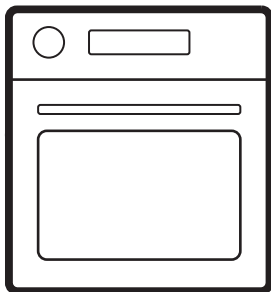


# AEG

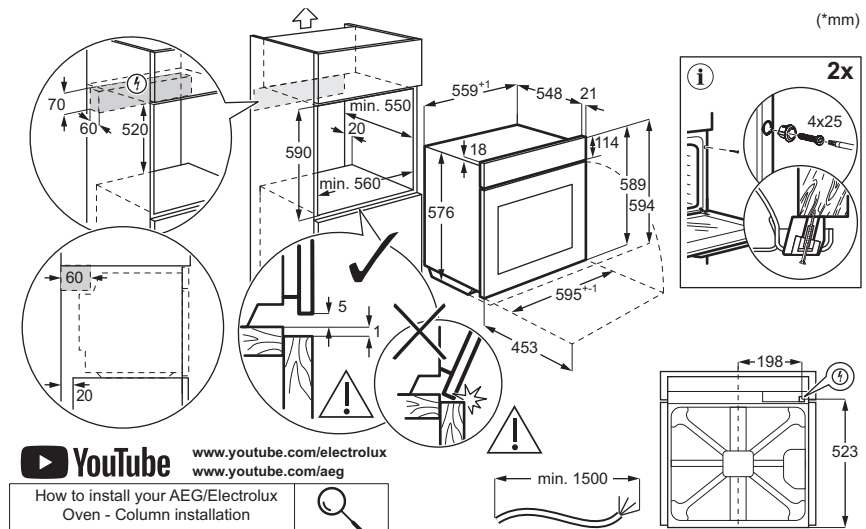
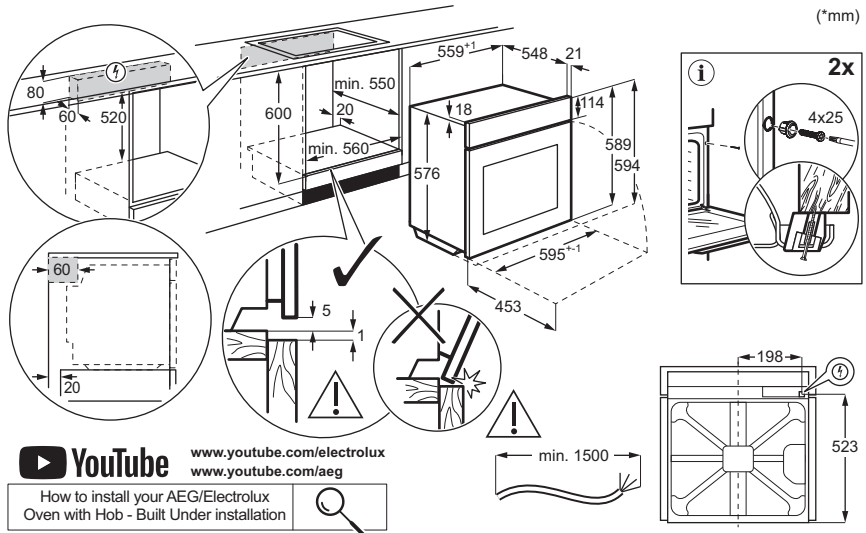


[aeg.com/register](https://aeg.com/register)



B55PV2161B

## INSTALLATIE / INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE



1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3	6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	13
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	5	7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	15
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	8	8. PROBLEEMOPLOSSING.....	16
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	9	9. ENERGIEVERBRUIK.....	17
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	9	10. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	18

## 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 & breakfastkamers, 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 u het op het lichtnet aansluit.
- 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 <sup>2</sup> )
maximaal 1,380	3x0.75
maximaal 2,300	3x1
maximaal 3,680	3x1.5

De aarddraad (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 inmaken.
- 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 verwijdert, 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.

## 2.5 Verwijdering

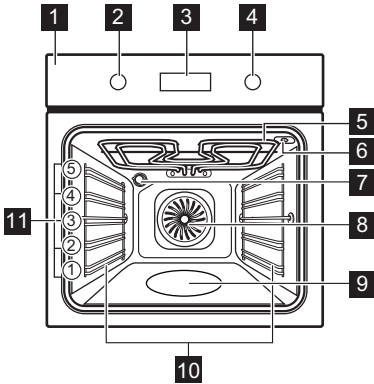
### WAARSCHUWING!

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 de kookfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Opening voor de voedselsensor
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Uitholling reliëf
- 10 Rekondersteuning, uitneembaar
- 11 Inzetniveaus

### 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.
	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 voor de kookfuncties om een functie te selecteren.
  3. Draai de regelknop om het in te stellen.
- Om het apparaat uit te schakelen: draai de knop voor de kookfuncties in de uit-stand 0.

## 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

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

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

## 5. DAGELIJKS GEBRUIK

### 5.1 Kookfuncties


	<b>Hetelucht:</b> Zelfs bakken, malsheid, drogen
	<b>Boven + onderwarmte:</b> Traditioneel bakken
	<b>SteamBake:</b> Stomen
	<b>Bevroren gerechten:</b> Frietjes, aardappelpartjes, loempia's
	<b>Pizza-functie:</b> Pizza bakken
	<b>Onderwarmte:</b> Taarten bakken
	<b>Warmelucht (vochtig):</b> Bakken
	<b>Grillen:</b> Toasten, grillen
	<b>Turbo grill:</b> Vlees roosteren, bruinen

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

### 5.2 Kookfuncties instellen

1. Draai aan de knop voor de kookfuncties om een kookfunctie te selecteren.
2. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.

### 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 SteamBake - Koken met stoom

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Vul de uitsparing van de ovenruimte met kraanwater (100 ml voor bakken, 200 ml voor braden).



De maximumcapaciteit van de uitsparing in de ovenruimte is 250 ml. Vul de uitsparing in de ovenruimte niet bij tijdens de bereiding of als het apparaat heet is.

