING..... **16**
9. ENERGY EFFICIENCY..... **17**
10. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... **18**

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with the app.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.

- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ WARNING!
Only a qualified person must install this appliance.

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

2.2 Electrical connection

⚠ WARNING!
Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

⚠ WARNING!
Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not modify this appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Turn off the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable mixtures from alcohol ingredients can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

⚠ WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

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

2.4 Care and cleaning

⚠ **WARNING!**
Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

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

Steam Cooking

- Released Steam can cause burns:
  - Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can be released.
  - Open the appliance door carefully after steam cooking.

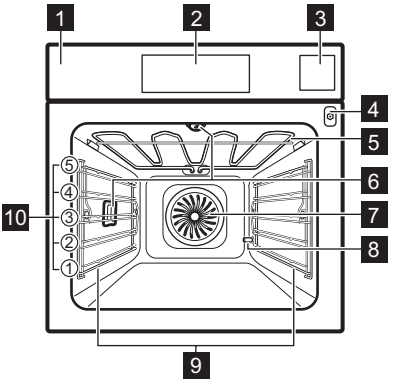
2.5 Disposal

⚠ **WARNING!**
Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



1 Control panel
2 Display
3 Water tank
4 Socket for the food sensor
5 Heating element
6 Lamp
7 Fan
8 Descaling pipe outlet
9 Shelf support, removable
10 Shelf positions

3.2 Display

The display is fully interactive and scrollable. It is divided into clearly defined sections that provide access to various cooking functions and dishes. It also shows the current operating status. You can swipe across the screen to navigate left or right.

	Press and hold to turn the appliance on and off.
	To turn the options on and off.
	To save current settings in: Favourites.
	The appliance is locked.
	Wi-Fi connection is turned on.
	Remote Operation is turned on.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Wireless connection

The appliance enables Wi-Fi network connection and mobile device linking. You can receive notifications, control and monitor your appliance from your mobile device.

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

1. To download the app scan the QR code located on the back cover of user manual. You can also download the app directly from the app store.
2. Follow the app onboarding instructions.
3. Turn on the appliance.
4. Press < and swipe to the left to enter menu. Select: Settings / Connections.
5. Press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

Frequency	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max Power	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

ⓘ When the appliance is connected to the app, it may receive important software updates. These updates can introduce new features, refine existing functions and icons, address potential issues, and enhance overall software performance. To check the installed software version, go to the settings card.

4.2 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. AEG acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: http://aeg.opensoftwarerepository.com (folder NIU6).

4.3 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room.

1. Remove all accessories and shelf supports.
2. Enter the menu and select the cooking function.
3. The display shows a pop-up message to start the preheating process.
4. Confirm to start and follow the instructions on the display.
5. Turn off the appliance and let it cool down.
6. Clean the oven interior with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

4.4 Time of Day

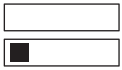
1. Turn on the appliance.
2. Press: Settings / Setup / Time of Day.
3. Set the time.
4. Press: OK.

4.5 Water Hardness

When you connect the appliance to the mains you have to set the water hardness level. Use the test paper or contact your water supplier to check the water hardness level.

1. Put the test paper into the tap water for about 1 sec. Do not use running water.
2. Shake the test paper to remove any remaining water.
3. After 1 min, check water hardness with the table below.
4. Set the water hardness level: Settings / Setup / Water Hardness.

The colours of the test paper continue to change. Check the water hardness within 1 min after testing.

Water hardness level	Test paper
1 - soft	
2 - moderately hard	
3 - hard	
4 - very hard	

5. DAILY USE

5.1 Menu

Press < and swipe to the left to enter menu.

- Dishes
- Functions
- Favourites
- Maintenance Programmes
- Settings

5.2 Functions

Standard cooking functions for typical baking needs, including top and bottom heating, grilling, fan cooking and more. You can prepare your dishes in a traditional manner. For more information see the display description or refer to the app.

The list of functions may vary depending on the software version.

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the cooking function and adjust the settings.
3. Start cooking and follow the instructions on the display. You can plug the Food Sensor at any time before or during cooking (if available). Refer to Daily use, "Food Sensor".
4. ^ - press to adjust the settings during cooking.

	Top Intense heat for rapid browning on top.
	Bottom Evenly brown bottom of food. Good for pizza or pie, and finishing cakes or quiches. Preheat the oven and use lowest shelf level.
	Hot Air For everyday cooking on multiple levels. Get evenly cooked dishes without mixing flavours. Set a lower temperature than for Top & Bottom.
	Top & Bottom For everyday cooking on a single level. Good for all foods, like casseroles and baked goods.
	Hot air & Top Roast larger meat joints and poultry with bones for tender results and crispy surface.
	Hot air & Bottom Evenly bake dough with a crispy crust. Good for pizza, quiche, tart, or pie.
	Hot air, Top & Bottom This function is ideal for ready meals.
	Steamify Matching the right Steam amount with selected temperature.
	ProSteam Get tender results and crispy surface with combination of steam and heat. Good for vegetables, casseroles, and meat.
	Heat Save Fan Optimize heat usage on one baking level.
	Steam Continuous steam for healthy and flavourful food.
	Reheat This function gently reheats leftovers with steam.
	Grill Evenly grill or brown vegetables or meat. Also good for toasting bread.
	SousVide Cook vacuum-sealed food at precise temperature for best taste and texture.
	Dough Prove Optimized temperature for fast rising.
	Refresh Bring back a fresh smell and soft inside to day-old bread or baked goods.
	Defrost Gentle defrosting for further preparation.
	Stew Get tender, juicy stews by simmering the ingredients all together.
	Roast Get a crispy outside and tender inside for meat, poultry, or vegetables.
	Bread Baking Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.
	Slow cook Slow cooking increases the cooking time, but you will get a better cooking result. Before you put the meat in the oven, sear it.
	Preserve Get juicy fruits and vegetables canned at a low temperature. Put the heat resistant canning jars on a baking tray filled with water.
	Plate warming To preheat plates before serving.
	Keep Warm Keep dishes warm to be served. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.
	Dehydrate Evenly dry out fruits, herbs, and vegetables at a low temperature. Open the door occasionally during drying to improve the drying result.
	AirFry Plus Combines steam and air frying for crispy, juicy, and healthier meals.

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

5.3 Steam cooking functions

These functions allow you to use heat and steam to keep meals crispy and juicy. Use them for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.

There are two ways to prepare food using the steam functions: by setting the temperature, or by setting the steam level.

Steamify / **Steam** - set the temperature. The steam level will be adjusted automatically.

ProSteam - set the steam level. The suitable temperature will be shown.

AirFry Plus - set the steam level. The suitable temperature will be shown.

1. Enter the menu and select: Functions.

2. Set the steam cooking function. The display shows available settings.
3. Set the temperature and the steam level, if available.
4. Press: START and follow the instruction on the display.
5. Press the cover of the water tank to open and remove it.
6. Fill the water tank with cold, tap water to the maximum level (around 950 ml). Do not use other liquids. Refer to the scale on the water tank.
7. Wipe the outside of the water tank with a soft cloth, if needed. Push the water tank to its initial position.

Steam appears after approximately 2 min. When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.

8. When the water tank runs out of water, the signal sounds. Refill the water tank.
9. Empty the water tank.
10. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior.
11. Turn off the appliance.
12. When the appliance is cold, dry the oven interior with a soft cloth.

5.4 Dishes

Assisted cooking suggests settings for different dishes, including step-by-step instructions, temperature, and cook time. You can modify the settings during cooking and select your preferred cooking method, including the use of the food sensor. The availability of each option depends on the selected dish.

1. Enter the menu and select .
2. Choose a food type and dish and follow the steps on screen.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time if needed.

5.5 Preheating options

The appliance includes several preheat and heat-up options to ensure optimal cooking results.

- None - conventional way of preheating the appliance. It is set as default and available for all cooking functions. The preference can be changed to another preheat type.
- Smart - helps optimize energy use during heat up of the oven compared to Fast.
- Fast - shortens the heat up time. It is available for some of the functions only.

5.6 Timer

1. Choose the cooking function and set the temperature.
2. Press: Timer.
3. Set the duration. You can select the preferred end action by pressing one of the symbols.
4. Press: OK to confirm and return to the main screen.

End Action

	Sound Alarm - set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.
	Sound Alarm and stop cooking - set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.
	Pop up message only - when the time is up the message appears on the display.

Timer can be used independently, even when the oven is not running.

Some clock functions may not be available with certain cooking functions.

Press +5 min to extend the cooking time.

Delayed start

You can postpone the start and / or end of cooking.

1. Choose the cooking function and adjust the settings.
2. Press ···.
3. Press: Delayed start.
4. Scroll to set desired start time and press: OK .
5. You can now set desired End time or press OK to skip this step.
6. Press: OK to return to the main screen.

Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press ^ / Timer.
2. Set new timer value. Press: OK.

5.7 Favourites

This functionality is available for selected models only.

