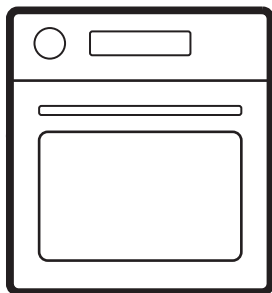


AEG

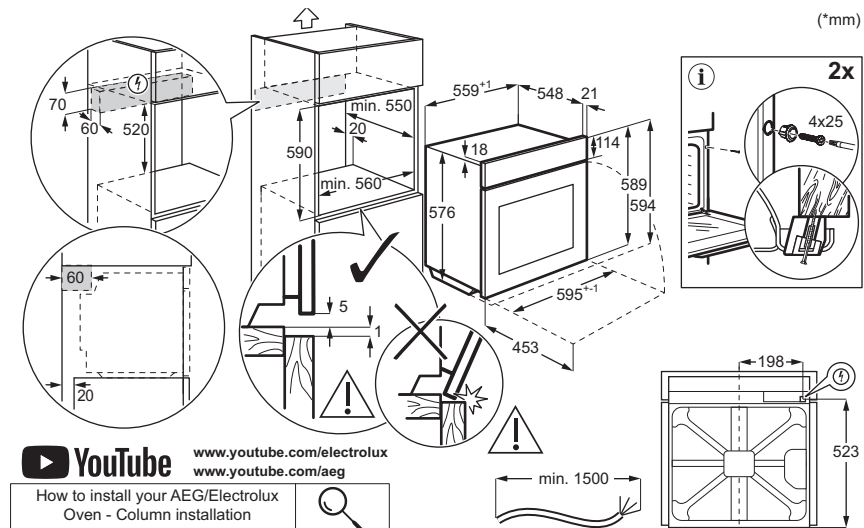
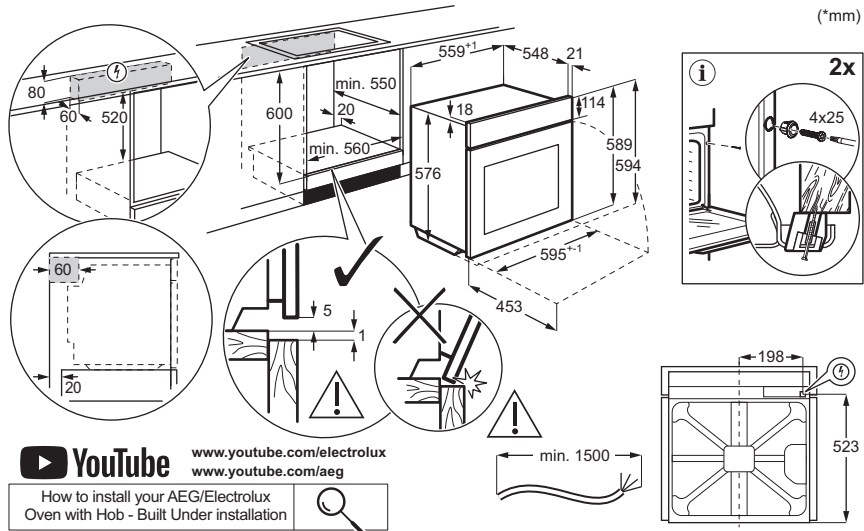


aeg.com/register



B57PV2361B

INSTALLATIE / INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE



1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3	6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	14
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	5	7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	15
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	8	8. PROBLEEMOPLOSSING.....	17
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	9	9. ENERGIEVERBRUIK.....	18
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	9	10. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	19

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voordat u het apparaat installeert en gebruikt. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd de verpakking uit de buurt van kinderen en gooi deze op de juiste manier weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.
- Activeer altijd de kinderbeveiliging, indien beschikbaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de gemiddelde huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon het netsnoer vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrails te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en

overmatige afzettingen/
morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installation

WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat, omdat het zwaar is. Gebruik veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Voor het apparaat te monteren moet u ervoor zorgen dat het waterpas staat en dat de deur zonder enige beperking kan openen.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektricien worden gemaakt.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de stroomtoevoer.
- Het apparaat moet geaard zijn. Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.

- Voorkom beschadiging van de stekker en het snoer. Als vervanging nodig is, moet dit worden gedaan door ons geautoriseerde servicecentrum.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.
- Elektrocutiebescherming van onder spanning staande en geïsoleerde onderdelen moet stevig worden bevestigd en mag niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg voor toegang tot de stekker na installatie.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelf.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat je de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

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

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

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

Totaal vermogen (W)	Sectie van de kabel (mm ²)
maximaal 1,380	3x0.75
maximaal 2,300	3x1
maximaal 3,680	3x1.5

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

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

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

- Wijzig de specificaties van dit apparaat niet.
- Zie erop toe dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat opent tijdens het gebruik, omdat er hete lucht en ontvlambare mengsels van alcoholingrediënten kunnen vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Houd vonken en open vuur uit de buurt van het apparaat wanneer de deur open is.
- Gebruik alleen goedgekeurd glas en goedgekeurde potten voor innemen.
- Plaats geen brandbare producten in de buurt van het apparaat.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - Plaats geen ovenschalen of voorwerpen direct op de bodem van de ovenruimte.
 - Plaats geen aluminiumfolie direct op de bodem van de ovenruimte.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - Laat geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat staan na het koken.

- Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van accessoires.

- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige cakes, omdat vruchtensappen blijvende vlekken kunnen veroorzaken.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel is geïnstalleerd, sluit het paneel dan niet tijdens het gebruik. Sluit het paneel pas wanneer het apparaat volledig is afgekoeld om schade door hitte en vocht te voorkomen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampen met dezelfde specificaties.
- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is om glasbreuk te voorkomen. Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn, neem dan voor vervanging contact op met het erkende servicecentrum.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijderd, omdat de deur zwaar is.
- Reinig en droog het apparaat, de binnenruimte en de accessoires na elk gebruik om condensatie door stoom, corrosie en aantasting van het oppervlak te voorkomen.

- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage, zoals scheuren, blaasjes, delaminatie, krimp, kleverigheid, corrosie of andere zichtbare veranderingen in textuur of uiterlijk, die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Volg de reinigings- en onderhoudsinstructies om slijtage te voorkomen.
- Gebruik een microvezeldoek, warm water en een neutraal vaatwasmiddel om het apparaat en de accessoires te reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen, scherpe of metalen voorwerpen.
- Volg de veiligheidsinstructies op de verpakking wanneer u een ovenspray gebruikt.

Pyrolytische reiniging.

- Lees alle instructies voor pyrolytische reiniging
- Voor het uitvoeren van de pyrolytische reiniging en de eerste voorverwarming dient u het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
 - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
 - alle verwijderbare voorwerpen (inclusief planken, zijrails, enz., die bij het apparaat zijn geleverd), met name alle antiaanbakpotten, pannen, dienbladen, keukengerei, enz.
- Houd kinderen uit de buurt tijdens de pyrolytische reiniging, want het apparaat wordt erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.
- Bij pyrolytische reiniging komen dampen vrij van kookresten en constructiematerialen. Zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming en pyrolytische reiniging.

- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag je geen water op de ovendeur morsen of aanbrengen om beschadiging van de glasplaten te voorkomen.
- Rookgassen die vrijkomen uit pyrolytische ovens/kookresten zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.
- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarmingsfase. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Oppervlakken met antiaanbaklaag op potten, pannen, schalen en keukengerei kunnen beschadigd raken door pyrolytische reiniging bij hoge temperaturen en er kunnen licht schadelijke dampen vrijkomen.

Koken met stoom

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

2.5 Verwijdering



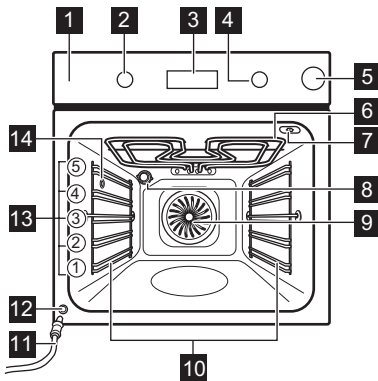
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met je plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Koppel het apparaat los van de voeding, knip vervolgens het elektrische snoer af en gooi het weg.

3. PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Knop voor verwarmingsfuncties
- 3** Display
- 4** Bedieningsknop
- 5** Waterreservoir
- 6** Verwarmingselement
- 7** Opening voor de voedselsensor
- 8** Lamp
- 9** Ventilator
- 10** Rekondersteuning, uitneembaar
- 11** Afvoerpijp
- 12** Waterafvoerklep
- 13** Inzetniveaus
- 14** Stoomuitlaat

3.2 Bedieningspaneel

	Druk op de knop om timerfuncties in te stellen.
	Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Snel opwarmen.
	Druk op de knop om het lampje van het apparaat in en uit te schakelen.
	Druk om de kerntemperatuur van het voedsel in te stellen met: Voedselsensor

OK Druk op om de selectie te bevestigen.

Indicatielampjes op de display

	Het apparaat is vergrendeld.
	Submenu: Kookassistentie.
	Submenu: Reinigen.
	Submenu: Instellingen
	Snel opwarmen is ingeschakeld.
	Het waterreservoir is leeg. Vul het reservoir bij.
	Het waterreservoir is halfvol.
	Het waterreservoir is vol.
	Stoomkoken is geactiveerd.
	Voedselsensor is ingeschakeld.
	Kookwekker is ingeschakeld.
	Kooktijd is ingeschakeld.
	Tijd uitgestelde start is ingeschakeld.
	Uptimer is ingeschakeld.
	Voortgangsbalk - geeft visueel aan wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de bereidingstijd ten einde is.

Het apparaat inschakelen:

- 1.** Druk op de knoppen. De knoppen komen naar buiten (alleen bij geselecteerde modellen).
 - 2.** Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
 - 3.** Draai de regelknop om het in te stellen.
- Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand **0** om het apparaat uit te schakelen.

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

4.1 Tijd instellen

Wacht bij eerste aansluiting op de stroom tot dat het display het volgende weergeeft: "00:00" of "12:00" (afhankelijk van het model).