3. Draai de knop voor de kookfuncties om de functie te selecteren.
4. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.
5. Voorverwarm het lege apparaat gedurende 5 min om vochtigheid te creëren.
6. Plaats het voedsel in het apparaat.
7. Wanneer het koken is voltooid, draait u de knop voor de kookfuncties in de uitstand om het apparaat uit te schakelen.
8. Als het apparaat koud is, verwijdert u het resterende water uit de ovenruimte met een zachte doek.

### **WAARSCHUWING!**

Open de deur voorzichtig. Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken.

## 5.5 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**.

## 5.6 Kookassistentie

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 kookfuncties 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 de uitsparing van de ovenruimte 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.

<b>P1</b>	<b>Rosbief, rauw</b>	<b>2</b> ; bakplaat
		1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dik
<b>P2</b>	<b>Rosbief, medium</b>	Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>P3</b>	<b>Rosbief, gaar</b>	Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
	<b>Biefstuk, medium</b> , 180 - 220 g per stuk; 3 cm dik	
<b>P4</b>	<b>3</b> ; braadschaal op <b>rooster</b>	Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
	<b>Rundgebraad / gestoofd</b> (runderribstuk, vanglap) 1.5 - 2 kg	
<b>P5</b>	<b>2</b> ; braadschaal op <b>rooster</b>	Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
<b>P6</b>	<b>Rosbief, rauw</b> <sup>1)</sup>	<b>2</b> ; bakplaat
		1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dik
<b>P7</b>	<b>Rosbief, medium</b> <sup>1)</sup>	Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>P8</b>	<b>Rosbief, gaar</b> <sup>1)</sup>	Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.



- P9 Ossenhaas, rauw <sup>1)</sup>**   **2; bakplaat**  
0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dik
- P10 Ossenhaas, medium <sup>1)</sup>**   **2; bakplaat**  
Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
- P11 Ossenhaas, halfjaar <sup>1)</sup>**   **2; bakplaat**  
Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. Geroosterd bedekt.
- P12 Geroosterd kalfsvlees** (bijv. schouder)   **2; braadschaal op rooster**, 0,8 - 1,5 kg; 4 cm dik  
Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat. Geroosterd bedekt.
- P13 Geroosterde varkenshals of schouder**, 1,5 - 2 kg   **2; braadschaal op rooster**  
Voeg 200 ml vloeistof toe aan de braadschaal.
- P14 Pulled pork (varkensvlees) <sup>1)</sup>**, 1,5 - 2 kg   **2; bakplaat**  
Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.
- P15 Varkenshaas**, 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dik   **2; braadschaal op rooster**  
Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
- P16 Spare ribs van varken**, 2 - 3 kg; gebruik rauw, 2 - 3 cm dun   **3; diepe pan**  
Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
- P17 Lamsbeen met botten**, 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dik   **2; braadschaal op bakplaat**  
Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
- P18 Hele kip**, 1 - 1,5 kg; vers   **2;**  200 ml; 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.

- Kippenpoten, vers**   **3; bakplaat**
- P21** Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.
- Eend, geheel**, 2 - 3 kg   **2; braadschaal op rooster**
- P22** Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
- Gans, geheel**, 4 - 5 kg   **2; diepe pan**
- P23** Leg het vlees op een diepe bakplaat. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
- P24 Gehaktbrood**, 1 kg   **2; rooster**
- Hele vis, gegrild**, 0,5 - 1 kg per vis   **2; bakplaat**
- P25** 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**   **2;**  100 - 150 ml; **bakplaat**
- P29 Appeltaart**  **2; taartvorm op rooster**
- P30 Appeltaart**   **2;**  100 - 150 ml; Ø 22 cm taartvorm op **rooster**
- P31 Brownies**, 2 kg van deeg  **3; diepe pan**
- P32 Muffins**   **2;**  100 - 150 ml; 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	<b>Gegrilde gemengde groenten</b> , 1 - 1.5 kg ☐ 3; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Snijd de groenten in stukken.
P37	<b>Kroketjes, bevroren</b> , 0.5 kg ☐ 3; <b>bakplaat</b>
P38	<b>Patat, bevroren</b> , 0.75 kg ☐ 3; <b>bakplaat</b>
P39	<b>Vlees-/groentelasagne met droge pasta-bladen</b> , 1 - 1.5 kg ☐ 2; stoofschotel op <b>rooster</b>
P40	<b>Aardappelgratin</b> (rauwe aardappelen) 1 - 1.5 kg ☐ 1; stoofschotel op <b>rooster</b> Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.
P41	<b>Pizza vers, dun</b> ☐ 2; ☐ 2; ☐ 100 ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
P42	<b>Pizza vers, dik</b> ☐ 2; ☐ 2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
P43	<b>Quiche</b> ☐ 2; broodblik op <b>rooster</b>
P44	<b>Baguette / ciabatta / witbrood</b> , 0.8 kg ☐ 2; ☐ 2; ☐ 100 ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.
P45	<b>Volkoren-, rogge-, bruin brood</b> , 1 kg ☐ 2; ☐ 2; ☐ 100 ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier / broodplaat op <b>rooster</b>

<sup>1)</sup> Bereidingen op lage temperatuur.

## 5.7 Instellingen

1. Draai de knop voor de kookfuncties naar .
2. Draai de selectieknop 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 kookfuncties in de uit-stand om Menu te verlaten.

## 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

## 5.8 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.

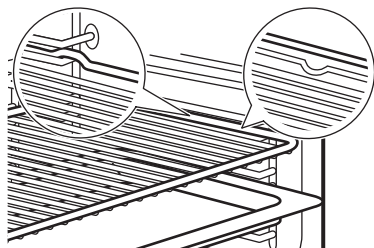
een geluidssignaal.  - knippert 3 keer wanneer het slot is geactiveerd. de deur van het apparaat is vergrendeld.

## 5.9 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 rekondersteuning. 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.