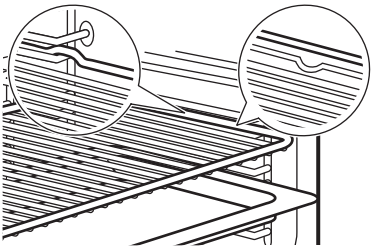
You can save up to 20 of your favourite settings, such as cooking function and dish.

To save a setting, select the preferred option and press ♡.

5.8 Accessories

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

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



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

If your wire shelf has a step, position it towards the front of the oven interior.

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

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

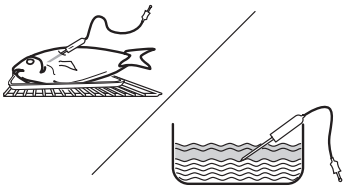
5.9 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the oven temperature. It should be at least 25°C higher than the food sensor temperature.
- - the food sensor temperature.

1. Select a cooking function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Confirm the settings and start cooking.
4. Insert the tip of the food sensor into the centre of the thickest part of the meat or fish. For casseroles, place the tip of the food sensor exactly in the centre, stabilized in a solid ingredient. Make sure the tip does not touch the bottom of the baking dish.



5. Insert the prepared food into the oven.
6. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description.

The display shows the symbol and the current temperature of Food Sensor.

7. ^ - press to adjust the settings.
8. Select Food Sensor card to set the core temperature of the sensor or set up the preferred option:
   - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
   - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
9. Confirm the settings.
10. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
11. STOP - press to turn off the cooking function.
12. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

5.10 SousVide

This programme is a cooking technique where food in a vacuum-sealed container is placed in a saturated steam atmosphere, held at a constant temperature. For a convenient way of cooking liquid types of food, e.g. desserts and sauces can be cooked in sealed canning jars as well.

To prepare food, you will need sous vide compatible bags and a vacuum-sealer.

1. Prepare ingredients in a vacuum-sealed container and place it on the wire shelf.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Press SousVide.
4. The display shows available settings. Set the temperature and cooking time.
5. Start cooking and follow the instruction on the display.
6. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior and vacuum-sealed containers.
7. When the appliance is cold, remove the water from the bottom of the oven interior with a sponge. Dry the oven interior with a soft cloth.

There is a risk of burns. Be careful when you take out the food from the appliance.

5.11 Child Lock

This function prevents accidental operation of the appliance. It can be activated at any time.

1. Enter menu.
2. Select: Settings / Preferences / Child Lock.

Child Lock is activated. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

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

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

Symbols used in the tables:

	Food type
	Cooking function
°C	Temperature
	Weight (kg)
	Shelf position
	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Heat Save Fan

For the best results follow suggestions listed in the table below.
Use baking tray or dripping pan.

	°C		
Sweet rolls, 16 pcs	180	2	25 - 35
Swiss Roll	180	2	15 - 25
Whole fish, 0.2 kg	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pcs	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pcs	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pcs	180	2	20 - 30
Savory pastry, 20 pcs	180	2	20 - 30
Short crust biscuits, 20 pcs	140	2	15 - 25
Tartlets, 8 pcs	180	2	15 - 25

6.3 Information for test institutes

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.

Use the function: ProSteam, level: Full Steam.

		°C		
Broccoli				
0.3	3	100	8 - 9	**1) 2) 3)**
max.	3	100	10 - 11	**2) 3) 4)**

Peas, frozen				
2 x 1.5	2 and 4	100	-	5) 3) 6)

1) Use 2/3 Gastronorm steam set, perforated.
2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Smart.
3) Put the baking tray on the first shelf position, with the slope towards the back of the oven interior.
4) Use perforated container according to IEC 60350-1.
5) Use 2 x 2/3 Gastronorm steam set, perforated.
6) Cook until the temperature in the coldest spot reaches 85°C.

Additional steam recipes

Steaming combined dish (2 portions)				
1)	1 and 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Caramel pudding (6 portions)				
6)	2	90	35 - 45	7)
Egg custard				
1)	2	85	35 - 45	8)
White Bread				
10)	2	180	40 - 50	9)
Chicken				
11)	2	200	60 - 70	12) 13)

1) Set level: Full Steam.
2) 40 min for potatoes; 8 - 10 min for salmon; 10 - 12 min for broccoli
3) Use a 1/2 Gastronorm steam pan (perforated) for potatoes and broccoli, and a 1/2 Gastronorm steam pan (non-perforated) for salmon.
4) Place salmon on Level 2, potatoes and broccoli on level 4.
5) Place the ingredients in the oven one after the other at the appropriate point in time, so that all components are cooked at the same time. You can prepare two portions at the same time.
6) Set level: Humidity High.
7) Round porcelain dishes on wire shelf.
8) Use 1/2 Gastronorm steam set, non-perforated.
9) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
10) Set level: Humidity Low. Use ProSteam function only if Bread Baking function is not available.
11) Set level: Humidity Low.
12) Use Wire shelf.
13) Put the baking tray on the first shelf position to collect dripping fat.

6.4 Information for test institutes

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.

Small cakes, 20 per tray				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 and 4	1)2)3)
Fatless sponge cake				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 and 3	2)5)
Apple pie				
	160	70 - 90	3	4)6)

	°C			
	180	80 - 100	3	4)6)
Toast				

1) Use baking tray with the slope towards the door.
2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Smart.
3) Use universal pan on the fourth shelf position.
4) Use Wire shelf.
5) Use wire shelf and baking tray below. Place baking tray with the slope towards the door.
6) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.

Additional recipes

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

1) Use baking tray with the slope towards the door.
2) Use baking paper.
3) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Smart.

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use a special oven cleaner for stubborn stains.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

7.2 Removing the shelf supports

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

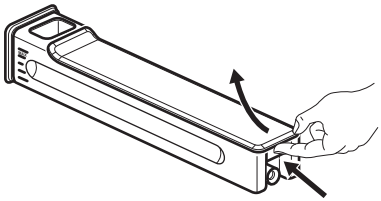
If the telescopic runners are supplied, their retaining pins must point to the front.

7.3 Maintenance Programmes

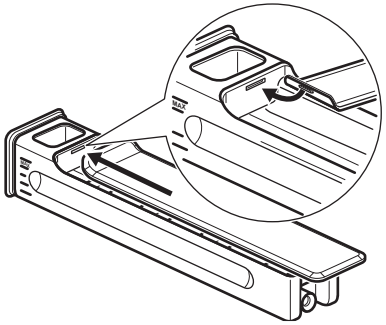
Steam Cleaning	This programme cleans the appliance when it is slightly soiled. The steam softens grease or residue, making it easier to clean.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Drying	Process for drying the cavity from the condensation remaining after the use of steam functions.
Rinsing	Process for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

7.4 Cleaning the water tank

1. Gently press the front cover of the water tank.
2. Press the water tank to remove it from the appliance.
3. Remove the lid of the water tank. Lift the cover in correspondence with the protrusion in the rear.



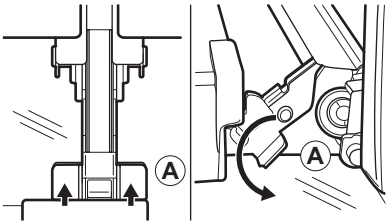
4. Wash the water tank parts with water and soap. Do not use abrasive sponges and do not clean the water tank in a dishwasher.
5. Reassemble the water tank.
6. Assemble the lid. First insert the front snap and then push it against the tank body.



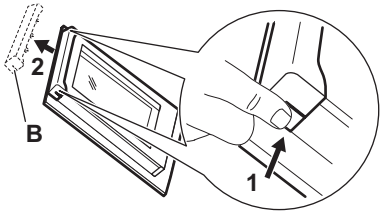
7. Insert the water tank.
8. Push the water tank towards the appliance until it latches.
9. Gently close the front cover of the water tank.

7.5 Removing and installing door

1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



4. Close the door partially until it stops, then lift it off the hinges. Be careful, the door is heavy.
5. Place the door on a soft cloth on a stable surface.
6. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



7. Pull the door trim to the front to remove it.
8. Lift each glass panel by its top edge and remove it from the guide. Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.
9. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that the glass panels are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

7.6 Replacing the lamp

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

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

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Remove the metal ring and clean the glass cover.
3. Replace the lamp.
4. Attach the metal ring to the glass cover and install it.

Side lamp

1. Remove the left shelf support to get access to the lamp.
2. Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover.
3. Clean the glass cover.
4. Replace the lamp.
5. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.
6. Install the left shelf support.

8. TROUBLESHOOTING

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

If the display shows an error code that is not indicated below, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

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

The appliance does not heat up.

- The clock is not set.
- Function lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.
- Child Lock is activated.
- Demo Mode is activated - deactivation code: 2468.

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

The lamp is turned off. - Heat Save Fan is activated.

The appliance does not retain the water tank after you insert it. - You did not fully press the water tank body. Fully insert the water tank into the appliance.

Water comes out of the water tank. - You did not assemble the lid of the water tank correctly.

The water tank is difficult to clean. - Make sure that the lid is removed before you start cleaning.

There is no water inside the tray after descaling. - The water tank was not filled in to the maximum level. Check if a descaling agent / water is present in the water tank body.