1. Draai aan de regelknop om de tijd in te stellen.
2. Druk op **OK**.

4.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

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

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

5. DAGELIJKS GEBRUIK

5.1 Kookfuncties

	Hetelucht: Zelfs bakken, malsheid, drogen
	Boven + onderwarmte: Traditioneel bakken
	Lage vochtigheid (stoomfunctie): Vlees, gevogelte, ovengerechten, stoofschotels
	Bevroren gerechten: Frietjes, aardappelpartjes, loempia's
	Pizza-functie (stoomfunctie tot 230 °C): Pizza bakken
	Onderwarmte: Taarten bakken
	Warmelucht (vochtig): Bakken
	Grillen: Toasten, grillen
	Turbo grill: Vlees roosteren, bruinen

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

5.2 Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.

2. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.

Snel opwarmen - houd ingedrukt om de verwarmingstijd te verkorten. Het is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties. De ventilator kan automatisch worden ingeschakeld.

5.3 Timer

1. Draai de knoppen om de kookfunctie te selecteren en om de temperatuur in te stellen, indien nodig.
2. Druk op totdat het display de gewenste timerfunctie weergeeft:

Kookwekker: Een aftelling instellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

Kooktijd: Een aftelling instellen. Wanneer de timer afloopt, weerklinkt het signaal en stopt het koken.

Tijd uitgestelde start: Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen. Wanneer de timer afloopt, klinkt het signaal en stopt het koken.

3. Draai aan de regelknop om de tijd in te stellen.
4. Druk op **OK**.

5. Wanneer de tijd voorbij is, drukt u op **OK** en draait u de knoppen naar de uit-stand, indien nodig.

5.4 Koken met stoom

1. Druk op de watertank om deze te openen.
2. Vul de watertank met koud kraanwater tot het maximum niveau. Gebruik geen andere vloeistoffen.

Let erop de maximum capaciteit van het stoomsysteem niet te overschrijden (ongeveer 350 ml wanneer leeg). Als de tank vol is, verschijnt er een symbool  op het display en klinkt het signaal.

3. Druk de watertank in de oorspronkelijke stand.
4. U kunt het stomen op twee manieren instellen:
 - draai de knop voor de kookfuncties om  te selecteren en draai de bedieningsknop om de temperatuur in te stellen.
 - draai de knop voor de kookfuncties naar  en draai de bedieningsknop om  te selecteren. Druk op **OK**. Draai de bedieningsknop om een functie te selecteren (S1 - S...) en stel indien nodig de temperatuur in. Druk twee keer op **OK**.
5. Verwarm het apparaat voor voordat u het voedsel erin plaatst. Vul het waterreservoir tijdens het koken als het indicatielampje van het waterreservoir aangeeft dat het reservoir leeg is.
6. Wanneer het koken is voltooid, draait u de knop voor de kookfuncties in de uit-stand om het apparaat uit te schakelen. Open de deur voorzichtig. Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken.
7. Maak het waterreservoir altijd na elke bereiding met stoom leeg om kalkaanslag en storingen te voorkomen, zoals lekkage van water uit de stoomuitlaat. Wacht ten minste 60 min alvorens leeg te maken.

Submenu: Koken met stoom

functie	Omschrijving
S1 AirFry Plus	Combineert stomen en air-frying voor knapperige, sappige en gezondere maaltijden.

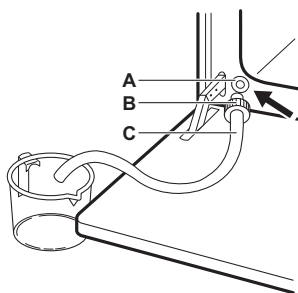
functie	Omschrijving
S2 Regenere-ren	Deze functie verwarmt restjes voorzichtig met stoom (110–130 °C - vochtig opwarmen, 130–200 °C - knapperiger opwarmen).
S3 Brood bak-ken	Om brood te bakken.

5.5 Watertank legen

Indicatielampje waterreservoir

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

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



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

5.6 Menu

Open het menu om toegang te krijgen tot de kookassistentiegerechten en -instellingen.

1. Draai de knop voor de kookfuncties naar .

Op het display verschijnt , , , .

2. Draai de regelknop en selecteer het pictogram om het submenu te openen. Druk op **OK**.

5.7 Instelling: Kookassistentie ✂

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

1. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar .
2. Draai de bedieningsknop om  te selecteren. Druk op OK.
3. Draai aan de regelknop om een gerecht te selecteren (P1 - P...). Druk op OK.
4. Plaats het voedsel in het apparaat. Druk op OK.
5. Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

Submenu: Kookassistentie

Legenda	
	De voedselsensor moet worden aangesloten om de functie te kunnen gebruiken. Zie Voedselsensor.
	Vul het waterreservoir met water om stoom te gebruiken.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau. Zie Productbeschrijving.

Het display toont **P** en een **nummer** van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren.

P1	Rosbief, rauw	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dik   2; bakplaat
P2	Rosbief, medium	Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P3	Rosbief, gaar	
Biefstuk, medium , 180 - 220 g per stuk; 3 cm dik		
P4	   3; braadschaal op rooster	Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P5	  2; braadschaal op rooster	Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.

P6	Rosbief, rauw¹⁾	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dik   2; bakplaat
P7	Rosbief, medium¹⁾	Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P8	Rosbief, gaar¹⁾	
P9	Ossenhaas, rauw¹⁾	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dik   2; bakplaat
P10	Ossenhaas, medium¹⁾	Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P11	Ossenhaas, halfgaar¹⁾	
Kalfsgebrad (bijv. schouder), 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dik		
P12	  2; braadschaal op rooster	Vloeistof toevoegen. Geroosterd bedekt.
Geroosterde varkenshals of schouder , 1.5 - 2 kg		
P13	  1; braadschaal op rooster	Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
Pulled pork (varkensvlees) , 1.5 - 2 kg ¹⁾		
P14	  2; bakplaat	Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.
Varkenshaas, vers , 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dik		
P15	  2; braadschaal op rooster	Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
Spare ribs van varken , 2 - 3 kg; gebruik rauw, 2 - 3 cm dun		
P16	 3; diepe pan	Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
Lamsbeen met botten , 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dik		
P17	  2; braadschaal op bakplaat	Voeg vloeistof toe. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
Hele kip , 1 - 1.5 kg; vers		
P18	  2; stoofschotel op bakplaat	Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.

P19	Halve kip, 0.5 - 0.8 kg   3; bakplaat
P20	Kippenborststuk, 180 - 200 g per stuk   2; stoofschotel op rooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.
P21	Kippenpoten, vers   3; bakplaat Als u eerst kippenpoten hebt gemari-neerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.
P22	Eend, geheel, 2 - 3 kg   2; braadschaal op rooster Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
P23	Gans, geheel, 4 - 5 kg   2; diepe pan Leg het vlees op een diepe bakplaat. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
P24	Gehaktbrood, 1 kg   2; rooster
P25	Hele vis, gegrild, 0.5 - 1 kg per vis   2; bakplaat Vul de vis met boter, kruiden en specerijen.
P26	Visfilet   3; stoofschotel op rooster
P27	Cheesecake  2; Ø 28 cm springvormblik op rooster
P28	Appelcake  3; bakplaat
P29	Appeltaart   2; taartvorm op draadrek
P30	Appeltaart   1; Ø 22 cm taartvorm op draadrek
P31	Brownies, 2 kg van deeg  3; diepe pan
P32	Muffins  3; muffinplaat op rooster
P33	Broodcake  2; broodplaat op rooster

P34	Gebakken aardappelen, 1 kg  2; bakplaat Gebruik hele aardappelen in hun schil.
P35	Partjes, 1 kg  3; bakplaat bedekt met bakpapier Snijd aardappelen in stukken.
P36	Gegrilde gemengde groenten, 1 - 1.5 kg  3; bakplaat bedekt met bakpapier Snijd de groenten in stukken.
P37	Kroketjes, bevroren, 0.5 kg  3; bakplaat
P38	Patat, bevroren, 0.75 kg  3; bakplaat
P39	Vlees-/groentelasagne met droge pastabladen, 1 - 1.5 kg   1; stoofschotel op rooster
P40	Aardappelgratin (rauwe aardappelen), 1 - 1.5 kg   1; stoofschotel op rooster Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.
P41	Pizza vers, dun   2; bakplaat bedekt met bakpapier
P42	Pizza vers, dik    2; bakplaat bekleed met bakpapier
P43	Quiche   2; bakvorm op draadrek
P44	Baguette / ciabatta / witbrood, 0.8 kg   2; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.
P45	Volkoren-, rogge-, bruin brood, 1 kg   2; bakplaat bedekt met bakpapier / broodplaat op rooster

1) Bereidingen op lage temperatuur.

5.8 Wijzigen: Instellingen

1. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar .
2. Draai de selectieknoop naar . Druk op het OK.

3. Draai aan de controleknop om de instelling te selecteren. Druk op het **OK**.
4. Draai aan de regelknop om de waarde aan te passen. Druk op het **OK**.
5. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.

Submenu: Instellingen

Instellingen	Waarde
01 Dagtijd	Wijzigen
02 Helderheid display	1 - 5
03 Toetstonen	1 - Piep, 2 - Klik, 3 - Geluid uit
04 Geluidsvolume	1 - 4
05 Voedselsensor Actie	1 - Alarm en stop, 2 - Alarm
06 Uptimer	Aan/uit
07 Binnenverlichting	Aan/uit
08 Snel opwarmen	Aan/uit
09 Reinigingsherinnering	Aan/uit
10 Demostand	Activeringscode: 2468
11 Softwareversie	Controleren
12 Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

5.9 Blokkering

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

Wanneer het apparaat wordt geactiveerd terwijl het in gebruik is, vergrendelt het het bedieningspaneel, zodat de huidige kookinstellingen ononderbroken blijven.

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

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

een geluidssignaal.  - knippert 3 keer wanneer het slot is geactiveerd. de deur van het apparaat is vergrendeld.

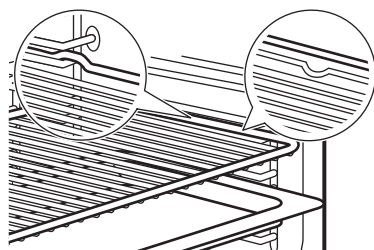
5.10 Accessoires



Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe je accessoires gebruikt die bij je apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk

bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.