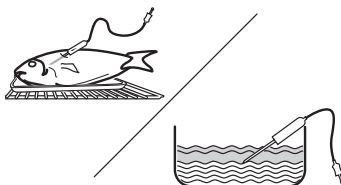
## 5.10 Voedselsensor

Het meet de temperatuur binnenin het voedsel.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de oventemperatuur (max. 250°C met voedselsensor). 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 scherm 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)
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)
Sjasliëk, 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)
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)

	°C		
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	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 en 4	150 - 160	20 - 35	1)
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm				
	1	170	25 - 40	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 en 4	160	40 - 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 reinigungsoplossing voor metalen oppervlakken.
- Gebruik een speciale ovenreiniger voor hardnekkige vlekken.
- 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 niet-vuurvaste accessoires uit de oven.
3. Reinig de binnenzijde van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Draai de knop voor de kookfuncties naar  om het Menu te openen.
5. Draai de bedieningsknop om  te selecteren 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


6. Draai de bedieningsknop om het reinigungsprogramma te selecteren en druk op OK.

7. Druk op OK om de reiniging 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: .

8. Na het reinigen draait u de knop voor de kookfuncties in de uit-stand.
9. Wacht tot het apparaat is afgekoeld en de deur ontgrendelt. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek en water.

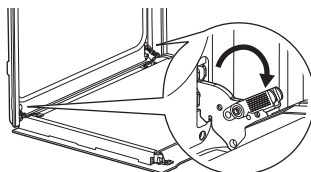
### 7.4 Reinigungsherinnering

Wanneer het  na het koken op het scherm knippert, herinnert het apparaat u eraan om het te reinigen met pyrolytische reiniging. U kunt de herinnering uitschakelen in het submenu: Instellingen. Zie Dagelijks gebruik, Instellingen.

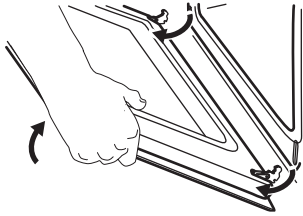
### 7.5 De deur verwijderen en installeren

U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

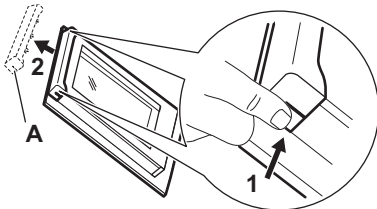
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



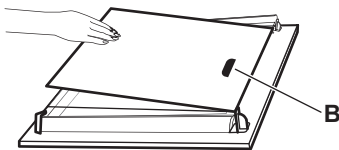
- Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



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



- Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
- 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.



- Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

- 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.

## 7.6 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

- Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
- Reinig de glasafdekking.
- De lamp vervangen.
- 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.

**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 deurvergrenzingsdeling niet kapot is.

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

## 9. ENERGIEVERBRUIK

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

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	B55PV2161B 949499859
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	32.2 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 ecodesignvereisten (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.....	19	6. HINTS AND TIPS.....	28
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	20	7. CARE AND CLEANING.....	29
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	23	8. TROUBLESHOOTING.....	31
4. BEFORE FIRST USE.....	24	9. ENERGY EFFICIENCY.....	31
5. DAILY USE.....	24	10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	32

## 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 connecting it to the mains.

- 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 <sup>2</sup> )
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.

## 2.5 Disposal

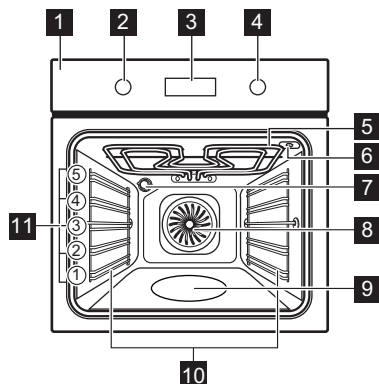
### ⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the cooking functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Socket for the food sensor
- 7 Lamp
- 8 Fan
- 9 Cavity embossment
- 10 Shelf support, removable
- 11 Shelf positions

### 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.
	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 cooking functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

To turn off the appliance: turn the knob for the cooking 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

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

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

## 5. DAILY USE

### 5.1 Cooking functions

	<b>True Fan Cooking:</b> Even baking, tenderness, drying
	<b>Conventional Cooking:</b> Traditional baking
	<b>SteamBake:</b> Steaming
	<b>Frozen Foods:</b> French fries, potato wedges, spring rolls
	<b>Pizza Function:</b> Baking pizza
	<b>Bottom Heat:</b> Baking cakes
	<b>Moist Fan Baking:</b> Baking
	<b>Grill:</b> Toasting, grilling
	<b>Turbo Grilling:</b> Roasting meat, browning


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


### 5.2 Setting cooking functions


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


### 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 SteamBake - Steam cooking

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Fill the cavity embossment with tap water (100 ml for baking, 200 ml for roasting).



The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the appliance is hot.


- Turn the knob for the cooking functions to select the cooking function .
- Turn the control knob to set the temperature.
- Preheat the empty appliance for 5 min to create humidity.
- Insert the food in the appliance.
- When the cooking ends, turn the knob for the cooking functions to the off position to turn off the appliance.
- When the appliance is cold, remove the remaining water from the cavity embossment with a soft cloth.

### **WARNING!**

Carefully open the door. Released humidity can cause burns.

## 5.5 Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.



- Turn the knob for the cooking functions to .

The display shows , , .

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

## 5.6 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.

- Turn the knob for the cooking functions to .
- Turn the control knob to select . Press **OK**.
- Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press **OK**.
- Place the food inside the appliance. Press **OK**.
- 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 cavity embossment 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.