There is dirty water on the bottom of the cavity after descaling. - The tray is on a wrong shelf position. Remove the remaining water and the descaling agent from the bottom of the appliance. Next time put the tray on the first shelf position.

There is too much water on the bottom of the cavity after cleaning. - You put too much detergent in the appliance before you started cleaning. Next time evenly spread a thin layer of detergent on the cavity walls.

Cleaning performance is not satisfactory. - You started cleaning when the appliance was too hot. Wait for the appliance to cool down. Repeat cleaning.

ⓘ Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.

Trouble with wireless network signal. - Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.

New router installed or router configuration changed. - Configure appliance and mobile device again.

The wireless network signal is weak. - Move router as close to the appliance as possible.

The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance. - Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt Wi-Fi signal.

F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. Close the door. Turn the appliance off and on.

F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket. Fully plug Food Sensor into the socket.

F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly. Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.

F601 - there is a problem with Wi-Fi signal. Check your network connection. Refer to Before first use, Wireless connection.

F604 - the first connection to Wi-Fi failed. Turn the appliance off and on and try again. Refer to Before first use, Wireless connection.

F908 - the appliance system cannot connect with the control panel. Turn the appliance off and on.

F131 - the temperature of the steamer sensor is too high. [1)] Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.

[1)] If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

F144 - the sensor in the Water tank cannot measure the water level. [1] Empty the Water tank and refill it.

F508 - the Water tank does not work properly. When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. [1] Turn the appliance off and on.

F602, F603 - Wi-Fi is not available. [1] Turn the appliance off and on.

9. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name		AEG
Model identification		NBP8S731AB 944035242 NBP8S731AT 944035063 TP8SB731AT 944035143
Energy Efficiency Index		61.9
Energy efficiency class		A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode		0.99 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode		0.52 kWh/cycle
Number of cavities		1
Heat source		Electricity
Volume		70 l
Type of oven		Built-In Oven
Mass	NBP8S731AB	38.5 kg
	NBP8S731AT	37.5 kg
	TP8SB731AT	38.5 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

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

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Appliance tested according to: EN 50564, EN 63474.

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to Before first use.

9.3 Optimization tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware.
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- Heat Save Fan (selected models only) - this function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates under optimal conditions. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.
- When possible, turn off the Wi-Fi. Refer to Before first use.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time.
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250-maximum °C

[1] If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

FRANÇAIS

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**18**
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**20**
3. DESCRIPTION DU PRODUIT..... **22**
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... **23**
5. UTILISATION QUOTIDIENNE..... **24**
6. CONSEILS..... **28**
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... **30**
8. DÉPANNAGE.....**32**
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE..... **33**
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES..... **34**

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 encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorati-

ve 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.

2.2 Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

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.

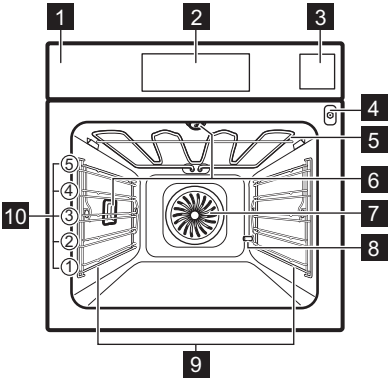
2.5 Mise au rebut

⚠ 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 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.

⏻	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
	Pour activer et désactiver les options.
♥	Pour enregistrer les paramètres actuels dans : Mes programmes.
🔒	L'appareil est verrouillé.
	La connexion Wi-Fi est activée.
	Télécommande est allumé.

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.
4. Appuyez sur < et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu. Sélectionnez : RéglagesConnexions.
5. 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.

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.

4.4 Heure actuelle

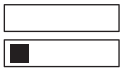
1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur : Réglages / Configuration / Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur : OK.

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.

1. Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 sec. Ne pas utiliser d'eau courante.
2. Secouez le papier du test pour éliminer l'eau restante.
3. Après 1 min, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.
4. 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 sur ‹ et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu.

- Plats
- Fonctions
- Mes programmes
- Programmes de maintenance
- 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.

	Haut Chaleur intense pour un dorage rapide sur le dessus.
	Bas Faire dorer de façon uniforme la base des préparations. Parfait pour les pizzas, les tartes et pour finaliser la cuisson des gâteaux et des quiches. Préchauffez le four et utilisez le niveau de grille le plus bas.
	Air chaud Pour la cuisine quotidienne sur plusieurs niveaux. Préparez des plats cuits uniformément sans mélanger les saveurs. Réglez une température inférieure à celle de Haut & Bas.
	Haut & Bas Pour la cuisine de tous les jours sur un seul niveau. Convient à toutes les préparations, tels que les ragoûts, les pains et les pâtisseries.
	Chaleur tournante & haut Rôtir de gros morceaux de viande et de volaille pour obtenir une texture tendre à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.
	Chaleur tournante & bas Cuire de façon uniforme la pâte avec une croûte croustillante. Parfait pour les pizzas, les quiches, les tartes et les tourtes.
	Chaleur tournante, haut & bas Cette fonction est idéale pour les repas préparés.
	Steamify Ajouter la juste dose de vapeur en fonction de la température choisie.
	ProSteam Obtenir une texture tendre et une surface croustillante grâce à la combinaison de vapeur et de chaleur. Convient aux légumes, ragoûts et viandes.

	Cuisiner en économisant l'énergie Optimisez l'utilisation de la température à un niveau de cuisson.
	Fonctions vapeur Vapeur continue pour une nourriture saine et savoureuse.
	Réchauffer Cette fonction réchauffe doucement les restes avec de la vapeur.
	Grill Griller ou dorer de façon uniforme les légumes ou la viande. Idéal pour griller du pain.
	Sous Vide Cuire les aliments sous vide à une température précise pour un goût optimal et une texture parfaite.
	Levée de pâte/pain Température idéale pour une levée de pâte rapide.
	Rafraîchir Redonner une odeur fraîche et un intérieur moelleux aux pains, viennoiseries et pâtisseries de la veille.
	Décongélation Dégivrage doux pour préparation ultérieure.
	Mijoter Faire mijoter les ingrédients pour obtenir des ragoûts tendres et juteux.
	Rôti Pour que la viande, la volaille ou les légumes soient croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur.
	Cuisson du pain Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
	Cuisson basse température La cuisson basse température augmente le temps de cuisson, mais vous permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson. Avant de mettre la viande au four, saisissez-la.
	Stériliser Mettre des fruits et légumes juteux en conserve à basse température. Placez les pots de conserve résistants à la chaleur sur une plaque de cuisson remplie d'eau.
	Chauffe-plats. Pour préchauffer vos plats avant de servir.
	Maintien au chaud Maintenez vos plats au chaud avant de les servir. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.
	Déshydrater Faire sécher de façon uniforme les fruits, les herbes et les légumes à basse température. Ouvrez la porte occasionnellement pendant le séchage pour améliorer le résultat du séchage.
	AirFry Plus Combine la vapeur et l'air pour des repas croustillants et juteux.

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

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.

Steamify / **Fonctions vapeur** - régler la température. Le niveau de vapeur sera ajusté automatiquement.

ProSteam - régler le niveau de vapeur La température appropriée sera indiquée.

AirFry Plus - Régler le niveau de vapeur. La température appropriée sera indiquée.

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. Replacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.

De la vapeur apparaît après environ 2 minutesmin. 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.

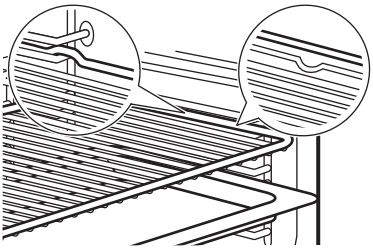
Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 20 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le plat.

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.

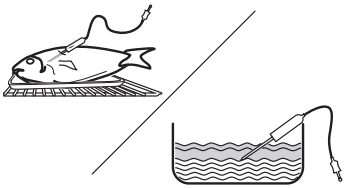
5.9 Sonde de cuisson

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 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 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.

5.11 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 : Réglages / 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
°C	Température
	Poids (kg)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)
	Autres informations

6.2 Cuisiner en économisant l'énergie

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

	°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 sablée, 20 morceaux	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 morceaux	180	2	15 - 25

6.3 IInformations pour les laboratoires d'essais

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

Utilisez la fonction : ProSteam, niveau : Vapeur intense.

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 étagère, 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

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				
10)	2	180	40 - 50	**9)**
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 étagère pour recueillir les gouttes de graisse.

6.4 IInformations pour les laboratoires d'essais

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

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)**
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)**

	°C			
	180	80 - 100	3	4)6)
Pain grillé				

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

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.

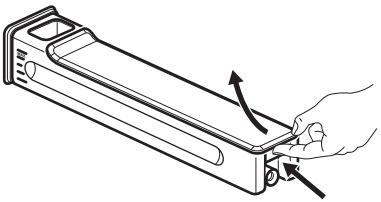
Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

7.3 Programmes de maintenance

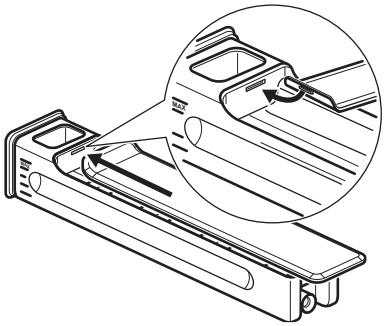
Nettoyage vapeur	Ce programme nettoie l'appareil lorsqu'il est légèrement sale. La vapeur adoucit la graisse ou les résidus, ce qui facilite le nettoyage.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Séchage	Processus de séchage de la cavité pour éliminer la condensation 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.