Plaats het accessoire (draadrek/bakplaat) tussen de geleidebalken van de rekonders-teuning. Let erop dat het rek de achterkant van de oven raakt en de voeten naar beneden wijzen. Een kleine inkeping aan de bovenkant verhoogt de veiligheid en zorgt voor kantelbescherming. De rand rond het rek voorkomt dat kookgerei eraf kan glijden.



Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.

Als er een opschrift op het accessoire staat, zorg er dan voor dat het naar u toe is gericht.

Als u een bak met gaten gebruikt, plaats dan de bak/pan eronder om druppelende vloeistoffen op te vangen.

5.11 Voedselsensor

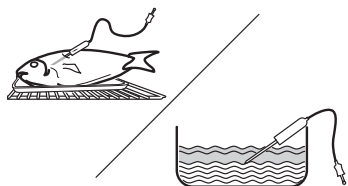
Het meet de temperatuur binnenin het voedsel.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- $^{\circ}\text{C}$ - de oventemperatuur. Ze moet ten minste 25°C hoger zijn dan de temperatuur van de voedselsensor.
-  - de temperatuur van de voedselsensor.

1. Stel een kookfunctie en de oventemperatuur in.
2. Plaats de punt van de voedselsensor in het midden van het dikste gedeelte van het vlees of de vis. Voor stoofschotels

plaatst u de punt van de voedselsensor precies in het midden, gestabiliseerd in een vast ingrediënt. Zorg ervoor dat de punt de bodem van de bakschotel niet raakt.



3. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie Productbeschrijving. Het display toont de huidige temperatuur van de voedselsensor.

4. Draai de bedieningsknop om de temperatuur van de voedselsensor in te stellen. Druk op **OK**.
5. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

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

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

6. AANWIJZINGEN EN TIPS

6.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten. Als je voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Bereidingsfunctie
°C	Temperatuur
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)
	Extra informatie

6.2 Warmelucht (vochtig)

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

	°C			
Zoete broodjes, 16 stuks	180	2	20 - 30	1)

	°C			
Broodjes, 9 stuks	180	2	30 - 40	1)
Pizza, bevroren, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Biscuitrol	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 stuks	200	3	25 - 30	3)
Luchtige flanbodem	180	2	15 - 25	4)
Victoriataart met jamvulling	170	2	40 - 50	5)
Gepocheerde vis, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Hele vis, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Visfilet, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Sjasliet, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Koekjes, 16 stuks	180	2	20 - 30	1)
Bitterkoekjes, 24 stuks	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 stuks	170	2	30 - 40	1)
Hartig gebak, 20 stuks	180	2	25 - 30	1)

	°C			
Zandkoekjes, 20 stuks	150	2	25 - 35	1)
Taartjes, 8 stuks	170	2	20 - 30	1)
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarisch omelet	200	3	25 - 30	6)
Mediterrane groenten, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Gebruik een bakplaat of lekschaal.

2) Maak gebruik van een bakrooster.

3) Gebruik zes keramieken vormpjes op rooster.

4) Gebruik de flanvorm op rooster.

5) Gebruik ovenschaal op rooster.

6) Gebruik de pizzavorm op rooster.

6.3 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

		°C		
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)

		°C		
	2 en 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 en 3	170	50 - 60	3)2)

Zandkoekjes

	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 en 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

Toast

	4	max.	1 - 5	3)2)
---	---	------	-------	------

1) Gebruik Bakplaat.

2) Warm het apparaat 10 minuten voor.

3) Gebruik Bakrooster.

7. ONDERHOUD EN REINIGING

7.1 Opmerkingen over de reiniging

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

7.2 Verwijderbare inschuifrails

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.

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

4. Plaats de inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie. Herhaal deze stappen in omgekeerde volgorde.

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

7.3 Pyrolytische reiniging

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

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

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Verwijder alle accessoires

- Reinig de binnenzijde van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
- Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar  om het Menu te openen.
- Draai de selectieknop naar  en druk op OK.

Reinigingsprogramma	Duur
C1 - Licht reinigen	1 h
C2 - Normaal reinigen	1 h 30 min
C3 - Grondig reinigen	2 h 30 min

- Draai de selectieknop naar het reinigingsprogramma en druk op OK.

- Druk op OK om het reinigen te starten.

Als het reinigen begint, wordt de deur van het apparaat vergrendeld en is de lamp uit. Start de functie niet als je de ovendeur niet volledig hebt gesloten. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display: .

- Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.
- Wacht tot het apparaat is afgekoeld en de deur ontgrendelt. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek en water.

7.4 Reinigingsherinnering

Als na de kooksessie  op het display knippert, herinnert het apparaat je eraan om het te reinigen met pyrolytische reiniging. Je kunt de herinnering uitschakelen in het submenu: Instellingen. Zie Dagelijks gebruik, Wijzigen: Instellingen.

7.5 Stoomreiniging

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

- Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
- Verwijder alle accessoires.
- Reinig de binnenkant van de oven en van het glas van de deur met een droge, zachte poetsdoek.
- Draai de knop voor de kookfuncties naar  om het Menu te openen.

- Draai de bedieningsknop om  te selecteren en druk op OK.
- Draai de bedieningsknop naar C4.
- Vul de watertank met koud kraanwater tot het maximum niveau (tot 350 ml).
- Druk op OK. Wanneer de reiniging begint, is de lamp uit.

Duur: 30 min

Wanneer de reiniging eindigt, klinkt er een geluidssignaal. Schakelt het apparaat uit.

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

7.6 Reinig het waterreservoir.

Deze reinigingsprocedure verwijdert en voorkomt kalkaanslag in het stoomsysteem.

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

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

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

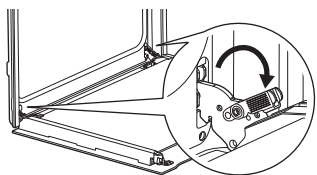
Waterhardheid (°fH)	Stoomgebruik	Reinig het waterreservoir elke (maanden):
0 - 15 (zacht tot medium)	Vaak (≥ 1 keer/week)	12
	Zeldzaam (≤ 1 keer/maand)	24
≥ 16 (hard tot zeer hard)	Vaak (≥ 1 keer/week)	6
	Zeldzaam (≤ 1 keer/maand)	12

7.7 De deur verwijderen en installeren

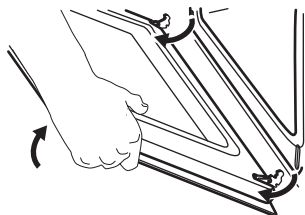
U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Ge-

bruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

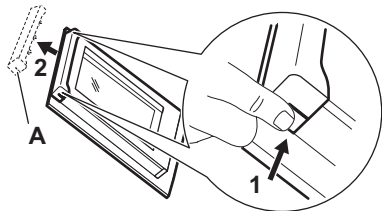
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



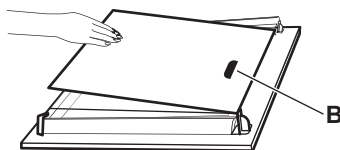
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



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



6. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
7. Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.



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

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

7.8 Het lampje vervangen

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

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

Achterlamp

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

8. PROBLEEMOPLOSSING

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

Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven

opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

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

Het apparaat warmt niet op.

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

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

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

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

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

 **Het indicatielampje Waterreservoir leeg licht op.** - Er is geen water meer in het reservoir. Vul het waterreservoir. Als het indicatielampje nog steeds oplicht, raadpleeg dan Onderhoud en reiniging, Het waterreservoir reinigen.

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

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

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

Err C2 - Steek de Voedselsensor volledig in het stopcontact.

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

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

9. ENERGIEVERBRUIK

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

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	B57PV2361B 949494835
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, hete-luchtmodus	0.69 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	34.1 kg

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.

9.2 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

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

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

Apparaat getest volgens: EN 50564.

9.3 Tips voor energiebesparing

- Houd de deur gesloten tijdens de bereiding en vermijd hem vaak te openen.
- Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.
- Gebruik metalen of donker, niet-reflecterend kookgerei.
- Sla voorverwarmen over tenzij dat nodig is.
- Beperk onderbrekingen tussen het bakken van meerdere gerechten.
- Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen (alleen geselecteerde modellen).
- Gebruik restwarmte om het eten warm te houden. Verlaag de temperatuur van het apparaat 3-10 min voor het einde van de bereiding tot het minimum.
- Doof de lamp tijdens het koken, tenzij u ze nodig hebt.
- Warmelucht (vochtig) (alleen geselecteerde modellen) - deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-

vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens IEC/EN 60350-1. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Als je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit. Bij sommige modellen duurt dat 30 sec.

- Automatische uitschakeling - om veiligheidsredenen, als de bereidingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het

apparaat na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. Om een bereidingsfunctie langer te gebruiken moet u de bereidingstijd instellen. Automatische uitschakeling is niet van toepassing met functie Tijd uitgestelde start of wanneer de lamp aan is.

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

10. HET MILIEUPERSPECTIEF

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

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

1. SAFETY INFORMATION.....	20	6. HINTS AND TIPS.....	30
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	21	7. CARE AND CLEANING.....	31
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	24	8. TROUBLESHOOTING.....	33
4. BEFORE FIRST USE.....	25	9. ENERGY EFFICIENCY.....	34
5. DAILY USE.....	25	10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	35

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 dis-

abilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household 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.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.

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

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

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

- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

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

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

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

Pyrolytic cleaning

- Read all instructions for pyrolytic cleaning
- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Keep children away during pyrolytic cleaning, as the appliance becomes very hot and releases hot air from the front vents.
- Pyrolytic cleaning releases fumes from cooking residues and construction materials. Ensure good ventilation during and after the initial preheating and pyrolytic cleaning.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes from pyrolytic ovens / cooking residues are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after pyrolytic cleaning and the initial preheating phase. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, and utensils can be damaged by high-temperature pyrolytic cleaning and may release low-level harmful fumes.

Steam Cooking

- Released Steam can cause burns:
 - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
 - Open the appliance door carefully after steam cooking.