<b>P1</b>	<b>Roast beef, rare</b>	  <b>2; baking tray</b> 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick
<b>P2</b>	<b>Roast beef, medium</b>	Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P3</b>	<b>Roast beef, well done</b>	<b>Steak, medium</b> , 180 - 220 g per piece; 3 cm thick
<b>P4</b>	   <b>3; roasting dish on wire shelf</b>	Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P5</b>	  <b>2; roasting dish on wire shelf</b>	<b>Beef roast / braised</b> (prime rib, thick flank) 1.5 - 2 kg Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
<b>P6</b>	<b>Roast beef, rare <sup>1)</sup></b>	  <b>2; baking tray</b> 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick
<b>P7</b>	<b>Roast beef, medium <sup>1)</sup></b>	Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P8</b>	<b>Roast beef, well done <sup>1)</sup></b>	
<b>P9</b>	<b>Fillet of beef, rare <sup>1)</sup></b>	  <b>2; baking tray</b> 0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick
<b>P10</b>	<b>Fillet of beef, medium <sup>1)</sup></b>	Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P11</b>	<b>Fillet of beef, done <sup>1)</sup></b>	



- Veal roast** (e.g. shoulder)  
  2; roasting dish on **wire shelf**, 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick  
 Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance. Roast covered.
- P12**
- 
- Pork roast neck or shoulder**, 1.5 - 2 kg  
  2; roasting dish on **wire shelf**  
 Add 200 ml liquid to the roasting dish.
- P13**
- 
- Pulled pork** <sup>1)</sup>, 1.5 - 2 kg  
  2; **baking tray**  
 Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
- P14**
- 
- Pork loin**, 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.
- P15**
- 
- 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.
- P16**
- 
- 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.
- P17**
- 
- Whole chicken**, 1 - 1.5 kg; fresh  
  2;  200 ml; casserole dish on **baking tray**  
 Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
- P18**
- 
- Half chicken**, 0.5 - 0.8 kg  
  3; **baking tray**
- P19**
- 
- Chicken breast**, 180 - 200 g per piece  
  2;  2; casserole dish on **wire shelf**  
 Fry the meat for a few minutes in a hot pan.
- P20**
- 
- Chicken legs, fresh**  
  3; **baking tray**  
 If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
- P21**
- 
- 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.
- P22**

- Goose, whole**, 4 - 5 kg  
  2; **deep pan**  
 Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
- P23**
- 
- Meat loaf**, 1 kg  
  2; **wire shelf**
- P24**
- 
- Whole fish, grilled**, 0.5 - 1 kg per fish  
  2; **baking tray**  
 Fill the fish with butter, spices and herbs.
- P25**
- 
- Fish fillet**  
  3; casserole dish on **wire shelf**
- P26**
- 
- Cheesecake**  
 2;  28 cm springform tin on **wire shelf**
- P27**
- 
- Apple cake**  
  2;  100 - 150 ml; **baking tray**
- P28**
- 
- Apple tart**  
 2; pie form on **wire shelf**
- P29**
- 
- Apple pie**  
  2;  100 - 150 ml;  22 cm pie form on **wire shelf**
- P30**
- 
- Brownies**, 2 kg of dough  
 3; **deep pan**
- P31**
- 
- Muffins**  
  2;  100 - 150 ml; muffin tray on **wire shelf**
- P32**
- 
- Loaf cake**  
 2; loaf pan on **wire shelf**
- P33**
- 
- Baked potatoes**, 1 kg  
 2; **baking tray**  
 Use whole potatoes with skin on.
- P34**
- 
- Wedges**, 1 kg  
 3; **baking tray** lined with baking paper  
 Cut potatoes into pieces.
- P35**
- 
- Grilled mixed vegetables**, 1 - 1.5 kg  
 3; **baking tray** lined with baking paper  
 Cut the vegetables into pieces.
- P36**
- 
- Croquettes, frozen**, 0.5 kg  
 3; **baking tray**
- P37**
- 
- Pommes, frozen**, 0.75 kg  
 3; **baking tray**
- P38**

<b>P39</b>	<b>Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets, 1 - 1.5 kg</b> ☐ 2; casserole dish on <b>wire shelf</b>
<b>P40</b>	<b>Potato gratin</b> (raw potatoes) 1 - 1.5 kg ☐ 1; casserole dish on <b>wire shelf</b> Rotate the dish after half of the cooking time.
<b>P41</b>	<b>Pizza fresh, thin</b> ☐ 2; ☐ 100 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper
<b>P42</b>	<b>Pizza fresh, thick</b> ☐ 2; <b>baking tray</b> lined with baking paper
<b>P43</b>	<b>Quiche</b> ☐ 2; baking tin on <b>wire shelf</b>
<b>P44</b>	<b>Baguette / Ciabatta / White bread, 0.8 kg</b> ☐ 2; ☐ 100 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper More time needed for white bread.
<b>P45</b>	<b>Whole grain / Rye / Dark bread, 1 kg</b> ☐ 2; ☐ 100 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper / loaf pan on <b>wire shelf</b>

1) Low temperature cooking.

## 5.7 Settings

- Turn the knob for the cooking functions to .
- Turn the control knob to select . Press **OK**.
- Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.
- Turn the control knob to adjust the value. Press **OK**.
- Turn the knob for the cooking functions to the off position to exit Menu.

### Submenu: Settings

Setting	Value
<b>01</b> Time of day	Change
<b>02</b> Display brightness	1 - 5
<b>03</b> Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off


Setting	Value
<b>04</b> Buzzer volume	1 - 4
<b>05</b> Food Sensor Action	1 - Alarm and stop, 2 - Alarm
<b>06</b> Uptimer	On / Off
<b>07</b> Light	On / Off
<b>08</b> Fast Heat Up	On / Off
<b>09</b> Cleaning Reminder	On / Off
<b>10</b> Demo mode	Activation code: 2468
<b>11</b> Software version	Check
<b>12</b> Reset all settings	Yes / No


## 5.8 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.

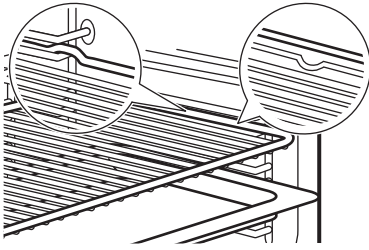
A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on. The appliance door is locked.

## 5.9 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.

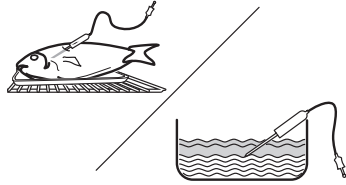
### 5.10 Food Sensor

It measures the temperature inside the food. There are two temperatures to be set:

- °C - the oven temperature (max. 250°C with food sensor). 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)
Macarons, 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)
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	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 and 4	150 - 160	20 - 35	1)
Apple pie, 2 tins Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm				
	1	170	25 - 40	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 and 4	160	40 - 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 a special oven cleaner for stubborn stains.
- 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.