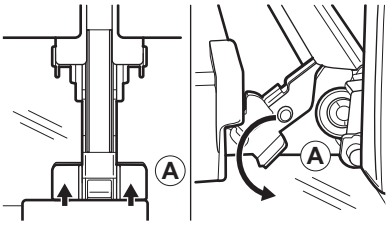
4. Lavez les pièces du réservoir d'eau avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas d'éponge abrasive et ne passez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
5. Remontez le réservoir d'eau.
6. Remettez le couvercle. Insérez d'abord le bouton pression avant, puis poussez-le contre le corps du réservoir.



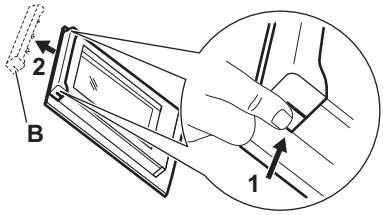
7. Insérez le réservoir d'eau.
8. Poussez le réservoir d'eau vers l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
9. Fermez doucement le couvercle avant du réservoir d'eau.

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 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.

- 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.

L'éclairage est éteint. - Cuisiner en économisant l'énergie - 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.

ⓘ 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. Re-

portez-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.

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	NBP8S731AB 944035242 NBP8S731AT 944035063 TP8SB731AT 944035143	
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	NBP8S731AB	38.5 kg
	NBP8S731AT	37.5 kg
	TP8SB731AT	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.
- 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.

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

- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Cuisiner en économisant l'énergie (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 appareils 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.

DEUTSCH

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... **34**
2. SICHERHEITSHINWEISE..... **36**
3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... **39**
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME **39**
5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... **40**
6. HINWEISE UND TIPPS..... **45**
7. REINIGUNG UND PFLEGE..... **47**
8. FEHLERBEHEBUNG..... **49**
9. ENERGIEEFFIZIENZ..... **50**
10. UMWELTBELANGE..... **51**

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 Nachschlagen 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 Kindersicherung, 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 (Kerntemperatursensor).
- 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), Fehlerstrom-schutzschalter 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-, Strom-schlag- 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 Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in

Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

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

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

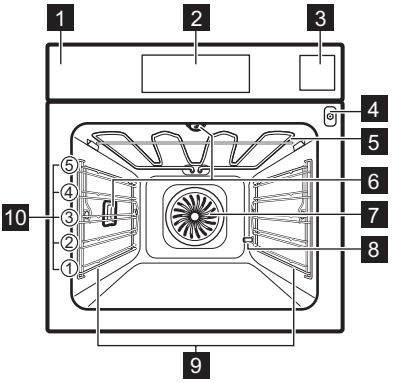
⚠ WARNUNG!

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

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 auszuschalten.
	Ein- und Ausschalten der Optionen.
♥	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. Drücken Sie das ‹ und wischen Sie nach links, um das Menü zu öffnen. Wählen Sie Einstellungen / Verbindungen.
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 Popup-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 Backofeninnenraum mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Setzen Sie die Zubehörteile und die Einhängegitter wieder ein.

4.4 Uhrzeit

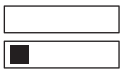
1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken: Einstellungen / Setup / Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Zeit ein.
4. OK drücken.

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 < und wischen Sie nach links, um das Menü zu öffnen.

- Gerichte
- Funktionen
- Favoriten
- Wartung
- 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 finden 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 Kerntemperatursensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen (sofern verfügbar). Siehe auch Täglicher Gebrauch, „Kerntemperatursensor“.
4. ^ - drücken, um während des Garvorgangs Einstellungen vorzunehmen.

	**Oberhitze** Intensive Hitze für schnelle Bräunung auf der Oberseite.
	**Unterhitze** Gleichmäßige Bräunung des Bodens der Speisen. Bestens geeignet für Pizza oder Pastete, aber auch für die Zubereitung von Kuchen oder Quiche. Heizen Sie den Backofen auf und verwenden Sie die unterste Einschubebene.
	**Heißluft** Für das tägliche Kochen auf mehreren Ebenen. Gleichmäßig gegarte Gerichte ohne Geschmacksvermischung. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als für Ober-/ Unterhitze.
	**Ober-/ Unterhitze** Für das tägliche Kochen auf einer Einschubebene. Optimal für alle Gerichte, wie Aufläufe und Backwaren.
	**Heißluftgrillen** Größere Fleischstücke und Geflügel mit Knochen für zartere Ergebnisse und eine knusprige Oberfläche anbraten.
	**Heißluft & Unterhitze** Den Teig gleichmäßig backen und eine knusprige Kruste erzeugen. Bestens geeignet für Pizza, Quiche, Tarte oder Kuchen.
	**Umluft** Diese Funktion ist ideal für Fertiggerichte.
	**Steamify** Anpassung der Dampfzugabe für die ausgewählte Temperatur.
	**Dampffunktionen** Erhalten Sie zarte Gerichte und eine knusprige Oberfläche mit einer Kombination aus Dampf und Hitze. Gut geeignet für Gemüse, Aufläufe und Fleisch.
	**Feuchte Umluft** Optimieren Sie die Wärmenutzung auf einer Backebene.
	**Dampfgaren** Ständige Dampfzufuhr für gesunde und geschmackvolle Speisen.
	**Aufwärmen** Diese Funktion wärmt übrig gebliebenes Essen schonend mit Dampf auf.
	**Grillstufe** Gemüse oder Fleisch gleichmäßig grillen oder anbraten. Auch zum Toasten von Brot geeignet.
	**SousVide-Garen** Garen Sie vakuumversiegelte Lebensmittel bei einer präzisen Temperatur, um den besten Geschmack und die beste Konsistenz zu erzielen.
	**Gärstufe** Optimierte Temperatur zum schnellen Aufgehenlassen eines Hefeteigs.
	**Aufbacken** Bringen Sie den frischen Duft und das weiche Innere zurück in ein mehrere Tage altes Brot oder in Backwaren.
	**Auftauen** Schonendes Auftauen zur weiteren Verarbeitung
	**Schmoren** Erhalten Sie zarte, saftige Eintöpfe durch langsames Köcheln aller Zutaten.
	**Braten** Für eine knusprige Außenseite und ein zartes Inneres von Fleisch, Geflügel oder Gemüse.
	**Brot Backen** Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
	**Niedertemperaturgaren** Langsames Garen verlängert die Garzeit, aber Sie erhalten ein besseres Kochergebnis. Braten Sie das Fleisch an, bevor Sie es in den Backofen geben.
	**Einkochen** Erhalten Sie saftiges Obst und Gemüse, das bei niedriger Temperatur eingemacht wird. Stellen Sie die hitzebeständigen Dosengläser auf ein mit Wasser gefülltes Backblech.

	Teller wärmen Zum Wärmen von Geschirr vor dem Servieren
	Warmhalten Warmhalten von Gerichten bis zum Servieren Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Gerichte bei Bedarf ab.
	Dörren Trocknen Sie Obst, Kräuter und Gemüse bei niedriger Temperatur gleichmäßig. Öffnen Sie während der Trocknung gelegentlich die Ofentür, um das Trocknungsergebnis zu verbessern.
	AirFry Plus Kombiniert Dampf und Airfrying für knusprige, saftige und gesündere Speisen.

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

5.3 Dampfgarfunktionen

Mit Hilfe dieser Funktionen können Sie Ihre Mahlzeiten mit Hitze und Dampf knusprig und saftig halten. Verwenden Sie sie zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.

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

Steamify / **Dampfgaren** -Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampfstufen werden automatisch eingestellt.

Dampffunktionen – Dampfmenge einstellen. Die geeignete Temperatur wird angezeigt.

AirFry Plus – Dampfmenge einstellen. Die geeignete Temperatur wird angezeigt.

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 Kerntemperatursensors. Die Verfügbarkeit jeder Option hängt vom ausgewählten Gericht ab.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie das .
2. Wählen Sie eine Gerichteart 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.

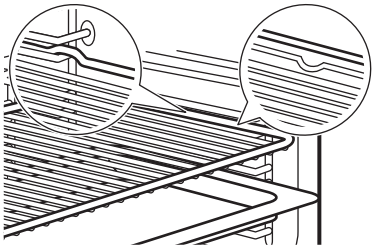
Sie können bis zu 20 Ihrer bevorzugten Einstellungen, wie die Garfunktion und das Gericht, speichern.

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 Backofeninnenraums berührt . Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Kippschutz. Der umlaufende Rand des Blechs verhindert, dass Kochgeschirr vom Blech rutscht.