2.5 Disposal



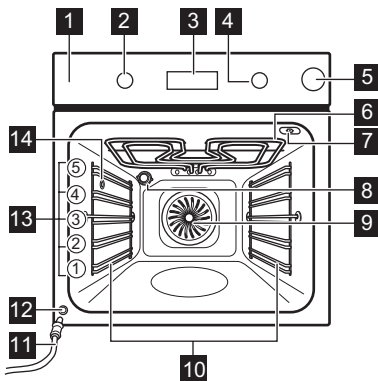
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- Control panel
- Knob for the heating functions
- Display
- Control knob
- Water tank
- Heating element
- Socket for the food sensor
- Lamp
- Fan
- Shelf support, removable
- Draining pipe
- Water outlet valve
- Shelf positions
- Steam outlet

3.2 Control panel



Press to set timer functions.



Press and hold to set the function: Fast Heat Up.



Press to turn the appliance lamp on and off.



Press to set the food core temperature with: Food Sensor

OK

Press to confirm your selection.

Display indicators



The appliance is locked.



Submenu: Assisted Cooking.



Submenu: Cleaning.



Submenu: Settings



Fast Heat Up is activated.



The water tank is empty. Refill the tank.



The water tank is half full.



The water tank is full.



Steam cooking is activated.



Food Sensor is activated.



Minute minder is activated.

	Cooking time is activated.
	Time Delayed Start is activated.
	Uptimer is activated.
	Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out (selected models only).
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position **0**.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "**00:00**" or "**12:00**" (depending on the model).

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press **OK**.

4.2 Initial preheating and cleaning

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

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

5. DAILY USE

5.1 Cooking functions

	True Fan Cooking: Even baking, tenderness, drying
	Conventional Cooking: Traditional baking
	Humidity Low (steam function): Meat, poultry, oven dishes, casseroles
	Frozen Foods: French fries, potato wedges, spring rolls
	Pizza Function (steam function up to 230°C): Baking pizza
	Bottom Heat: Baking cakes
	Moist Fan Baking: Baking
	Grill: Toasting, grilling
	Turbo Grilling: Roasting meat, browning

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

5.2 Setting: Heating functions

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to set the temperature.

 **Fast Heat Up** - press and hold to shorten the heating time. It is available for some heating functions. Fan may turn on automatically.

5.3 Timer

1. Turn the knobs to select the cooking function and to set the temperature, if needed.
2. Press  until the display shows a desired timer function:

 **Minute minder:** Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.



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



Time Delayed Start: To postpone the start and / or end of cooking. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.

3. Turn the control knob to set the time.
4. Press **OK**.
5. When the time ends, press **OK** and turn the knobs to the off position, if needed.

5.4 Steam Cooking

1. Press the water tank to open it.
2. Fill the water tank with cold tap water to the maximum level. Do not use other liquids.

Make sure not to exceed the maximum capacity of the steam system (approximately 350 ml when empty). If the tank is full, a symbol  appears on the display and the signal sounds.

3. Push the water tank to its initial position.
4. You can set the steam cooking in two ways:
 - Turn the knob for the cooking functions to select  and turn the control knob to set the temperature.
 - Turn the knob for the cooking functions to  and turn the control knob to select . Press **OK**. Turn the control knob to select a function (S1 - S...) and if needed, set the temperature. Press **OK** twice.
5. Preheat the appliance before you insert the food. Refill the water tank during cooking if water tank indicator shows that the tank is empty.
6. When the cooking ends, turn the knob for the cooking functions to the off position to turn off the appliance. Carefully open the door. Released humidity can cause burns.
7. Always empty the water tank after each steam cooking to prevent scale buildup and to avoid malfunctions, such as water spilling from the steam outlet. Wait at least 60 min before emptying.

Submenu: Steam Cooking

Function	Description
S1 AirFry Plus	Combines steam and air frying for crispy, juicy, and healthier meals.
S2 Steam Regenerating	This function gently reheats leftovers with steam (110–130°C - moist reheat, 130–200°C - crispier reheat).
S3 Bread Baking	To bake bread.

5.5 Emptying water tank

Water tank indicator



The tank is full.

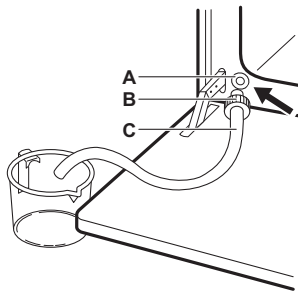


The tank is half full.



The tank is empty. Refill the tank.

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



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

5.6 Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the cooking functions to .

The display shows , , , .

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press **OK**.

5.7 Setting: Assisted Cooking

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

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press OK.
4. Place the food inside the appliance. Press OK.
5. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Submenu: Assisted Cooking

Legend	
	Food sensor must be connected in order to use the function. Refer to Food Sensor.
	Fill the water drawer with water for steam cooking.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level. Refer to Product description.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

P1	Roast beef, rare	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick
P2	Roast beef, medium	  2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P3	Roast beef, well done	Insert to the appliance.
P4	Steak, medium, 180 - 220 g per piece; 3 cm thick	   3; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.

P5	Beef roast / braised (prime rib, thick flank), 1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P6	Roast beef, rare¹⁾	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick
P7	Roast beef, medium¹⁾	  2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P8	Roast beef, well done¹⁾	Insert to the appliance.
P9	Fillet of beef, rare¹⁾	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick
P10	Fillet of beef, medium¹⁾	  2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P11	Fillet of beef, done¹⁾	Insert to the appliance.
P12	Veal roast (e.g. shoulder), 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick	  2; roasting dish on wire shelf Add liquid. Roast covered.
P13	Pork roast neck or shoulder, 1.5 - 2 kg	  1; roasting dish on wire shelf Turn the meat after half of the cooking time.
P14	Pulled pork, 1.5 - 2 kg¹⁾	  2; baking tray Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
P15	Pork loin, fresh, 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P16	Pork spare ribs, 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin	 3; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
P17	Lamb leg with bones, 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick	  2; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.

P18	  2; casserole dish on baking tray Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
P19	  3; baking tray
P20	Chicken breast , 180 - 200 g per piece   2; casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan.
P21	Chicken legs, fresh   3; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
P22	Duck, whole , 2 - 3 kg   2; roasting dish on wire shelf Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
P23	Goose, whole , 4 - 5 kg   2; deep pan Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
P24	Meat loaf , 1 kg   2; wire shelf
P25	Whole fish, grilled , 0.5 - 1 kg per fish   2; baking tray Fill the fish with butter, spices and herbs.
P26	Fish fillet   3; casserole dish on wire shelf
P27	Cheesecake  2; Ø 28 cm springform tin on wire shelf
P28	Apple cake  3; baking tray
P29	Apple tart   2; pie form on wire shelf
P30	Apple pie   1; Ø 22 cm pie form on wire shelf
P31	Brownies , 2 kg of dough  3; deep pan

P32	Muffins  3; muffin tray on wire shelf
P33	Loaf cake  2; loaf pan on wire shelf
P34	Baked potatoes , 1 kg  2; baking tray Use whole potatoes with skin on.
P35	Wedges , 1 kg  3; baking tray lined with baking paper Cut potatoes into pieces.
P36	Grilled mixed vegetables , 1 - 1.5 kg  3; baking tray lined with baking paper Cut the vegetables into pieces.
P37	Croquettes, frozen , 0.5 kg  3; baking tray
P38	Pommes, frozen , 0.75 kg  3; baking tray
P39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets , 1 - 1.5 kg   1; casserole dish on wire shelf
P40	Potato gratin (raw potatoes), 1 - 1.5 kg   1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	Pizza fresh, thin   2; baking tray lined with baking paper
P42	Pizza fresh, thick   2; baking tray lined with baking paper
P43	Quiche   2; baking tin on wire shelf
P44	Baguette / Ciabatta / White bread , 0.8 kg   2; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
P45	Whole grain / Rye / Dark bread , 1 kg   2; baking tray lined with baking paper / loaf pan on wire shelf

1) Low temperature cooking.

5.8 Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select the setting. Press OK.
4. Turn the control knob to adjust the value. Press OK.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

Setting	Value
01 Time of day	Change
02 Display brightness	1 - 5
03 Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04 Buzzer volume	1 - 4
05 Food Sensor Action	1 - Alarm and stop, 2 - Alarm
06 Uptimer	On / Off
07 Light	On / Off
08 Fast Heat Up	On / Off
09 Cleaning Reminder	On / Off
10 Demo mode	Activation code: 2468
11 Software version	Check
12 Reset all settings	Yes / No

5.9 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

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

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

 OK - press and hold to turn on and off the function.

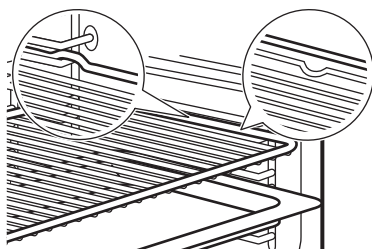
A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on. The appliance door is locked.

5.10 Accessories



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

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



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

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

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

5.11 Food Sensor

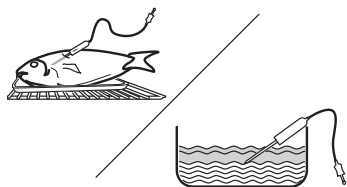
It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- $^{\circ}\text{C}$ - the oven temperature. It should be at least 25°C higher than the food sensor temperature.
-  - the food sensor temperature.

1. Set a cooking function and the oven temperature.
2. Insert the tip of the food sensor into the centre of the thickest part of the meat or fish. For casseroles, place the tip of the food sensor exactly in the centre, stabilized in a solid ingredient. Make sure

the tip does not touch the bottom of the baking dish.



3. Plug food sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description. The display shows the current temperature of food sensor.