- 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.

- Make sure that the appliance is cold.
- Remove all non pyro-proof accessories from the oven.
- Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
- Turn the knob for the cooking functions to  to enter Menu.
- 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 cooking functions to the off position.
- Wait until the appliance is cold and the door unlocks. Clean the oven interior with soft cloth and water.

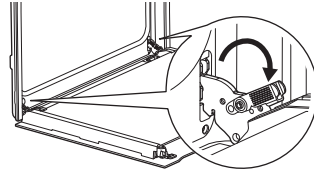
### 7.4 Cleaning Reminder

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, Settings.

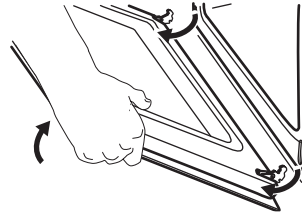
### 7.5 Removing and installing door

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

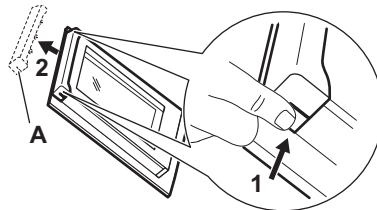
- Open the door fully and hold both hinges.
- Lift and pull the latches until they click.



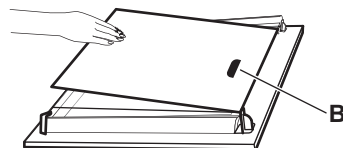
- Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



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



- Pull the door trim to the front to remove it.
- 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.

## 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.

### 7.6 Replacing the lamp

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

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

#### Back lamp

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

**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.

**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	B55PV2161B 949499859
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	32.2 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.....	33	7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	45
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	35	8. DÉPANNAGE.....	47
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	38	9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	47
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	39	10. CONSIDÉRATIONS	
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	39	ENVIRONNEMENTALES.....	48
6. CONSEILS.....	44		

## 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 encastrée.
  - Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
  - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
  - **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
  - Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
  - Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
  - Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
  - N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
  - N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

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

déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### AVERTISSEMENT!

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

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

### 2.2 Branchement électrique

#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Fermez complètement la porte de l'appareil avant de le brancher au secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

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

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

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

Puissance totale (W)	Section du câble (mm <sup>2</sup> )
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.

## **2.5 Mise au rebut**

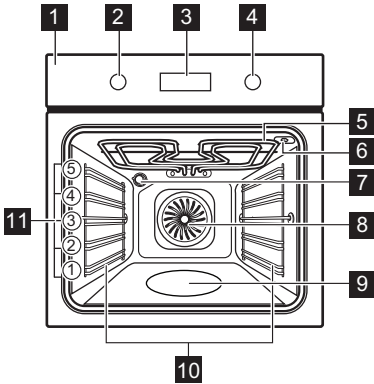
### **⚠ AVERTISSEMENT!**

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 des fonctions de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Prise pour la sonde à viande
- 7 Éclairage
- 8 Ventilateur
- 9 Bac de la cavité
- 10 Support de grille, amovible
- 11 Niveaux de la grille


### 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


 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.

 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 une 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

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

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
2. 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.
3. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
4. 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



**SteamBake** : Cuisson vapeur



**Plats Surgelés** : Frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps



**Fonction Pizza** : 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 des fonctions de cuisson

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

### 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 SteamBake - Cuisson à la vapeur

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.

- Remplissez le gaufrage de la cavité avec de l'eau du robinet (100 ml pour la cuisson, 200 ml pour la rôtissage).



La capacité maximale du bac de la cavité est de 250 ml. Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque l'appareil est chaud.


- Tournez la molette des fonctions de cuisson pour sélectionner la fonction de cuisson .
- Tournez le bouton de commande pour régler la température.
- Préchauffez l'appareil vide pendant 5 min pour créer de l'humidité.
- Insérez les aliments dans l'appareil.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, tournez la molette des fonctions de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.
- Lorsque l'appareil est froid, enlevez l'eau restée dans le bac de la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

### **AVERTISSEMENT!**

Ouvrez la porte avec précaution. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

## 5.5 Menu

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



- Tournez la molette des fonctions de cuisson sur .

L'affichage montre   .












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
















## 5.6 Cuisson assistée























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






















- Tournez la molette des fonctions de cuisson sur .
- Tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
- Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P...). Appuyez sur OK.
- Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur OK.
- 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 de la cavité 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 <b>P</b> et un <b>certain nombre</b> de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.	
<b>P1</b>	<b>Rôti de bœuf, saignant</b>   2 ; plateau de cuisson
<b>P2</b>	<b>Rôti de bœuf, à point</b> 1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P3</b>	<b>Rôti de bœuf, bien cuit</b> <b>Steak, à point</b> , 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur
<b>P4</b>	   3 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P5</b>	<b>Bœuf rôti/braisé</b> (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	<b>Rôti de bœuf, saignant</b> <sup>1)</sup>	  2 ; <b>plateau de cuisson</b>
P7	<b>Rôti de bœuf, à point</b> <sup>1)</sup>	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude.
P8	<b>Rôti de bœuf, bien cuit</b> <sup>1)</sup>	Insérez-le dans l'appareil.
P9	<b>Filet de bœuf, saignant</b> <sup>1)</sup>	  2 ; <b>plateau de cuisson</b>
P10	<b>Filet de bœuf, à point</b> <sup>1)</sup>	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude.
P11	<b>Filet de bœuf, bien cuit</b> <sup>1)</sup>	Insérez-le dans l'appareil.
P12	<b>Rôti de veau</b> (par ex. épaule)	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> , 0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil. Rôti couvert.
P13	<b>Rôti de col ou épaule de porc</b> , 1,5 - 2 kg	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Ajoutez 200 ml de liquide dans le plat à rôtir.
P14	<b>Porc émincé</b> <sup>1)</sup> , 1,5 - 2 kg	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P15	<b>Porc</b> , 1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P16	<b>Travers de porc</b> , 2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur	 3 ; <b>plat profond</b> Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P17	<b>Gigot d'agneau avec os</b> , 1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur <b>plateau de cuisson</b> Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.