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

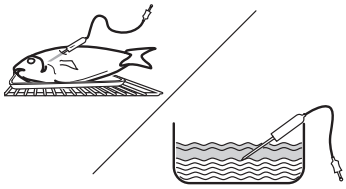
5.9 KT Sensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C - die Backofen-Temperatur. Sie sollte mindestens 25°C höher als die Temperatur des Kerntemperatursensors sein.
- - die Temperatur des Kerntemperatursensors.

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



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 SousVide-Garen

Bei diesem Programm handelt es sich um eine Kochtechnik, bei der Lebensmittel in einem Vakuumbehälter in einer mit Dampf gesättigten Atmosphäre bei konstanter Temperatur gegart werden. Für eine praktische Zubereitung flüssiger Lebensmittel können beispielswiese auch Desserts und Soßen in verschlossenen Einmachgläsern gegart werden.

Um Lebensmittel zuzubereiten, benötigen Sie Sous-vide-kompatible Beutel und ein Vakuumiergerät.

1. Bereiten Sie die Zutaten in einem Vakuumbehälter vor und stellen Sie sie auf den Kombirost.
2. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
3. SousVide-Garen drücken.
4. Das Display zeigt die verfügbaren Einstellungen an. Stellen Sie die Temperatur und Garzeit ein.
5. Beginnen Sie mit dem Kochen und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
6. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Im Ofeninneren und im Vakuumbehälter kann Restwasser kondensieren.
7. Wenn das Gerät kalt ist, entfernen Sie das Wasser mit einem Schwamm vom

Boden des Backofens. Trocknen Sie den Backofeninnenraum mit einem weichen Lappen.

Es besteht das Risiko von Verbrennungen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Essen aus dem Gerät nehmen.

5.11 Kindersicherung

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

1. Menü öffnen.
2. Einstellungen / Optionen / Kindersicherung auswählen.

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 konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Garfunktion
°C	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				
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

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				
10)	2	180	40 - 50	**9)**
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 Backofeninnenraums.
10) Stufe einstellen: Feuchtigkeit, niedrig. Dampffunktionen 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)**

	°C			
	180	80 - 100	3	4)6)
Toast				

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.

Zusätzliche Rezepte

		°C		
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 hartnäckigen 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 Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
4. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.
5. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

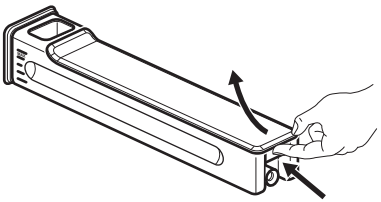
Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

7.3 Wartung

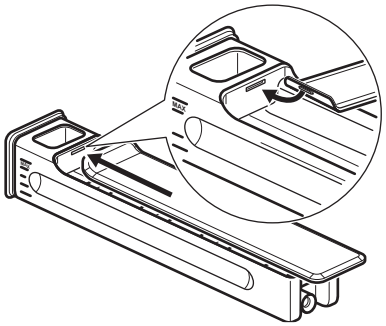
Dampfreinigung	Dieses Programm reinigt das Gerät, wenn es leicht verschmutzt ist. Der Dampf weicht Fett und Rückstände auf und erleichtert so die Reinigung.
Entkalkungsprozess	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Trocknen	Verfahren zum Trocknen des Hohlraums nach Verwendung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



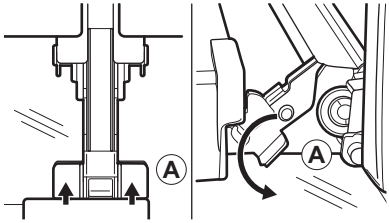
4. Waschen Sie die Teile des Wassertanks mit Wasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.
5. Bauen Sie den Wassertank wieder zusammen.
6. Setzen Sie den Deckel auf. Setzen Sie zuerst den vorderen Schnapper ein und drücken Sie ihn dann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



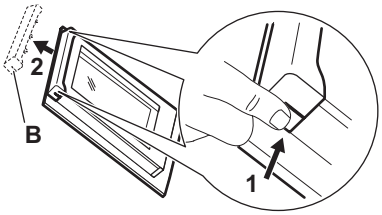
7. Setzen Sie den Wassertank ein.
8. Schieben Sie den Wassertank in Richtung Gerät, bis er einrastet.
9. Schließen Sie die vordere Abdeckung des Wassertanks vorsichtig.

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 anderenfalls 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, wenden 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.

Die Lampe ist ausgeschaltet. - Feuchte Umluft ist aktiviert.

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.

ⓘ 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 Dampfgarer-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.

9. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	NBP8S731AB 944035242 NBP8S731AT 944035063 TP8SB731AT 944035143
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.99 kWh/ Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/ Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	70 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	NBP8S731AB 38.5 kg NBP8S731AT 37.5 kg TP8SB731AT 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

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

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 benötig 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. UMWELTBELANGE

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte, die mit dem Symbol gekennzeichnet sind, nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

ESPAÑOL

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....**51**
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... **53**
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....**56**
4. ANTES DEL PRIMER USO.....**56**
5. USO DIARIO..... **57**
6. CONSEJOS.....**62**
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO..... **63**
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... **65**
9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....**66**
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....**67**

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños sufridos como resultado de una

instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con la aplicación.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.
- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de

realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de asistencia técnica autorizado o un profesional cualificado similar tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

⚠ **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- Antes de montar el aparato, asegúrese de que esté nivelado y de que la puerta se abra sin dificultad.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- Asegúrese de que los parámetros de la place de características técnicas son compatibles con los valores del suministro eléctrico.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si es necesario sustituirlo, deberá hacerlo nuestro centro de asistencia técnica autorizado.
- Evite que el cable de alimentación toque o quede cerca de la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, sobre todo mientras funciona o si la puerta está caliente.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No modifique este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Limpie el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras esté funcionando, ya que pueden salir aire caliente y mezclas inflamables procedentes de los ingredientes alcohólicos.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Mantenga las chispas y las llamas abiertas alejadas del aparato cuando la puerta esté abierta.
- Utilice únicamente frascos y tarros de vidrio homologados para conservar alimentos.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - No coloque recipientes para horno ni objetos directamente sobre el fondo de la cavidad.
  - No coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo de la cavidad.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos y alimentos húmedos en el aparato después de cocinar.
  - Tenga cuidado al retirar o instalar accesorios.
- La decoloración del esmalte o del acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice un molde hondo para los pasteles húmedos, ya que los jugos de las frutas pueden causar manchas permanentes.

- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato está instalado detrás de un panel de mueble, no cierre el panel durante el uso ni hasta que el aparato se haya enfriado por completo para evitar daños por calentar y humedad.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.4 Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Apague y desenchufe el aparato antes de las tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de que el aparato esté frío para evitar que el vidrio se rompa. Si los paneles de vidrio de la puerta están dañados, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado para que los sustituya.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato porque pesa.
- Limpie y seque el aparato, su cavidad y los accesorios después de cada uso para evitar la condensación de vapor, la corrosión y el deterioro de la superficie.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.
- Utilice un paño de microfibra, agua tibia y detergentes neutros para limpiar el aparato y los accesorios. No utilice productos abrasivos, estropajos, disolventes, objetos afilados o metálicos.
- Siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase al utilizar un espray para horno.

Cocción al vapor

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
  - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Se puede liberar vapor.
  - Abra la puerta del aparato con cuidado después de cocinar al vapor.

2.5 Eliminación

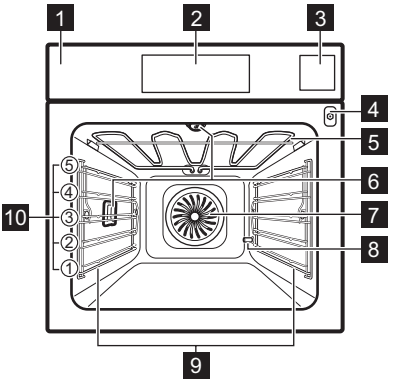
⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la alimentación principal y, a continuación, corte y deseche el cable eléctrico.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



1 Panel de control
2 Pantalla
3 Depósito de agua
4 Toma de la sonda térmica
5 Elemento térmico
6 Bombilla
7 Ventilador
8 Descalcificación de tubo de salida
9 Soporte de estante, extraíble
10 Posiciones de las parrillas

3.2 Pantalla

La pantalla es totalmente interactiva y puedes desplazarte por toda su superficie. Se divide en secciones claramente definidas que proporcionan acceso a diversas funciones de cocción y platos. También muestra el estado operativo actual. Puede deslizar el dedo por la pantalla para navegar a la izquierda o a la derecha.

⏻	Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
	Para activar y desactivar las opciones.
♥	Para guardar los ajustes actuales en Favoritos.
🔒	El aparato está bloqueado.
	Wi-Fi La conexión está activada.
	Operación remoto está encendido.

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Conexión inalámbrica

El aparato permite la conexión de red Wi-Fi y la vinculación de dispositivos móviles. Pude recibir notificaciones, supervisar y controlar su aparato desde su dispositivo móvil.

Para conectar el aparato necesitas:

- Red inalámbrica con conexión a Internet.
- Dispositivo móvil conectado a la misma red inalámbrica.