4. Turn the control knob to set the food sensor temperature. Press **OK**.
5. When food reaches the set temperature, the signal sounds. Press any symbol to stop the signal. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

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

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

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

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

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

Symbols used in the tables:

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

6.2 Moist Fan Baking

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

	°C			
Sweet rolls, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Rolls, 9 pieces	180	2	30 - 40	1)
Pizza, frozen, 0.35 kg	220	2	10 - 15	2)
Swiss Roll	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)

	°C			
Soufflé, 6 pieces	200	3	25 - 30	3)
Sponge flan base	180	2	15 - 25	4)
Victoria sandwich	170	2	40 - 50	5)
Poached fish, 0.3 kg	180	3	20 - 25	1)
Whole fish, 0.2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fish fillet, 0.3 kg	180	3	25 - 30	6)
Poached meat, 0.25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0.5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookies, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Macaroons, 24 pieces	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 pieces	170	2	30 - 40	1)
Savory pastry, 20 pieces	180	2	25 - 30	1)
Short crust biscuits, 20 pieces	150	2	25 - 35	1)
Tartlets, 8 pieces	170	2	20 - 30	1)
Vegetables, poached, 0.4 kg	180	3	35 - 45	1)

	°C			
Vegetarian omelette	200	3	25 - 30	6)
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	180	4	25 - 30	1)

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

6.3 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

		°C		
Small cakes, 20 per tray				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 and 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Apple pie, 2 tins Ø20 cm				

		°C		
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 and 3	170	50 - 60	3)2)
Shortbread				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 and 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	max.	1 - 5	3)2)

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

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

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

7.2 Removing the shelf supports

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

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

7.3 Pyrolytic Cleaning

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

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

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
5. Turn the control knob to select  and press OK.

Cleaning programme	Duration
C1 - Light cleaning	1 h
C2 - Normal cleaning	1 h 30 min
C3 - Thorough cleaning	2 h 30 min

- Turn the control knob to select the cleaning programme and press **OK**.
- Press **OK** to start cleaning.

When the cleaning starts, the appliance door is locked and the lamp is off. Do not start the function if you did not fully close the oven door. Until the door unlocks the display shows .

- After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.
- Wait until the appliance is cold and the door unlocks. Clean the oven interior with soft cloth and water.

7.4 Cleaning Reminder

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

7.5 Steam Cleaning

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

- Make sure that the appliance is cold.
- Remove all accessories.
- Clean the oven interior and the inner door glass with a dry soft cloth.
- Turn the knob for the cooking functions to  to enter Menu.
- Turn the control knob to select  and press **OK**.
- Turn the control knob to C4.
- Fill the water tank with cold tap water to the maximum level (up to 350 ml).
- Press **OK**. When the cleaning starts, the lamp is off.

Duration: 30 min

When the cleaning ends the signal sounds. The appliance turns off.

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

7.6 Cleaning the water tank

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

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

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

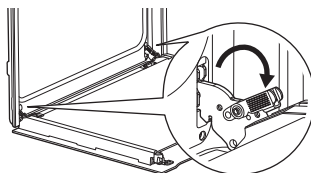
Contact your water supplier to check the water hardness level.

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

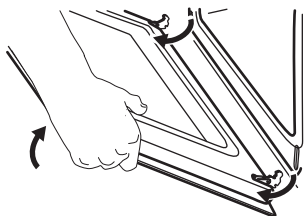
7.7 Removing and installing door

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

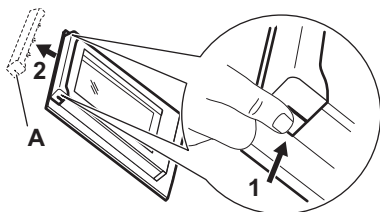
- Open the door fully and hold both hinges.
- Lift and pull the latches until they click.



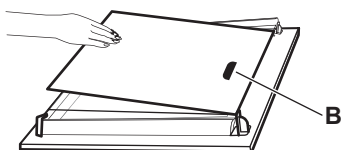
- Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



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



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



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

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

7.8 Replacing the lamp

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

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

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp.
4. Install the glass cover.

8. TROUBLESHOOTING

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

If the display shows an error code that is not in this table, 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 door is not closed correctly.

- Lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.

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

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

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

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

 **The water tank empty indicator is on.** - There is no water in the tank. Fill the water

tank. If the indicator is still on refer to Care and cleaning, Cleaning the water tank.

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

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

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

Err C2 - Fully plug Food Sensor into the socket.

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

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

9. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	AEG
Model identification	B57PV2361B 949494835
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	34.1 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

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

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

Appliance tested according to: EN 50564.

9.3 Energy saving tips

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

- 8.5 h: 120-195 °C
- 5.5 h: 200-245 °C

- 3 h: 250-maximum °C

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	36
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	38
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	41
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	42
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	42
6. CONSEILS.....	47

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	49
8. DÉPANNAGE.....	51
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	52
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	53

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 .
- 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 encadrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

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

- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/

déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

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

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.

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

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

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

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

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

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'élec-trocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant d'ingrédients à base d'alcool peuvent se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Utilisez uniquement du verre et des récipients approuvés pour stérilisation.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez pas de plats allant au four ou d'objets directement au fond de la cavité.
 - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
 - soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.

- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements

visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.

- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

Nettoyage par pyrolyse

- Lisez toutes les instructions de nettoyage par pyrolyse
- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Tenez les enfants éloignés lors du nettoyage par pyrolyse, car l'appareil devient très chaud et libère de l'air chaud par les orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse dégage des fumées provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial et le nettoyage par pyrolyse.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.

- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson ne sont pas nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et la phase de préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, poêles, plateaux et ustensiles peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et dégager des fumées nocives à faible niveau.

Cuisson à la vapeur

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

2.5 Mise au rebut



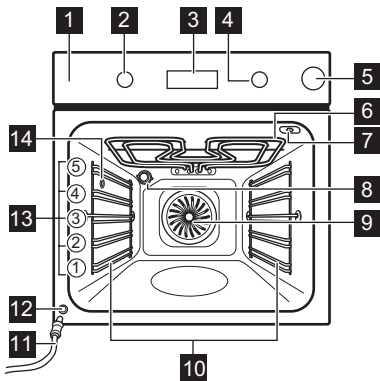
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



- 1** Panneau de commande
- 2** Molette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande
- 5** Réservoir d'eau
- 6** Résistance
- 7** Prise pour la sonde à viande
- 8** Éclairage
- 9** Ventilateur
- 10** Support de grille, amovible
- 11** Tuyau de vidange
- 12** Vanne de vidange de l'eau
- 13** Niveaux de la grille
- 14** Tuyau de sortie de la vapeur

3.2 Panneau de commande

	Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : Préchauffage rapide.
	Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.
	Appuyez pour régler la température de cuisson à cœur des aliments avec : Sonde de cuisson

OK Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

Voyants de l'affichage

	L'appareil est verrouillé.
	Sous-menu : Cuisson assistée.
	Sous-menu : Nettoyage.
	Sous-menu : Configurations
	Préchauffage rapide est activée.
	Le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau est à moitié plein.
	Le réservoir d'eau est plein.
	La cuisson à la vapeur est activée.
	Sonde de cuisson est activée.
	Minuteur est activée.
	Heure de cuisson est activée.
	Démarrage retardé est activée.
	Compteur est activée.
	Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

Pour allumer l'appareil :

- 1.** Appuyez sur les manettes. Les molettes sortent (uniquement sur certains modèles).
- 2.** Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
- 3.** Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt 0.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : "00:00" ou "12:00" (selon le modèle).

1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche OK.

4.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

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

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

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Fonctions de cuisson

	Chaleur tournante : Cuisson homogène, tendreté, séchage
	Chauffage Haut/Bas : Cuisson traditionnelle
	Humidité Faible (fonction vapeur) : Viande, volaille, plats au four, ragoûts
	Plats Surgelés : Frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps
	Fonction Pizza (fonction vapeur jusqu'à 230°C) : Cuisson de pizza
	Cuisson de sole : Cuisson de gâteaux
	Circulation d'air humide : Cuisson
	Gril : Toaster, griller
	Turbo gril : Rôtir la viande, faire dorer

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

5.2 Réglage : Modes de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.

 **Préchauffage rapide** - appuyez et maintenez enfoncé pour raccourcir le temps de chauffage. Disponible avec certains modes de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

5.3 Minuteur

1. Tournez les molettes pour sélectionner la fonction de cuisson et régler la température si nécessaire.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique une fonction de minuterie souhaitée :

 **Minuteur** : Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.

 **Heure de cuisson** : Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

 **Démarrage retardé** : Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

3. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
4. Appuyez sur OK.
5. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez les molettes sur la position arrêt, si nécessaire.

5.4 Cuisson à la vapeur

1. Appuyez sur le réservoir d'eau pour l'ouvrir.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau maximum. N'utilisez pas d'autres liquides.

Assurez-vous de ne pas dépasser la capacité maximale du circuit de vapeur (environ 350 ml lorsqu'il est vide). Si le réservoir est plein, un symbole  apparaît sur l'écran et le signal retentit.

3. Remplacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.
4. Vous pouvez régler la cuisson à la vapeur de deux manières :
 - Tournez la molette des fonctions de cuisson pour sélectionner  et tournez le bouton de commande pour régler la température.
 - Tournez la molette des fonctions de cuisson sur  et tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK. Tournez la molette de commande pour sélectionner une fonction (S1 - S...) et, si nécessaire, réglez la température. Appuyez sur OK deux fois.

5. Préchauffez l'appareil avant d'y insérer les aliments. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau pendant la cuisson si l'indicateur montre que le réservoir est vide.
6. Lorsque le temps de cuisson se termine, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil. Ouvrez la porte avec précaution. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.
7. Videz toujours le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur pour éviter l'accumulation de tartre et pour éviter des dysfonctionnements, tels que le déversement d'eau depuis la sortie de vapeur. Attendez au moins 60 min avant de vider.

Sous-menu : Cuisson à la vapeur

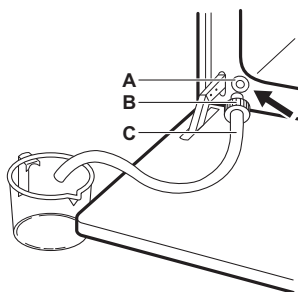
	Fonction	Description
S1	AirFry Plus	Combine la cuisson à la vapeur et la friture à air chaud pour cuisiner des mets croustillants, juteux et plus sains.
S2	Réhydratation vapeur	Cette fonction réchauffe délicatement les restes à la vapeur (110–130°C - réchauffage humide, 130–200°C - réchauffage plus croustillant).
S3	Cuisson du pain	Pour cuire du pain.

5.5 Vidange du réservoir d'eau

Affichage de la réserve d'eau

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

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



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

5.6 Menu

Ouvrez le menu pour accéder à des plats à cuisson assistée et des configurations.