P18	<b>Poulet entier</b> , 1 - 1,5 kg ; frais	  2 ;  200 ml ; cocotte sur <b>plateau de cuisson</b> Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P19	<b>Demi-poulet</b> , 0,5 - 0,8 kg	  3 ; <b>plateau de cuisson</b>
P20	<b>Escalope de poulet</b> , 180 - 200 g par pièce	  2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude.
P21	<b>Cuisses de poulet, fraîches</b>	  3 ; <b>plateau de cuisson</b> Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
P22	<b>Canard entier</b> , 2 - 3 kg	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
P23	<b>Oie entière</b> , 4 - 5 kg	  2 ; <b>plat profond</b> Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
P24	<b>Pain de viande</b> , 1 kg	  2 ; <b>grille métallique</b>
P25	<b>Poisson entier, grillé</b> , 0,5 - 1 kg par poisson	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes.
P26	<b>Filet de poisson</b>	 3 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>
P27	<b>Cheesecake</b>	 2 ; Ø 28 cm moule à charnière sur <b>grille métallique</b>
P28	<b>Gâteau aux pommes</b>	 2 ;  100 - 150 ml ; <b>plateau de cuisson</b>
P29	<b>Tartelettes aux pommes</b>	 2 ; moule à tarte sur <b>grille métallique</b>



- P30 Tarte aux pommes**  
  2 ;  100 - 150 ml ; Ø 22  
 cm moule à tarte sur **la grille métallique**
- P31 Brownies, 2 kg de pâte**  
 3 ; **plat profond**
- P32 Muffins**  
  2 ;  100 - 150 ml ; plateau 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 mor-  
 ceaux.
- P36 Mélange de légumes grillés, 1 - 1,5 kg**  
 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**  
 2 ; 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 ;  100 ml ; **plateau de cuis-  
 son** recouvert de papier sulfurisé
- P42 Pizza fraîche, épaisse**  
  2 ; **plateau de cuisson** recouvert  
 de papier sulfurisé
- P43 Quiche**  
 2 ; moule à gâteaux sur **grille métal-  
 lique**

- P44 Baguette/Ciabatta/Pain blanc, 0,8 kg**  
  2 ;  100 ml ; **plateau de  
 cuisson** recouvert de papier sulfurisé  
 Prolonger le temps pour le pain blanc.

- P45 Céréales complètes / Riz / Pain noir,  
 1 kg**  
  2 ;  100 ml ; **plateau de cuis-  
 son** recouvert de papier sulfurisé / mou-  
 le quatre-quarts sur **grille métallique**

<sup>1)</sup> Cuisson à basse  
 température.

## 5.7 Configurations

1. Tournez la molette des fonctions 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
<b>01</b>	Heure actuelle	Modifier
<b>02</b>	Affichage Luminosité	1 - 5
<b>03</b>	Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son off
<b>04</b>	Volume alarme	1 - 4
<b>05</b>	Action Sonde de cuisson	1 - Alarme et ar- rêt, 2 - Alarme
<b>06</b>	Compteur	Marche/Arrêt
<b>07</b>	Eclairage four	Marche/Arrêt
<b>08</b>	Préchauffage rapide	Marche/Arrêt
<b>09</b>	Nettoyage conseillé	Marche/Arrêt
<b>10</b>	Mode démo	Code d'activa- tion : 2468
<b>11</b>	Version du logiciel	Contrôle
<b>12</b>	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non


## 5.8 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.

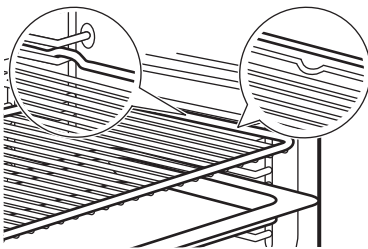
Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé. Le hublot de l'appareil est verrouillé.

## 5.9 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.

## 5.10 Sonde de cuisson

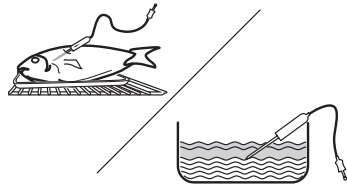
Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

-  - la température du four. (max. 250°C avec la sonde de cuisson). 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)

	°C			
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)
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	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 et 4	150 - 160	20 - 35	1)
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm				

		°C		
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm				
	1	170	25 - 40	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 et 4	160	40 - 60	3) 2)
Biscuits sablés				

		°C		
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 et 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
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 un produit de nettoyant pour four pour les taches tenaces.
- 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 ne résistant pas à la pyrolyse du four.
- 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 molette 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.

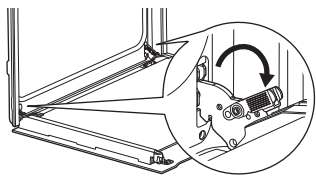
## 7.4 Nettoyage conseillé

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, Configurations.

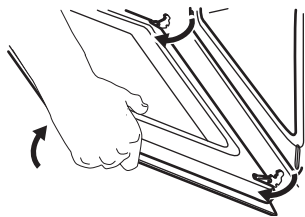
## 7.5 Retrait et installation de la porte

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.

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

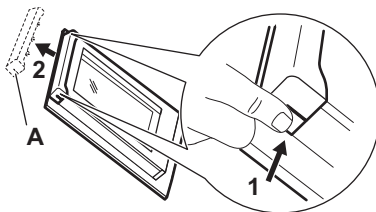


- Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.

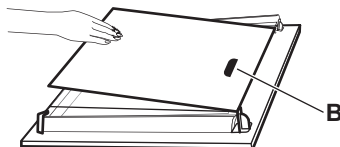


- Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
- Tenez le cache de porte **A** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et

poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



- Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
- 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.



- Nettoyez les panneaux en verre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
- 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'impression sur le côté du panneau de verre. La zone d'impression **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.

## 7.6 Remplacement de l'ampoule

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

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

### Lampe arrière

- Tournez le couvercle en verre pour le retirer.
- Nettoyez le couvercle en verre.
- Remplacez l'ampoule.
- 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.

**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	B55PV2161B 949499859
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable

Masse	32.2 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.