1. Para descargar la aplicación, escanee el código QR que se encuentra en la contraportada del manual del usuario. También puede descargar la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
2. Siga las instrucciones para instalar la aplicación.
3. Ponga en marcha el aparato.
4. Pulse < y deslícelo hacia la izquierda para acceder al menú. Seleccione Ajustes / Conexiones.
5. Para encender o apagar, pulse Wi-Fi.

El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 seg.

Frecuencia	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Potencia máx	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocolo	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

ⓘ Cuando el aparato está conectado a la aplicación, puede recibir actualizaciones importantes del software. Esas actualizaciones pueden introducir nuevas funciones, perfeccionar las funciones e iconos existentes, prevenir posibles problemas y mejorar el rendimiento general del software. Para consultar qué versión del software hay instalada, acceda a la tarjeta de ajustes.

4.2 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software libre y de código abierto. AEG agradece las contribuciones de las comunidades de software libre y robótica al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren la publicación de los resultados, y para ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite http://aeg.opensoftwarerepository.com (carpeta NIU6).

4.3 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato vacío antes de utilizarlo por primera uso. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la sala.

1. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
2. Acceda al menú y seleccione la función de cocción.
3. La pantalla muestra un mensaje emergente para iniciar el proceso de precalentamiento.
4. Confirme para empezar y siga las instrucciones que aparezca en pantalla.
5. Apague el aparato y deje que se enfríe.
6. Limpie el interior del horno con un paño de microfibra, agua tibia y detergente suave. Sustituya los accesorios y los soportes de los estantes.

4.4 Hora

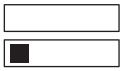
1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse Ajustes / Configuración / Hora.
3. Ajuste la hora.
4. Pulse OK.

4.5 Dureza del agua

Cuando conecte el aparato a la corriente eléctrica, deberá ajustar el nivel de dureza del agua. Use el test reactivo o póngase en contacto con su proveedor de agua para conocer el nivel de dureza del agua.

1. Introduzca el test reactivo en el agua del grifo aproximadamente 1 seg. No utilice agua corriente.
2. Agite el papel de prueba para eliminar el agua restante.
3. Tras 1 min, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.
4. Ajuste el nivel de dureza del agua: Ajustes / Configuración / Dureza del agua.

Los colores del reactivo siguen cambiando. Compruebe la dureza del agua en el plazo de 1 min después de la prueba.

Nivel de dureza del agua	Test reactivo
1 - suave	
2 - intermedia	
3 - dura	
4 - muy dura	

5. USO DIARIO

5.1 Menú

Pulse < y deslícelo hacia la izquierda para acceder al menú.

- Platos
- Funciones
- Favoritos
- Mantenimiento
- Ajustes

5.2 Funciones

Funciones estándar de cocción para necesidades típicas de horneado, incluidas las de calor superior e inferior, grill, cocción con ventilador y otras. Podrá preparar sus platos de forma tradicional. Para obtener más

información, consulte la descripción en pantalla o la aplicación.

La lista de funciones puede variar dependiendo de la versión del software.

1. Acceda al menú y seleccione Funciones.
2. Seleccione la función de cocción y elija los ajustes.
3. Inicie la cocción y siga las instrucciones que aparezcan en pantalla. Puede conectar la sonda térmica en cualquier momento antes o durante la cocción (si está disponible). Consulte Uso diario, «Sonda térmica».
4. ^ - pulse aquí para controlar los ajustes durante la cocción.

	**Parte superior** Sube la temperatura para conseguir un dorado rápido en la parte superior.
	**Inferior** Dora uniformemente el fondo de los alimentos. Adecuado para pizza o tarta, así como para terminar pasteles o quiches. Precaliente el horno y utilice el nivel de estante más bajo.
	**Aire caliente** Para cocinar a diario en varios niveles. Consiga platos cocinados de manera uniforme sin mezclar sabores. Ajuste una temperatura inferior que para Inferior y superior.
	**Inferior y superior** Para cocinar todos los días en un solo nivel. Adecuado para todos los alimentos, como estofados y productos horneados.
	**Aire caliente & superior** Asa carnes y aves de corral más grandes con huesos para conseguir resultados tiernos y una piel crujiente.
	**Aire caliente & inferior** Hornea uniformemente la masa con una corteza crujiente. Adecuado para pizza, quiche, tarta o pastel.
	**Aire caliente, superior e inferior** Esta función es ideal para comidas preparadas.
	**Steamify** Combina la cantidad de vapor adecuándola a la temperatura seleccionada.
	**ProSteam** Consigue resultados tiernos y una piel crujiente con una combinación de vapor y calor. Adecuado para verduras, estofados y carnes.
	**Ventilador de ahorro de calor** Optimiza la utilización de calor en un nivel de horneado.
	**Vapor** Alimentos saludables y sabrosos cocinados solo al vapor.
	**Regenerar** Esta función recalienta suavemente las sobras con vapor.
	**Grill** Asa o dora uniformemente las verduras o la carne. También adecuado para tostar pan.
	**Cocción al vacío** Cocina los alimentos sellados al vacío a una temperatura precisa para obtener el mejor sabor y textura.
	**Leudar masas** Temperatura óptima para un leudado superior.
	**Renovar pan** Devuelve un olor fresco y un interior jugoso al pan del día anterior o a los productos horneados.
	**Descongelar** Descongelación suave para futuras elaboraciones.
	**Estofar** Consigue guisos tiernos y jugosos hirviendo a fuego lento todos los ingredientes.
	**Asado** Consigue un exterior crujiente y un interior tierno para carnes, aves o verduras.
	**Horneado de pan** Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.
	**Cocción lenta** La cocción lenta aumenta el tiempo de cocción pero obtendrás un mejor resultado de cocción. Antes de poner la carne en el horno, sáquela.
	**Conservar** Consigue jugosas frutas y verduras enlatadas a baja temperatura. Coloque los tarros de conserva resistentes al calor en una bandeja de horno con agua.
	**Calientaplatos.** Para precalentar platos antes de servir.

	Mantener Caliente Mantiene los platos calientes para servir después. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.
	Desecar alimentos Seca de forma uniforme frutas, hierbas y verduras a baja temperatura. Abra la puerta de tanto en tanto durante el secado para mejorar los resultados.
	AirFry Plus Combina fritura por aire y vapor para platos crujientes, jugosos y sanos.

La lámpara podría apagarse automáticamente a temperaturas inferiores a 80 °C con algunas funciones de cocción.

5.3 Funciones de cocción al vapor

Estas funciones le permiten usar calor y vapor para mantener las comidas crujientes y jugosas. Úselas para cocinar al vapor, guisar, dorar suavemente, hornear y asar.

Hay dos formas de preparar los alimentos utilizando las funciones de vapor: ajustando la temperatura o el nivel de vapor.

Steamify / **Vapor** - ajuste la temperatura El nivel de vapor se ajustará automáticamente.

ProSteam - ajuste la temperatura Se mostrará la temperatura adecuada.

AirFry Plus - ajuste el nivel de vapor. Se mostrará la temperatura adecuada.

1. Acceda al menú y seleccione Funciones.
2. Ajuste la función de cocción al vapor. La pantalla muestra los ajustes disponibles.
3. Ajuste la temperatura y el nivel de vapor, si está disponible.
4. Pulse: START y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
5. Presione la tapa del depósito de agua para abrirlo y extraerlo.
6. Llene el depósito con agua fría del grifo hasta alcanzar el nivel máximo (unos 950 ml). No utilice otros líquidos. Consulte la escala del depósito de agua.
7. Limpie el exterior del depósito de agua con un paño suave, si es necesario. Empuje el depósito de agua hasta su posición inicial.

El vapor aparece después de aproximadamente 2 minutos min. Cuando el horno alcanza la temperatura establecida, suena la señal.

8. Una señal acústica avisa de que el depósito se ha quedado sin agua. Llene el depósito de agua.
9. Vacíe el depósito de agua
10. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. El agua residual puede condensarse en el interior del horno.
11. Apague el aparato.
12. Cuando el aparato esté frío, seque el interior del horno con un paño suave.

5.4 Platos

La cocción asistida sugiere ajustes para diferentes platos, lo que incluye instrucciones paso a paso, la temperatura y el tiempo de cocción. Durante la cocción, puede modificar los ajustes y seleccionar su método de cocción preferido, incluido el uso de la sonda térmica. La disponibilidad de cada opción depende del plato seleccionado.

1. Acceda al menú y seleccione .
2. Elija una variedad de alimento y un plato y siga los pasos indicados en la pantalla.

Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si es necesario.

5.5 Opciones de precalentamiento

El aparato incluye varias opciones de precalentamiento y calentamiento para garantizar unos resultados de cocción óptimos.

- Ninguna - método convencional de precalentar el aparato. Está ajustado por defecto y disponible para todas las funciones de cocina. La preferencia puede cambiarse por otro tipo de precalentamiento.
- Inteligente - ayuda a optimizar el consumo de energía durante el calentamiento del horno en comparación con Rápido.
- Rápido - acorta el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones.