1. Tournez la molette des fonctions de cuisson sur .

L'affichage montre , , , .

2. Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur OK.

5.7 Réglage : Cuisson assistée

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

1. Tournez la molette des modes de cuisson sur .
2. Tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P...). Appuyez sur OK.
4. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur OK.
5. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Sous-menu : Cuisson assistée

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

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

P1	Rôti de bœuf, saignant	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur   2 ; plateau de cuisson
P2	Rôti de bœuf, à point	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P3	Rôti de bœuf, bien cuit	
P4	Steak, à point , 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur   3 ; plat à rôtir sur grille métallique	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P5	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, flanchet), 1,5 - 2 kg   2 ; plat à rôtir sur grille métallique	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
P6	Rôti de bœuf, saignant¹⁾	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur   2 ; plateau de cuisson
P7	Rôti de bœuf, à point¹⁾	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P8	Rôti de bœuf, bien cuit¹⁾	
P9	Filet de bœuf, saignant¹⁾	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur   2 ; plateau de cuisson
P10	Filet de bœuf, à point¹⁾	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P11	Filet de bœuf, bien cuit¹⁾	
P12	Rôti de veau (par ex. épaule), 0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur   2 ; plat à rôtir sur grille métallique	Ajoutez du liquide. Rôti couvert.
P13	Rôti de col ou épaule de porc , 1,5 - 2 kg   1 ; plat à rôtir sur grille métallique	Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.

P14	Porc émincé, 1,5 - 2 kg ¹⁾   2 ; plateau de cuisson Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P15	Filet de porc, frais, 1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P16	Travers de porc, 2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur  3 ; plat profond Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P17	Gigot d'agneau avec os, 1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur   2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P18	Poulet entier, 1 - 1,5 kg ; frais   2 ; cocotte sur plateau de cuisson Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P19	Demi-poulet, 0,5 - 0,8 kg   3 ; plateau de cuisson
P20	Escalope de poulet, 180 - 200 g par pièce    2 ; cocotte sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude.
P21	Cuisses de poulet, fraîches   3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
P22	Canard entier, 2 - 3 kg   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.

P23	Oie entière, 4 - 5 kg   2 ; plat profond Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
P24	Pain de viande, 1 kg   2 ; grille métallique
P25	Poisson entier, grillé, 0,5 - 1 kg par poisson   2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes.
P26	Filet de poisson   3 ; cocotte sur grille métallique
P27	Cheesecake  2 ; Ø 28 cm moule à charnière sur grille métallique
P28	Gâteau aux pommes  3 ; plateau de cuisson
P29	Tartelettes aux pommes   2 ; moule à tarte sur grille métallique
P30	Tarte aux pommes   1 ; Ø 22 moule à tarte sur grille métallique
P31	Brownies, 2 kg de pâte  3 ; plat profond
P32	Muffins  3 ; plaque à muffins sur grille métallique
P33	Quatre-quarts  2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
P34	Pommes de terre au four, 1 kg  2 ; plateau de cuisson Utilisez des pommes de terre entières avec la peau.
P35	Pomme quartiers, 1 kg  3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les pommes de terre en morceaux.

	Mélange de légumes grillés , 1 - 1,5 kg
P36	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux.
P37	Croquettes, surgelées , 0,5 kg  3 ; plateau de cuisson
P38	Pommes de terre, surgelées , 0,75 kg  3 ; plateau de cuisson
P39	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches , 1 - 1,5 kg   1 ; cocotte sur grille métallique
P40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues), 1 - 1,5 kg   1 ; cocotte sur grille métallique Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
P41	Pizza fraîche, fine   2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P42	Pizza fraîche, épaisse    2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P43	Quiche   2 ; moule à gâteaux sur grille métallique
P44	Baguette/Ciabatta/Pain blanc , 0,8 kg   2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
P45	Céréales complètes / Riz / Pain noir , 1 kg   2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé/moule quatre-quarts sur grille métallique

1) Cuisson à basse température.

5.8 Modification : Configurations

1. Tournez la molette des modes de cuisson sur .
2. Tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur OK.

4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur OK.
5. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu.

Sous-menu : Configurations

	Réglage	Valeur
01	Heure actuelle	Modifier
02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son off
04	Volume alarme	1 - 4
05	Action Sonde de cuisson	1 - Alarme et arrêt, 2 - Alarme
06	Compteur	Marche/Arrêt
07	Eclairage four	Marche/Arrêt
08	Préchauffage rapide	Marche/Arrêt
09	Nettoyage conseillé	Marche/Arrêt
10	Mode démo	Code d'activation : 2468
11	Version du logiciel	Contrôle
12	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

5.9 Touches Verrouil

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

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

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

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

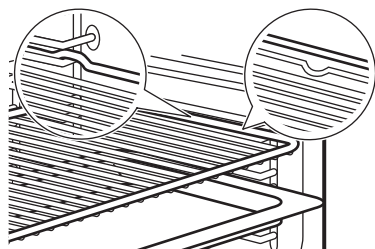
Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé. Le hublot de l'appareil est verrouillé.

5.10 Accessoires



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

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



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

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

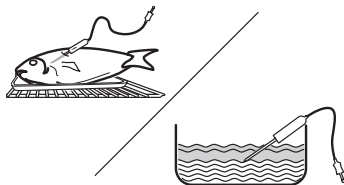
Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

5.11 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- $^{\circ}\text{C}$ - la température du four. Elle doit être 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 et la température du four.
 2. Insérez l'extrémité de la sonde de cuisson dans le centre de la viande ou du poisson, dans sa partie la plus épaisse. Pour les cocottes, placez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre, stabilisée dans un ingrédient solide. Assurez-vous que la pointe ne touche pas le fond du plat de cuisson.



3. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit. L'affichage indique la température actuelle de la sonde aliment.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la température de la sonde aliment. Appuyez sur OK.
5. Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

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

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

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

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

appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

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

6.2 Circulation d'air humide

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

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

	°C			
Tartelettes, 8 morceaux	170	2	20 - 30	1)
Légumes, pochés, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omelette végétarienne	200	3	25 - 30	6)
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôtir.
- 2) Utilisez la grille métallique.
- 3) Utilisez des ramequins en céramique sur une grille métallique.
- 4) Utilisez un moule à tarte sur une grille métallique.
- 5) Utilisez un plat de cuisson sur la grille métallique.
- 6) Utilisez une plaque à pizza sur la grille métallique.

6.3 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

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

		°C		
Pain grillé				
	4	max.	1 - 5	3)2)

1) Utilisez Plateau de cuisson.

2) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

3) Utilisez Grille métallique.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

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

7.2 Retrait des supports de grille

- Assurez-vous que l'appareil est froid.
- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.
- Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

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

7.3 Nettoyage par pyrolyse

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

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Cela peut endommager le four ou l'armoire.

- Assurez-vous que l'appareil est froid.
- Retirez tous les accessoires.

- Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
- Tournez la molette des modes de cuisson sur pour accéder à Menu .
- Tournez la molette pour sélectionner et appuyez sur OK.

Programme de nettoyage	Durée
C1 - Nettoyage léger	1 h
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min

- Tournez la manette de commande pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur OK.
- Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.

Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. La porte se déverrouille lorsque l'affichage indique .

- Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
- Attendez que l'appareil soit froid et que la porte se déverrouille. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et de l'eau.

7.4 Nettoyage conseillé

Lorsque clignote sur l'affichage après la cuisson, l'appareil vous rappelle de le nettoyer par pyrolyse. Vous pouvez désactiver le

rappel dans le sous-menu : Configurations. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Modification : Configurations.

7.5 Nettoyage vapeur

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

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez l'intérieur du four et l'intérieur de la porte en verre à l'aide d'un chiffon sec et doux.
4. Tournez la molette des modes de cuisson sur  pour accéder à Menu .
5. Tournez la molette pour sélectionner  et appuyez sur OK.
6. Tournez la molette de commande sur C4.
7. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau maximal (environ 350 ml).
8. Appuyez sur OK. Lorsque le nettoyage démarre, l'ampoule est éteinte.

Durée : 30 min

Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit. Éteint l'appareil.

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

7.6 Nettoyage du réservoir d'eau

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

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

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

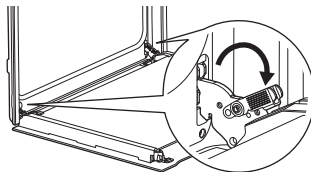
Contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

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

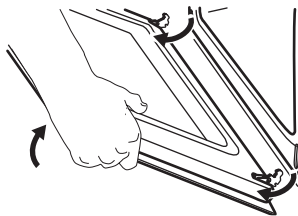
7.7 Retrait et installation de la porte

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

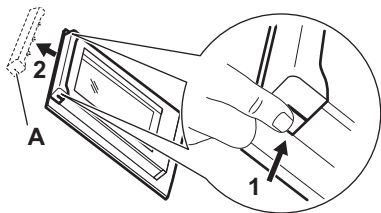
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



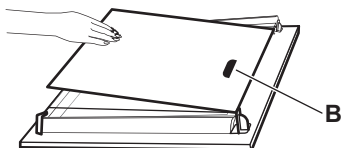
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



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



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



8. Nettoyez les panneaux en verre à l'eau savonneuse. Essayez soigneusement les

panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

9. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

Veillez à replacer les panneaux de verre dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impulsion sur le côté du panneau de verre. La zone d'impulsion **B** (si présente) doit faire face à l'intérieur du four. Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

7.8 Remplacement de l'ampoule

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

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

Lampe arrière

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

8. DÉPANNAGE

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

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et ré-enclenchez 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.

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

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

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

La Sonde de cuisson ne fonctionne pas. -

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

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

Le voyant du réservoir d'eau vide est allumé. - Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. Remplissez le réservoir d'eau. Si le voyant est toujours allumé, reportez-vous à Entretien et nettoyage, Nettoyage du réservoir d'eau.

La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.

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

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

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

Err C2 - Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.

Err C3 - Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil. Vérifiez

que le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

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

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	B57PV2361B 949494835
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	34.1 kg

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

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

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

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

9.3 Conseils pour économiser l'énergie

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sautiez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Circulation d'air humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.
- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson. L'arrêt automatique ne s'applique pas avec la fonction

Démarrage retardé ou lorsque l'éclairage est allumé.