- Sautez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
  - Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
  - Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation 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



À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	49	6. HINWEISE UND TIPPS.....	60
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	51	7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	61
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	54	8. FEHLERBEHEBUNG.....	63
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME		9. ENERGIEEFFIZIENZ.....	63
.....	55	10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG	
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	55	.....	64

## 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 einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.

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

- Schließen Sie die Gerätetür vollständig, bevor Sie es mit dem Stromnetz verbinden.
- 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 Gesamtleitung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm <sup>2</sup> )
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 Haushaltsgeschäften 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 Mikrofaser Tuch, 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.

## 2.5 Entsorgung

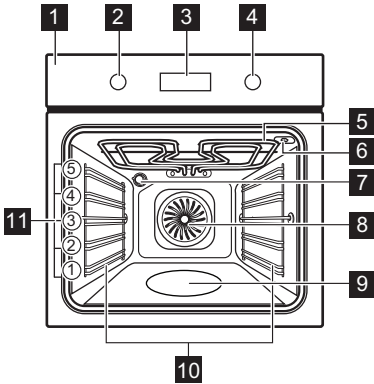
### **WARNUNG!**

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** Drehknopf für die Kochfunktionen
- 3** Display
- 4** Bedienelement
- 5** Heizelement
- 6** Buchse für den Temperatursensor
- 7** Lampe
- 8** Ventilator
- 9** Garraumvertiefung
- 10** Einschubschienen, herausnehmbar
- 11** Einschubebenen

### 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 gesperrt.
	Untermenü: Koch-Assistent.
	Untermenü: Reinigung.
	Untermenü: Einstellungen
	Schnellaufheizung ist eingeschaltet.
	Dampfgaren ist eingeschaltet.
	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 Kochfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienelement, um die Einstellungen zu ändern.

Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen 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

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

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

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH

### 5.1 Kochfunktionen


	<b>Heißluft:</b> Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren
	<b>Ober-/Unterhitze:</b> Traditionelles Backen
	<b>SteamBake:</b> Dampfgaren
	<b>Tiefkühlgerichte:</b> Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen
	<b>Pizzastufe:</b> Backen von Pizza
	<b>Unterhitze:</b> Kuchen backen
	<b>Feuchte Umluft:</b> Backen
	<b>Grill:</b> Toasten, Grillen
	<b>Heißluftgrillen:</b> Braten von Fleisch, Bräunen


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


### 5.2 Einstellung: Kochfunktionen


1. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen, um eine Kochfunktion auszuwählen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

### 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 SteamBake – Dampfgaren

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Füllen Sie die Backraumvertiefung mit Leitungswasser (100 ml zum Backen, 200 ml zum Braten).



Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder das Gerät heiß ist.


3. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen, um die Kochfunktion  auszuwählen.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
5. Heizen Sie das leere Gerät 5 Min lang auf, um Feuchtigkeit zu erzeugen.
6. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
7. Drehen Sie nach Beendigung des Kochens den Knopf für die Kochfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.
8. Wenn das Gerät kalt ist, entfernen Sie das restliche Wasser mit einem weichen Lappen aus der Garraumvertiefung.

### **WARNUNG!**

Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.

## 5.5 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.

## 5.6 Koch-Assistent

Koch-Assistent 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 Kochfunktionen 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 angeschlossen sein. Siehe Temperatursensor.
	Füllen Sie die Garraumvertiefung 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.

<b>P1</b>	<b>Roastbeef, blutig</b>	  2; <b>Backblech</b> 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dick
<b>P2</b>	<b>Roastbeef, medium</b>	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P3</b>	<b>Roastbeef, durch</b>	<b>Steak, mittel</b> , 180 - 220 g pro Stück; 3 cm dick
<b>P4</b>	   3; <b>Bratform auf Kombirost</b>	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P5</b>	  2; <b>Bratform auf Kombirost</b>	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.

P6	<b>Roastbeef, blutig<sup>1)</sup></b>	  2; <b>Backblech</b>
P7	<b>Roastbeef, medium<sup>1)</sup></b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dick Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P8	<b>Roastbeef, durch<sup>1)</sup></b>	
P9	<b>Rinderfilet, blutig<sup>1)</sup></b>	  2; <b>Backblech</b>
P10	<b>Rinderfilet, medium<sup>1)</sup></b>	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dick Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P11	<b>Rinderfilet, durch<sup>1)</sup></b>	
<b>Kalbsbraten</b> (z. B. Schulter)		
P12	  2; Bratform auf <b>Kombirost</b> , 0,8 - 1,5 kg; 4 cm dick Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen. Braten zudeckt.	
<b>Schweinebraten Nacken oder Schulter</b> , 1,5 - 2 kg		
P13	  2; Bratform auf <b>Kombirost</b> Geben Sie 200 ml Flüssigkeit in den Bräter.	
<b>Pulled pork<sup>1)</sup></b> , 1,5 - 2 kg		
P14	  2; <b>Backblech</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	
<b>Schweinefilet</b> , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dick		
P15	  2; Bratform auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.	
<b>Spare Ribs vom Schwein</b> , 2 - 3 kg; roh verwendet, 2 - 3 cm dünn		
P16	 3; <b>tiefes Backblech</b> Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.	
<b>Lammkeule mit Knochen</b> , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dick		
P17	  2; Bratform auf <b>Backblech</b> Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.	