5.6 Temporizador

1. Elija la función de cocción y ajuste la temperatura.
2. Pulse Temporizador.

3. Establezca la duración. Puede seleccionar la acción final preferida pulsando uno de los símbolos.
4. Pulse OK para confirmar y volver a la pantalla principal.

Finalizar acción

	Sonar la alarma - Ajuste una cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
	Alarma y apagado - Ajuste una cuenta atrás. Cuando el timer finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.
	Solo mediante mensaje emergente - Cuando se acaba el tiempo, el mensaje aparece en pantalla.

El temporizador se puede utilizar de forma independiente, incluso cuando el horno no está funcionando.

Algunas funciones del reloj pueden no estar disponibles con ciertas funciones de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse +5 min.

Inicio retardado

Sirve para posponer el inicio o el fin de la cocción.

1. Seleccione la función de cocción y elija los ajustes.
2. Pulse •••.
3. Pulse Inicio retardado.
4. Desplácese para establecer la hora de inicio que desee y pulse OK.
5. Ahora puede establecer el valor deseado Hora de fin o pulsar OK para omitir este paso.
6. Pulse OK para volver a la pantalla principal.

Cambio de ajustes del temporizador

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

1. Pulse ^ / Temporizador.
2. Establezca el nuevo valor del temporizador. Pulse OK.

5.7 Favoritos

Esta funcionalidad solo está disponible para determinados modelos.

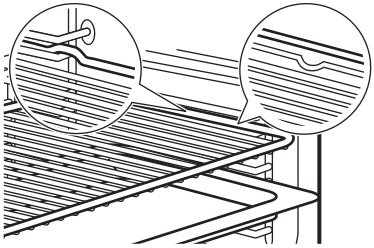
Puede guardar hasta 20 de sus ajustes favoritos, por ejemplo, la función de cocción y el plato.

Para guardar un ajuste, seleccione su opción preferida y pulse ♡.

5.8 Accesorios

Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

Inserte el accesorio (parrilla / bandeja) entre las barras de guía de la rejilla de soporte. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno. Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección antivuelco. El borde alrededor de la parrilla evita que el recipiente de cocción se deslice y caiga de la parrilla.



Si la bandeja tiene pendiente, colóquela en la parte posterior del interior del horno.

Si la parrilla tiene un escalón, colóquela hacia la parte delantera del interior del horno.

Si hay una inscripción en el accesorio, asegúrese de que esté orientado hacia usted.

Si está utilizando una bandeja con orificios, coloque la bandeja debajo para recoger los líquidos que goteen.

5.9 Sonda térmica

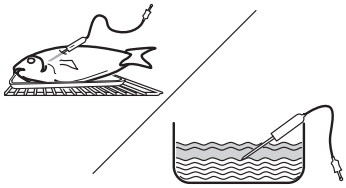
Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

- °C - la temperatura del horno. Debe ser al menos 25 °C más alta que la temperatura de la sonda térmica.
- - la temperatura de la sonda térmica.

1. Seleccione una función de cocción en el menú Funciones o un plato en el menú Platos.

2. Ajuste la temperatura del horno y el tiempo de cocción, si es necesario.
3. Confirme los ajustes y comience a cocinar.
4. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Para las cazuelas, coloque la punta de la sonda térmica exactamente en el centro, estabilizada en un ingrediente sólido. Asegúrese de que la punta no toque el fondo de la fuente para hornear.



5. Introduzca la comida preparada en el horno.
6. Inserte el conector de la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte Descripción del producto.

La pantalla muestra el símbolo y la temperatura actual del sensor de alimentos.

7. ^ - pulse para configurar los ajustes.
8. Seleccione la tarjeta Sonda térmica para ajustar la temperatura interna del sensor o configurar la opción preferida:
   - Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
   - Alarma y apagado - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
9. Confirme los ajustes.
10. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
11. STOP - Pulse aquí para desactivar la función de cocción.
12. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

5.10 Cocción al vacío

Este programa es una técnica de cocción en la que los alimentos en un recipiente sellado al vacío se colocan en una atmósfera de vapor saturado, mantenidos a una temperatura constante. Un modo de cocción más conveniente para tipos de alimentos líquidos, p. ej., los postres y las salsas, es cocinar en recipientes sellados.

Para preparar los alimentos, necesitará bolsas de cocción al vacío y una envasadora al vacío.

1. Prepare los ingredientes en un recipiente sellado al vacío y colóquelo en la parrilla.
2. Acceda al menú y seleccione Funciones.
3. Pulse Cocción al vacío.
4. La pantalla muestra los ajustes disponibles. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción.
5. Inicie la cocción y siga las instrucciones que aparezcan en pantalla.
6. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. El agua residual puede condensarse en el interior del horno y en recipientes sellados al vacío.
7. Cuando el aparato esté frío, retire el agua de la parte inferior del interior del horno con una esponja. Seque el interior del horno con un paño suave.

Existe riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al sacar los alimentos del aparato.

5.11 Bloqueo de seguridad

Esta función impide el funcionamiento accidental del aparato. Se puede activar en cualquier momento.

1. Acceda al menú.
2. Seleccione: Ajustes / Preferencias / Bloqueo de seguridad.

Bloqueo de seguridad está activado. Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético.

6. CONSEJOS

6.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
°C	Temperatura
	Peso (kg)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)
	Información adicional

6.2 Ventilador de ahorro de calor

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.
Utilice la bandeja para repostería o la bandeja de goteo.

	°C		
Rollitos dulces, 16 uds.	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Galletas, 16 uds.	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 uds.	160	2	25 - 35
Muffins, 12 uds.	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 uds.	180	2	20 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 uds.	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 uds.	180	2	15 - 25

6.3 Información para institutos de pruebas

Pruebas según EN 60350-1, IEC 60350-1.

Utilice la función ProSteam, nivel Vapor solo.

		°C		
Brócoli				
0,3	3	100	8 - 9	**1) 2) 3)**
máx.	3	100	10 - 11	**2) 3) 4)**
Guisantes congelados				
2 x 1,5	2 y 4	100	-	**5) 3) 6)**

1) Use el juego de vapor Gastronorm 2/3, perforado.
2) recaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura programada utilizando el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido con Inteligente.
3) Coloque la bandeja de horno en la primera posición del estante, con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
4) Utilice un recipiente perforado según IEC 60350-1.
5) Utilice el juego de vapor Gastronorm 2 x 2/3, perforado.
6) Cocine hasta que la temperatura del punto más frío alcance los 85 °C.

Recetas de vapor adicionales

		°C		
Plato al vapor combinado (2 porciones)				
1)	1 y 4	100	40 **2)**	**3) 4) 5)**
Pudin de caramelo (6 raciones)				
6)	2	90	35 - 45	**7)**
Pudding de huevo				
1)	2	85	35 - 45	**8)**
Pan blanco				
10)	2	180	40 - 50	**9)**

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

1) Ajustar nivel: Vapor solo.
2) 40 min para patatas, 8 - 10 min para salmón y 10 - 12 min para brócoli
3) Use un recipiente de vapor Gastronorm 1/2 (perforado) para las patatas y el brócoli, y un recipiente de vapor Gastronorm 1/2 (no perforado) para el salmón.
4) Coloque el salmón en el nivel 2 y las patatas y el brócoli en el nivel 4.
5) Coloque los ingredientes en el horno uno tras otro en el momento adecuado, de modo que todos los componentes se cocinen al mismo tiempo. Puede preparar dos raciones al mismo tiempo.
6) Ajustar nivel: Humedad alta.
7) Recipientes redondos de porcelana sobre la rejilla
8) Use el juego de vapor Gastronorm 1/2, no perforado.
9) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
10) Ajuste nivel: Humedad baja. Utilice la función ProSteam solamente si la función Horneado de pan no está disponible.
11) Ajuste el nivel: Humedad baja.
12) Utilice Parrilla.
13) Coloque la bandeja para hornear en la primera posición del estante para recoger la grasa que gotea.

6.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pastelillos, 20 unidades por bandeja				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 y 4	1)2)3)
Bizcocho sin grasa				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 y 3	2)5)
Pastel de manzana				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Tostadas				

1) Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.
2) Precaliente el aparato hasta que se alcance la temperatura establecida utilizando el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido ni Inteligente.
3) Use una bandeja universal en la cuarta posición de la balda.
4) Use Parrilla.
5) Use una parrilla de alambre y una bandeja para hornear abajo. Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.
6) 2 moldes colocados en diagonal (Ø 20 cm). La derecha debe colocarse más al frente que la izquierda.

Recetas adicionales

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

1) Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.
2) Utilice papel de horno.
3) Precaliente el aparato hasta que se alcance la temperatura establecida utilizando el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido ni Inteligente.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

- Utilice una solución de limpieza para superficies metálicas.
- Utilice un limpiador especial de hornos para quitar manchas persistentes.
- Utilice el descalcificador líquido recomendado por el fabricante para eliminar los residuos de cal.
- No guarde alimentos en el aparato durante más de 20 minutos.
- No lave los accesorios en el lavavajillas.