– 12,5 h : 30-115 °C

– 8,5 h : 120-195 °C

– 5,5 h : 200-245 °C

– 3 h : maximum 250 °C

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

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

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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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



FR



1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	54	6. HINWEISE UND TIPPS.....	65
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	56	7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	67
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	59	8. FEHLERBEHEBUNG.....	69
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME		9. ENERGIEEFFIZIENZ.....	70
.....	60	10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG	
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	60		71

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 be-

aufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

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

der und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren 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 (Kerntempersensur).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen

Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zu-

ehörteile und übermäßige Ansammlungen/Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Vor der Montage des Geräts vergewissern Sie sich, dass es waagrecht steht und sich die Tür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

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

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm²)
maximal 1.380	3x0.75
maximal 2.300	3x1
maximal 3.680	3x1.5

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

2.3 Verwendung

⚠ WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

⚠ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

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

Pyrolytische Reinigung

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

antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Besteck usw.

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

Garen mit Dampf

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

2.5 Entsorgung

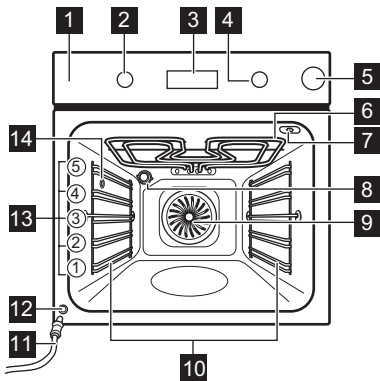
WARNUNG!

Verletzungs- und 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** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Display
- 4** Bedienknopf
- 5** Wassertank
- 6** Heizelement
- 7** Buchse für den Temperatursensor
- 8** Lampe
- 9** Ventilator
- 10** Einschubschienen, herausnehmbar
- 11** Ablaufschlauch
- 12** Wasserauslassventil
- 13** Einschubebenen
- 14** Dampfaustritt

3.2 Bedienfeld

	Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.
	Halten Sie die Taste gedrückt, um die Funktion einzustellen: Schnellaufheizung.
	Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten.
	Drücken, um die Lebensmittelkern-temperatur einzustellen mit: Temperatursensor

OK Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

Display-Anzeigen

	Das Gerät ist verriegelt.
	Untermenü: Koch-Assistent.
	Untermenü: Reinigung.
	Untermenü: Einstellungen
	Schnellaufheizung ist eingeschaltet.
	Der Wassertank ist leer. Füllen Sie den Tank auf.
	Der Wassertank ist halb voll.
	Der Wassertank ist voll.
	Dampf-garen ist aktiviert.
	Temperatursensor ist eingeschaltet.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
	Garzeit ist eingeschaltet.
	Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet.
	Uptimer ist eingeschaltet.

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

Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe kommen heraus (nur bei ausgewählten Modellen).
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

Ausschalten des Geräts: Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position 0.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Einstellen der Uhrzeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: "00:00" oder "12:00" (je nach Modell).

1. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
2. Drücken Sie **OK**.

4.2 Erstaufheizen und Reinigung

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

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

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Kochfunktionen



Heißluft: Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren



Ober-/Unterhitze: Traditionelles Backen



Feuchtigkeit, niedrig (Dampffunktion): Fleisch, Geflügel, Ofengerichte, Aufläufe



Tiefkühlgerichte: Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen



Pizzastufe(Dampffunktion bis 230°C): Backen von Pizza



Unterhitze: Kuchen backen



Feuchte Umluft: Backen



Grill: Toasten, Grillen



Heißluftgrillen: Braten von Fleisch, Bräunen

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

5.2 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

 **Schnellaufheizung** - Halten Sie diese gedrückt, um die Aufheizzeit zu verkürzen. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar. Der Lüfter kann sich automatisch einschalten.

5.3 Timer

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Garfunktion auszuwählen und bei Bedarf die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie das , bis das Display eine gewünschte Timer-Funktion anzeigt:

 **Kurzzeit-Wecker:** Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.

 **Garzeit:** Einstellen eines Countdowns. Wenn der Timer endet, ertönt das Signal und das Kochen stoppt.

 **Zeit Zeitvorwahl:** Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens. Nach Ablauf des Timers ertönt das Signal und der Kochvorgang wird beendet.

3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
4. Drücken Sie das **OK**.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie das **OK** und drehen die Knöpfe, falls nötig, in die Aus-Position.

5.4 Garen mit Dampf

1. Drücken Sie auf den Wassertank, um ihn zu öffnen.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Leitungswasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten.

Achten Sie darauf, die maximale Kapazität des Dampfsystems nicht zu überschreiten (ca. 350 ml, wenn es leer ist). Ist der Tank voll, erscheint das Symbol  auf dem Display und es ertönt ein Signal.

3. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
4. Sie können das Garen mit Dampf auf zwei Arten einstellen:
 - Drehen Sie den Knopf für die Garfunktionen, um das  auszuwählen und drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
 - Drehen Sie den Knopf für die Garfunktionen auf das  und drehen Sie den Bedienknopf, um das  auszuwählen. Drücken Sie das OK. Drehen Sie den Bedienknopf, um eine Funktion (S1 – S...) auszuwählen, und stellen Sie gegebenenfalls die Temperatur ein. Drücken Sie zweimal auf das OK.
5. Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie die Speisen hineingeben. Füllen Sie den Wassertank während des Kochvorgangs nach, wenn die Wassertankanzeige anzeigt, dass der Tank leer ist.
6. Drehen Sie nach Beendigung des Kochens den Knopf für die Garfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten. Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.
7. Leeren Sie den Wassertank stets nach jedem Garen mit Dampf, um Kalkablagerungen zu verhindern und Fehlfunktionen, wie beispielsweise das Austreten von Wasser aus dem Dampfauslass, zu vermeiden. Warten Sie mindestens 60 Min, bevor Sie den Behälter leeren.

Untermenü: Garen mit Dampf

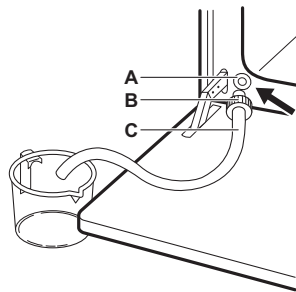
Funktion		Beschreibung
S1	AirFry Plus	Kombiniert Dampf und Air-frying für knusprige, saftige und gesündere Speisen.
S2	Regenerieren	Diese Funktion erwärmt Speisereste schonend mit Dampf (110–130°C – saftiges Aufwärmen, 130–200°C – knusprigeres Aufwärmen).
S3	Brot backen	Zum Backen von Brot.

5.5 Entleeren des Wassertanks

Wassertank-Füllstandsanzeige

	Der Tank ist voll.
	Der Tank ist halb voll.
	Der Tank ist leer. Füllen Sie den Tank auf.

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



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

5.6 Menü

Öffnen Sie das Menü, um auf Gerichte mit dem Koch-Assistenten und auf Einstellungen zuzugreifen.

1. Drehen Sie den Knopf für die Garfunktionen auf .

Das Display zeigt , , , .

2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das Symbol, um in das Untermenü zu gelangen. Drücken Sie das OK.

5.7 Einstellung: Koch-Assistent

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

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das . Drücken Sie das OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie das OK.
4. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie das OK.
5. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

Untermenü: Koch-Assistent

Legende



Um die Funktion nutzen zu können, muss der Temperatursensor angeschlossenen sein. Siehe Temperatursensor.



Füllen Sie den Wassertank zum Dampfgaren mit Wasser.



Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.



Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.

Das Display zeigt **P** und eine **Nummer** des Gerichts an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

P1	Roastbeef, blutig	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dick
P2	Roastbeef, medium	  2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P3	Roastbeef, durch	

Steak, mittel, 180 - 220 g pro Stück; 3 cm dick



P4  **3; Backform auf Kombi-rost**

Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.

Rinderbraten / geschmort (Rippchen, dicke Flanke) 1,5 - 2 kg



P5  **2; Backform auf Kombi-rost**

Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.

P6 **Roastbeef, blutig¹⁾**

1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dick

P7 **Roastbeef, medium¹⁾**

  **2; Backblech**
Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.

P8 **Roastbeef, durch¹⁾**

P9 **Rinderfilet, blutig¹⁾**

0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dick

P10 **Rinderfilet, medium¹⁾**

  **2; Backblech**
Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.

P11 **Rinderfilet, durch¹⁾**

Kalbsbraten (z. B. Schulter), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm dick



P12  **2; Backform auf Kombi-rost**
Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugeeckt.

Schweinebraten Nacken oder Schulter 1,5 - 2 kg



P13  **1; Bratform auf Kombi-rost**
Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.

Pulled pork 1,5 - 2 kg ¹⁾



P14   **2; Backblech**
Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

Schweinefilet, frisch, 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dick



P15   **2; Backform auf Kombi-rost**
Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.