<b>Hähnchen, ganz</b> , 1 - 1,5 kg; frisch	
P18	  2;  200 ml; Auflaufform auf <b>Backblech</b> Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
<b>Halbes Hähnchen</b> , 0,5 - 0,8 kg	
P19	  3; <b>Backblech</b>
<b>Hähnchenbrust</b> , 180 - 200 g pro Stück	
P20	  2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
<b>Hähnchenschenkel, frisch</b>	
P21	  3; <b>Backblech</b> Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.
<b>Ente, ganz</b> , 2 - 3 kg	
P22	  2; Bratform auf <b>Kombirost</b> Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
<b>Gans, ganz</b> , 4 - 5 kg	
P23	  2; <b>Tiefes Backblech</b> Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
<b>Hackbraten</b> 1 kg	
P24	  2; <b>Kombirost</b>
<b>Ganzer Fisch, gegrillt</b> , 0,5 - 1 kg pro Fisch	
P25	  2; <b>Backblech</b> Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern.
<b>Fischfilet</b>	
P26	 3; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>
<b>Käsekuchen</b>	
P27	 2; Ø 28 cm Springform auf <b>Kombirost</b>
<b>Apfelkuchen</b>	
P28	 2;  100 - 150 ml; <b>Backblech</b>
<b>Apfel-Tarte</b>	
P29	 2; Kuchenform auf <b>Kombirost</b>
<b>Apfelpastete</b>	
P30	 2;  100 - 150 ml; Ø 22 cm Kuchenform auf <b>Kombirost</b>

P31	<b>Brownies</b> , 2 kg Teig ☐ 3; tiefes <b>Backblech</b>
P32	<b>Muffins</b> ☐ 2; 100 ml; Muffinform auf <b>Kombirost</b>
P33	<b>Kastenkuchen</b> ☐ 2; Kastenform auf <b>Kombirost</b>
P34	<b>Ofenkartoffeln</b> , 1 kg ☐ 2; <b>Backblech</b> Ganze Kartoffeln mit Schale verwenden.
P35	<b>Kartoffelspalten</b> , 1 kg ☐ 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt Kartoffeln in Stücke schneiden.
P36	<b>Gemischtes gegrilltes Gemüse</b> , 1 - 1,5 kg ☐ 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt Gemüse in Stücke schneiden.
P37	<b>Krokette</b> n, gefroren, 0,5 kg ☐ 3; <b>Backblech</b>
P38	<b>Pommes frites</b> , gefroren, 0,75 kg ☐ 3; <b>Backblech</b>
P39	<b>Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern</b> , 1 - 1,5 kg ☐ 2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>
P40	<b>Kartoffelgratin</b> (rohe Kartoffeln) 1 - 1,5 kg ☐ 1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
P41	<b>Pizza frisch, dünn</b> ☐ 2; 100 ml; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt
P42	<b>Pizza frisch, dick</b> ☐ 2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt
P43	<b>Quiche</b> ☐ 2; Backform auf <b>Kombirost</b>
P44	<b>Baguette / Ciabatta / Weißbrot</b> , 0,8 kg ☐ 2; 100 ml; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt Für Weißbrot mehr Zeit nötig.

P45	<b>Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot</b> , 1 kg ☐ 2; 100 ml; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt / Kastenform auf <b>Kombirost</b>
-----	--

1) Niedertemperaturgaren.

## 5.7 Einstellungen

- Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen auf .
- Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das . Drücken Sie das **OK**.
- Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie das **OK**.
- Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie das **OK**.
- Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen 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
09	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
10	Demo-Modus	Aktivierungscode: 2468
11	Softwareversion	Prüfen
12	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein


## 5.8 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.

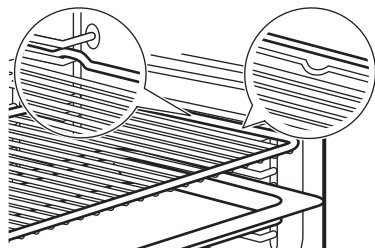
## 5.9 Zubehör



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 Backofinnenraums 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 Ofinnenraums 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.

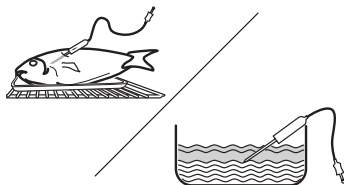
## 5.10 Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C - die Backofen-Temperatur. (max. 250 °C mit Kerntemperatursensor). 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 dicksten Teil. Platzieren Sie bei Aufläufen die Spitze des Kerntemperatursensors genau in der Mitte, stabilisiert in einer festen Zutat. Stellen Sie sicher, dass die Spitze den Boden der Backform nicht berührt.



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 Bedienelement, 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
	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)









	°C			
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)
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	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 und 4	150 - 160	20 - 35	1)
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm				
	1	170	25 - 40	3) 2)

		°C		
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 und 4	160	40 - 60	3) 2)
<b>Mürbeteig-Plätzchen</b>				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 und 4	140 - 150	25 - 45	1)

		°C		
	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 bei hartnäckigen Flecken einen speziellen Backofenreiniger.
- 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 Zubehöreile nicht im Geschirrspüler.

### 7.2 Entfernen der Einhängegitter



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

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

### 7.3 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. Alle Zubehöreile, die nicht pyrolysefähig sind, aus dem Backofen entfernen.
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 Garfunktionen 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 das **OK**, 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 Garfunktionen 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.

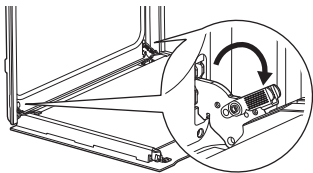
## 7.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn das  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, Einstellungen.

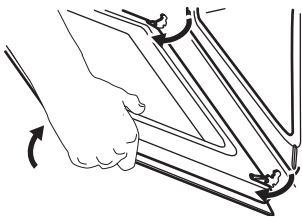
## 7.5 Aus- und Einbauen der Tür

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

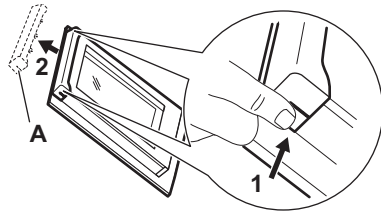
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



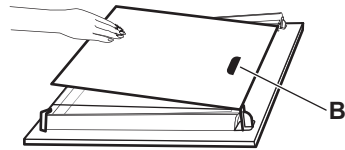
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



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.

## 7.6 Austauschen der Lampe

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

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

### 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.

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

**Err C2** - Stecken Sie den 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	B55PV2161B 949499859
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	32.2 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

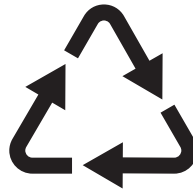
### Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Verteiler (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 Altakkumulatoren 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 Verteiler in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> 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 Verteiler von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verteiler müssen zudem auf Verlangen des End-

nutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jewei-

gen 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 m<sup>2</sup> 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.