7.2 Extracción de los carriles de apoyo

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Tire con cuidado de los soportes del estantes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.
3. Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
4. Extrae los carriles de la sujeción posterior.
5. Vuelva a colocar los soportes del estante en la posición inicial. Repita los pasos en orden inverso.

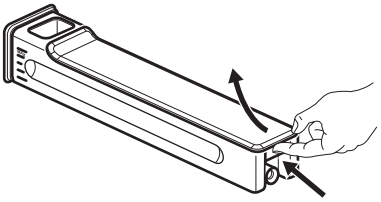
Si se proporcionan carriles telescópicos, los pasadores de retención deben apuntar hacia delante.

7.3 Mantenimiento

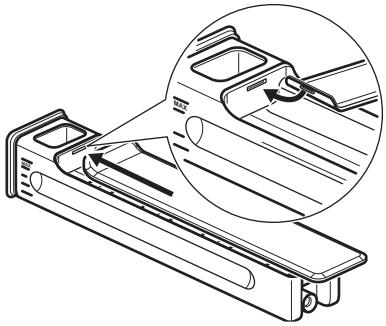
Limpieza vapor	Este programa limpia el aparato cuando está ligeramente sucio. El vapor suaviza la grasa o los residuos, lo que facilita su limpieza.
Descalcificación	Limpieza de los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Desecar	Proceso para secar la condensación restante en el interior después de usar las funciones de vapor.
Aclarado	Proceso para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

7.4 Limpieza del depósito de agua

1. Presione suavemente la tapa delantera del depósito de agua.
2. Presione el depósito de agua para extraerlo del aparato.
3. Retire la tapa del depósito de agua. Levante la cubierta en correspondencia con el saliente de la parte trasera.



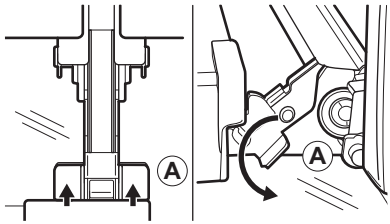
4. Lave las distintas piezas del depósito con agua y jabón. No use esponjas abrasivas y no limpie el depósito en un lavavajillas.
5. Vuelva a montar el depósito de agua.
6. Monte la tapa. Inserte primero el cierre a presión delantero y empújelo a continuación contra el cuerpo del depósito.



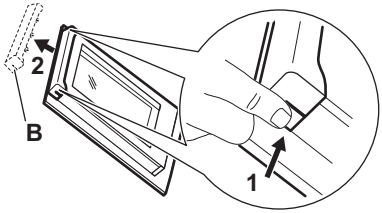
7. Inserte el depósito de agua.
8. Empuje el depósito de agua hacia el aparato hasta que quede enclavado.
9. Cierre con cuidado la tapa frontal del depósito de agua.

7.5 Extracción e instalación de la puerta

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Abra la puerta por completo.
3. Presione las palancas de fijación **A** de ambas bisagras de la puerta.



4. Cierre la puerta parcialmente hasta que se detenga, luego levántala de las bisagras. Tenga cuidado, la puerta es pesada.
5. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
6. Sujete el marco de la puerta **B** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



7. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
8. Levante cada uno de los paneles de vidrio por su borde superior y quítelo de la guía. Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.
9. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpies los paneles de cristal en el lavavajillas.

Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

Asegúrese de que los paneles de cristal se insertan en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

7.6 Cambio de la bombilla

Desconecte el aparato de la red eléctrica y espere hasta que esté frío.

Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

Bombilla superior

1. Gire la tapa de cristal para extraerla.
2. Retira el anillo metálico y limpia la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla.
4. Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal e instálela.

Luz lateral

1. Retire el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
2. Retira la tapa con un destornillador Torx 20.
3. Limpie la tapa de cristal.
4. Cambie la bombilla.
5. Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
6. Instale los carriles izquierdos de apoyo.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado. Los detalles de la asistencia técnica están en la placa de características técnicas, ubicada en el marco frontal. Es visible al abrir la puerta. No quite la placa de características técnicas.

Si la pantalla muestra un código de error que no está indicado abajo, apague y encienda el disyuntor eléctrico de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

El aparato no se enciende o no funciona. - El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.

El aparato no se calienta.

- El reloj no está ajustado.
- Bloqueo función está activado.
- La desconexión automática está activada.
- Bloqueo de seguridad está activado.
- El modo de demostración está activado. El código de desactivación es 2468.

La lámpara no funciona. - La lámpara está fundida. Cambie la lámpara.

La lámpara está apagada. - La función Ventilador de ahorro de calor está activada.

El aparato no retiene el depósito de agua después de insertarlo. - No hizo suficiente presión en el cuerpo del depósito de agua. Inserte completamente el depósito de agua en el aparato.

El agua sale del depósito de agua. - No ha montado correctamente la tapa del depósito de agua.

Resulta difícil limpiar el depósito de agua. - Asegúrese de quitar la tapa antes de comenzar la limpieza.

No hay agua dentro de la bandeja después de la descalcificación. - No se llenó al máximo el depósito de agua. Compruebe si ha quedado descalcificador / agua en el cuerpo del depósito.

Hay agua sucia en el fondo de la cavidad después de la descalcificación. - La bandeja está a una altura incorrecta. Retire el agua restante y el agente desincrustante del fondo

del aparato. Ponga la bandeja en el primer nivel la próxima vez.

Hay demasiada agua en el fondo de la cavidad después de la limpieza. - Puso demasiado detergente en el aparato antes de comenzar la limpieza. La próxima vez esparza uniformemente una capa fina de detergente por las paredes de la cavidad.

El resultado de la limpieza no es satisfactorio. - Comenzó a limpiar cuando el aparato estaba demasiado caliente. Espere a que el aparato se enfríe. Repita la limpieza.

ⓘ Los cortes de corriente siempre interrumpen la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

Problemas con la señal de la red inalámbrica. - Compruebe que su dispositivo móvil esté conectado a la red inalámbrica. Compruebe la red inalámbrica y router. Reinicie el router.

Se ha cambiado la configuración del rúter o se ha instalado uno nuevo. - Configure de nuevo el aparato y el dispositivo móvil.

La señal de la red inalámbrica es débil. - Mueva el rúter lo más cerca posible del aparato.

La señal inalámbrica tiene interferencias de algún horno microondas situado cerca del aparato. - apague el horno microondas. Evite utilizar otro horno microondas y el control remoto del aparato a la vez. Las microondas interfieren con Wi-Fi la señal.

F102: la puerta no está completamente cerrada o el cierre no funciona. Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato.

F111: la Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma. Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.

F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente. Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.

F601: hay un problema con la señal Wi-Fi. Compruebe su conexión de red. Consulte Antes del primer uso, Conexión inalámbrica.

F604: la primera conexión a la Wi-Fi ha fallado. Apague y encienda el aparato e inténtelo de nuevo. Consulte Antes del primer uso, Conexión inalámbrica.

F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control. Encienda y apague el aparato.

F131: la temperatura del sensor del vaporizador es demasiado alta. [1] Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. Encienda el aparato.

F144: el sensor del Depósito de agua no puede medir el nivel del agua. [1] Vacíe el Depósito de agua y rellénelo.

F508: el Depósito de agua no funciona correctamente. Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. [1] Encienda y apague el aparato.

F602, F603: la conexión Wi-Fi no está disponible. [1] Encienda y apague el aparato.

9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

9.1 Hoja de información del producto e información del producto según los reglamentos (UE) n.° 65/2014 y (UE) n.° 66/2014

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	NBP8S731AB 944035242 NBP8S731AT 944035063 TP8SB731AT 944035143
Índice de eficiencia energética	61.9
Clase de eficiencia energética	A++
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.99 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	70 l
Tipo de horno	Horno empotrable

[1] Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.

Masa	NBP8S731AB	38.5 kg
	NBP8S731AT	37.5 kg
	TP8SB731AT	38.5 kg

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisitos de información según el reglamento (UE) n.° 2023/826

Consumo de energía en modo de espera	0,8 W
Consumo de energía en modo de espera de red	2.0 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN 50564, EN 63474.

Para obtener orientación sobre cómo activar y desactivar la conexión de red inalámbrica, consulte Antes del primer uso.

9.3 Consejos de optimización

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción y evite abrirla con frecuencia.
- Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.
- Use utensilios de cocina metálicos u oscuros y no reflectantes.
- Evite precalentar los alimentos a menos que sea necesario.
- Minimice los tiempos entre el horneado de un plato y el del siguiente.
- Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador (solo en algunos modelos).
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente. Reduzca la temperatura del aparato al mínimo, de 3 a 10 min, antes de terminar la cocción.
- Apague la luz durante la cocción a menos que sea necesario.
- Ventilador de ahorro de calor (solo en algunos modelos). Esta función se utilizó para cumplir los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione en condiciones óptimas. Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente. En algunos modelos tarda 30 seg.
- Cuando sea posible, desactive la conexión wifi. Consulte Antes del primer uso.
- Desconexión automática - Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo. Para prolongar el tiempo de cocción, ajuste dicho tiempo.
  - 12,5 h: 30-115 °C
  - 8,5 h: 120-195 °C
  - 5,5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250 - máximo °C

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



701138741-A-352026