P16	Spare Ribs vom Schwein , 2 - 3 kg; roh verwendet, 2 - 3 cm dünn
	 3; tiefes Backblech Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P17	Lammkeule mit Knochen 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dick
	 2; Bratform auf Backblech Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P18	Hähnchen, ganz , 1 - 1,5 kg; frisch
	 2; Auflaufform auf Backblech Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P19	Halbes Hähnchen , 0,5 - 0,8 kg
	 3; Backblech
P20	Hähnchenbrust , 180 - 200 g pro Stück
	  2; Auflaufform auf Kombi-rost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
P21	Hähnchenschenkel, frisch
	 3; Backblech Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.
P22	Ente, ganz , 2 - 3 kg
	 2; Bratform auf Kombi-rost Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P23	Gans, ganz , 4 - 5 kg
	 2; Tiefes Backblech Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P24	Hackbraten 1 kg
	 2; Kombi-rost
P25	Ganzer Fisch, gegrillt , 0,5 - 1 kg pro Fisch
	 2; Backblech Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern.
P26	Fischfilet
	 3; Auflaufform auf Kombi-rost

P27	Käsekuchen
	 2; Ø 28 cm Springform auf Kombi-rost
P28	Apfelkuchen
	 3; Backblech
P29	Apfel-Tarte
	 2; Kuchenform auf Kombi-rost
P30	Apfelpastete
	 1; Ø 22cm Kuchenform auf Kombi-rost
P31	Brownies , 2 kg Teig
	 3; tiefes Backblech
P32	Muffins
	 3; Muffinform auf Kombi-rost
P33	Kastenkuchen
	 2; Kastenform auf Kombi-rost
P34	Ofenkartoffeln , 1 kg
	 2; Backblech Ganze Kartoffeln mit Schale verwenden.
P35	Kartoffelspalten , 1 kg
	 3; Backblech mit Backpapier ausgelegt Kartoffeln in Stücke schneiden.
P36	Gemischtes gegrilltes Gemüse , 1 - 1,5 kg
	 3; Backblech mit Backpapier ausgelegt Gemüse in Stücke schneiden.
P37	Kroketten, gefroren , 0,5 kg
	 3; Backblech
P38	Pommes frites, gefroren , 0,75 kg
	 3; Backblech
P39	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern , 1 - 1,5 kg
	 1; Auflaufform auf Kombi-rost
P40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln) 1 - 1,5 kg
	 1; Auflaufform auf Kombi-rost Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
P41	Pizza frisch, dünn
	 2; Backblech mit Backpapier ausgelegt

P42	Pizza frisch, dick
	  2; Backblech mit Backpapier ausgelegt
P43	Quiche
	  2; Backform auf Kombirost
P44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot, 0,8 kg
	  2; Backblech mit Backpapier ausgelegt Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
P45	Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot, 1 kg
	  2; Backblech mit Backpapier ausgelegt / Kastenform auf Kombirost

1) Niedertemperaturgaren.

5.8 Ändern: Einstellungen

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen, und wählen Sie das .
2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das . Drücken Sie das OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie das OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie das OK.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Untermenü: Einstellungen

Einstellung	Wert
01 Uhrzeit	Ändern
02 Helligkeit	1 - 5
03 Tastentöne	1 - Piep, 2 - Klick, 3 - Ton aus
04 Lautstärke	1 - 4
05 Temperatursensor Aktion	1 - Alarm und Stopp, 2 - Alarm
06 Uptimer	Ein / Aus
07 Beleuchtung	Ein / Aus
08 Schnellaufheizung	Ein / Aus

Einstellung	Wert
09 Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
10 Demo-Modus	Aktivierungscod: 2468
11 Softwareversion	Prüfen
12 Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

5.9 Verriegelung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Gerätefunktion.

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

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

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

Ein Signal ertönt.  - blinkt dreimal, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist. Die Gerätetür ist verriegelt.

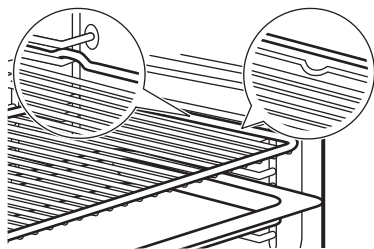
5.10 Zubehör



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 und die Füße nach unten zeigen. Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Kippschutz. Der umlaufende Rand des Blechs verhindert, dass Kochgeschirr vom Blech rutscht.



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

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

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

5.11 Temperatursensor

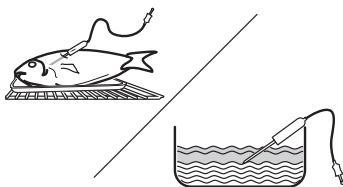
Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- $^{\circ}\text{C}$ - die Backofen-Temperatur. Sie sollte mindestens 25°C höher als die Temperatur des Kerntemperatursensors sein.
-  - die Temperatur des Kerntemperatursensors.

1. Stellen Sie eine Garfunktion und die Backofentemperatur ein.
2. Führen Sie die Spitze des Kerntemperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder des Fisches befindet, möglichst im

dickesten Teil. Platzieren Sie bei Aufläufen die Spitze des Kerntemperatursensors genau in der Mitte, stabilisiert in einer festen Zutat. Stellen Sie sicher, dass die Spitze den Boden der Backform nicht berührt.



3. Stecken Sie den Kerntemperatursensor in die Buchse, die sich im Gerät befindet, ein. Siehe Gerätebeschreibung. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Kerntemperatursensors an.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur des Kerntemperatursensors einzustellen. Drücken Sie das OK.
5. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

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

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

6. HINWEISE UND TIPPS

6.1 Garempfehlungen

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Garfunktion
$^{\circ}\text{C}$	Temperatur
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

6.2 Feuchte Umluft

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

	°C			
Brötchen, süß, 16 Stück	180	2	20–30	1)
Brötchen, 9 Stück	180	2	30–40	1)
Pizza, gefroren, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Biskuitrolle	170	2	25–35	1)
Brownie	175	3	25–30	1)
Soufflé, 6 Stück	200	3	25–30	3)
Biskuitboden	180	2	15–25	4)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	2	40–50	5)
Fisch, pochiert, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Fisch, ganz, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Fischfilet, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Schaschlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Plätzchen, 16 Stück	180	2	20–30	1)
Makronen, 24 Stück	180	2	25–35	1)
Muffins, 12 Stück	170	2	30–40	1)
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	180	2	25–30	1)
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	150	2	25–35	1)
Törtchen, 8 Stück	170	2	20–30	1)
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetarisches Omelett	200	3	25–30	6)

	°C			
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

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

6.3 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

		°C		
Törtchen, 20 pro Backblech				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 und 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 und 3	170	50 - 60	3)2)
Mürbeteig-Plätzchen				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 und 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	Max.	1 - 5	3)2)

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

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Hinweise zur Reinigung

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

7.2 Entfernen der Einhängegitter

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

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

7.3 Pyrolytische Reinigung

Dieses Programm verbrennt Rückstände im Gerät. Verwenden Sie dies immer dann, wenn Ihr Gerät gründlich gereinigt werden muss.

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie sie nicht während dieser Funktion. Dies kann zu Schäden am Backofen oder Schrank führen.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
3. Reinigen Sie das Innere des Backofens und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf das  um Menü aufzurufen.

5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das  auszuwählen und drücken Sie das OK.

Reinigungsprogramm	Dauer
C1 - Leichte Reinigung	1 h
C2 - Normale Reinigung	1 h 30 min
C3 - Gründliche Reinigung	2 h 30 min

6. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Reinigungsprogramm auszuwählen, und drücken Sie dann das OK.

7. Drücken Sie , um die Reinigung zu starten.

Beim Start der Reinigung wird die Tür des Geräts verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display das  an.

8. Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position.
9. Warten Sie, bis das Gerät kalt ist und sich die Tür entriegelt. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen und Wasser.

7.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

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

7.5 Dampfreinigung

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

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
3. Reinigen Sie den Innenraum des Backofens und die Innenscheibe der Tür mit einem trockenen, weichen Tuch.

4. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf das  um Menü aufzurufen.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das  auszuwählen und drücken Sie das **OK**.
6. Drehen Sie den Bedienknopf auf C4.
7. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Leitungswasser (bis ca. 350 ml).
8. Drücken Sie das **OK**. Wenn die Reinigung beginnt, ist die Lampe ausgeschaltet.

Dauer: 30 Min

Nach Abschluss der Reinigung ertönt das akustische Signal. Das Gerät schaltet sich aus.

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

7.6 Reinigung des Wassertanks

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

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

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

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

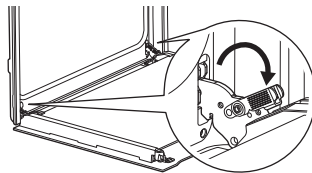
Wasserhärte (°fH)	Verwendung von den Wasserdampf	Reinigen Sie Wassertank alle (Monate):
0 - 15 (weich bis mittel)	Häufig (≥ 1 Mal pro Woche)	12
	Selten (≤ 1 Mal pro Monat)	24

Wasserhärte (°fH)	Verwendung von den Wasserdampf	Reinigen Sie Wassertank alle (Monate):
≥ 16 (hart bis sehr hart)	Häufig (≥ 1 Mal pro Woche)	6
	Selten (≤ 1 Mal pro Monat)	12

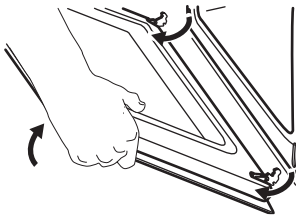
7.7 Aus- und Einbauen der Tür

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

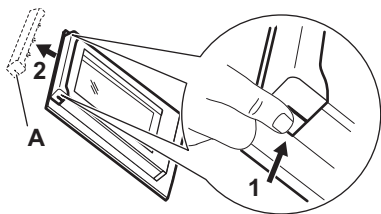
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



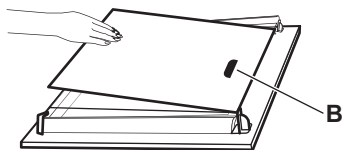
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



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



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



8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die

Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

9. Montieren Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür.

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

7.8 Austauschen der Lampe

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

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

Hintere Lampe

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

8. FEHLERBEHEBUNG

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

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

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

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

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

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

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

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

Es dauert länger als drei Minuten, den Wassertank zu leeren, oder Wasser tritt aus der Dampfauslassöffnung aus. – Im Wassertank befinden sich Kalkablagerungen.

Siehe Reinigung und Pflege, Reinigen des Wassertanks.

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

Err C2 - Stecken Sie den Stecker Temperatursensor vollständig in die Steckdose.

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

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

9. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	B57PV2361B 949494835
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	72 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	34.1 kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

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

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

9.3 Tipps zur Energieeinsparung

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.

- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr.
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Garfunktionen mit Gebläse, um Energie zu sparen (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötigt wird.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle)
 - diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.
- Automatische Abschaltung - Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Garfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Um eine Garfunktion länger zu nutzen, stellen Sie die Garzeit ein. Die automatische Abschaltung gilt nicht bei der Zeit Zeitvorwahl- Funktion oder wenn die Lampe eingeschaltet ist.
 - 12,5 Std: 30-115 °C
 - 8,5 Std: 120-195 °C
 - 5,5 Std: 200-245 °C
 - 3 Std: 250-maximal °C

10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

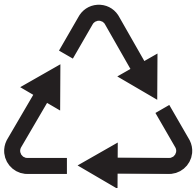
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreter in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

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

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

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von

mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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

