

▶ BPE535270M

- EN **User Manual**  
Oven
- FR **Notice d'utilisation**  
Four
- DE **Benutzerinformation**  
Backofen
- IT **Istruzioni per l'uso**  
Forno
- ES **Manual de instrucciones**  
Horno

# USER MANUAL



**AEG**

# FOR PERFECT RESULTS

---

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Register your product for better service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



For more recipes, hints, troubleshooting download **My AEG Kitchen** app.



## CUSTOMER CARE AND SERVICE

---

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information


 General information and tips

 Environmental information

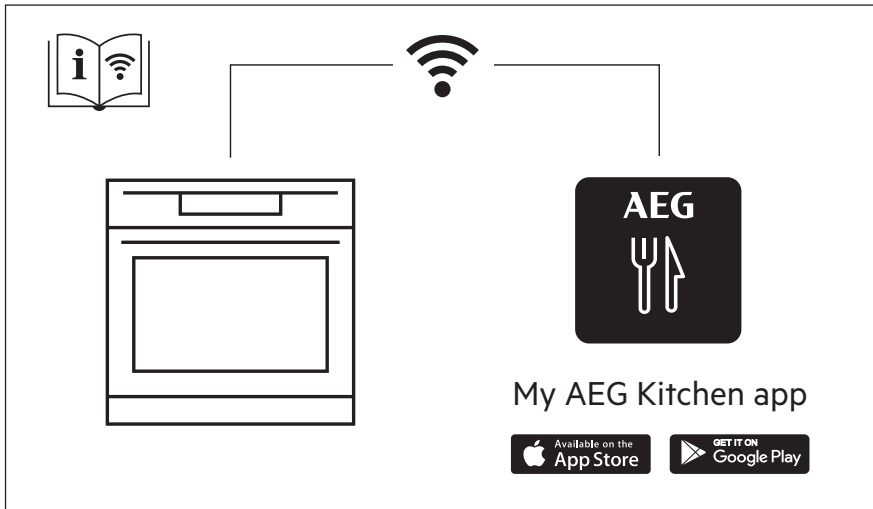
Subject to change without notice.

## CONTENTS

---

<b>1. SAFETY INFORMATION.....</b>	<b>3</b>	<b>3. PRODUCT DESCRIPTION.....</b>	<b>9</b>
1.1 Children and vulnerable people safety.....	4	3.1 General overview.....	10
1.2 General Safety.....	4	3.2 Accessories.....	10
<b>2. SAFETY INSTRUCTIONS.....</b>	<b>5</b>	<b>4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF.....</b>	<b>11</b>
2.1 Installation.....	5	4.1 Control panel.....	11
2.2 Electrical connection.....	6	<b>5. BEFORE FIRST USE.....</b>	<b>12</b>
2.3 Use.....	7	5.1 Initial cleaning.....	12
2.4 Care and cleaning.....	8	5.2 Initial preheating.....	12
2.5 Pyrolytic cleaning.....	8	5.3 Wireless connection  .....	13
2.6 Internal lighting.....	9	5.4 Software licences.....	14
2.7 Service.....	9	<b>6. DAILY USE.....</b>	<b>14</b>
2.8 Disposal.....	9	6.1 How to set: Heating functions.....	14

6.2 Heating functions.....	14	10.3 Cooking tables for test institutes..	25
6.3 Notes on: Moist Fan Baking.....	15	<b>11. CARE AND CLEANING.....</b>	<b>27</b>
6.4 How to set: Assisted Cooking.....	16	11.1 Notes on cleaning.....	28
6.5 Assisted Cooking with recipes.....	16	11.2 How to remove: Shelf supports ...	28
<b>7. CLOCK FUNCTIONS.....</b>	<b>21</b>	11.3 How to use: Pyrolytic Cleaning....	29
7.1 Clock functions.....	21	11.4 Cleaning Reminder.....	30
7.2 How to set: Clock functions.....	21	11.5 How to remove and install: Door..	30
<b>8. HOW TO USE: ACCESSORIES.....</b>	<b>22</b>	11.6 How to replace: Lamp.....	31
8.1 Inserting accessories.....	23	<b>12. TROUBLESHOOTING.....</b>	<b>31</b>
<b>9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....</b>	<b>23</b>	12.1 What to do if.....	32
9.1 Lock.....	24	12.2 Service data.....	33
9.2 Automatic switch-off.....	24	<b>13. ENERGY EFFICIENCY.....</b>	<b>33</b>
9.3 Cooling fan.....	24	13.1 Product Information and Product	
<b>10. HINTS AND TIPS.....</b>	<b>24</b>	Information Sheet*.....	33
10.1 Moist Fan Baking.....	24	13.2 Energy saving.....	34
10.2 Moist Fan Baking -		<b>14. MENU STRUCTURE.....</b>	<b>34</b>
recommended accessories.....	25	14.1 Menu.....	35



## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect

installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

## 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with My AEG Kitchen.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## 1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- 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 mains power supply cable 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.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- 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.
- Excessive spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.

## 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 supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

# SAFETY INSTRUCTIONS

---

Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top minimum height)	578 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	1027 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560 x 20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4 x 25 mm

## 2.2 Electrical connection



### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.

- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull 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 which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household (indoors) use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has 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.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.

# SAFETY INSTRUCTIONS

---

- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## 2.4 Care and cleaning



### **WARNING!**

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

## 2.5 Pyrolytic cleaning



### **WARNING!**

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use please 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 product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
  - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
  - provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
  - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.



## 2.6 Internal lighting

**WARNING!**

Risk of electric shock.

- 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.
- Use only lamps with the same specifications.

## 2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## 2.8 Disposal

**WARNING!**

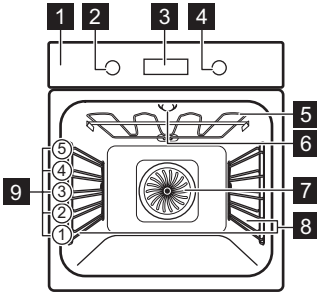
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

---

### 3.1 General overview

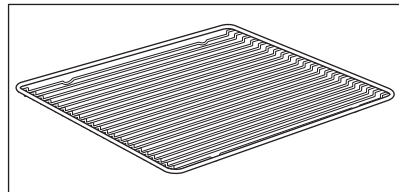


- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Shelf support, removable
- 9** Shelf positions

### 3.2 Accessories

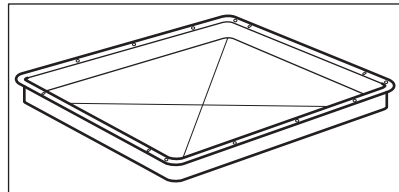
#### Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



#### Baking tray

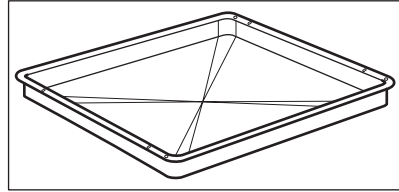
For cakes and biscuits.



# HOW TO TURN OVEN ON AND OFF







## Grill- / Roasting pan


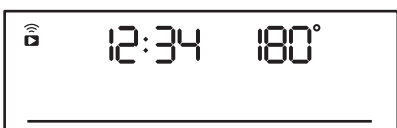
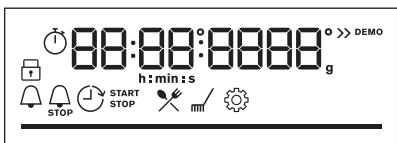
To bake and roast or as a pan to collect fat.



## 4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF













### 4.1 Control panel

Control panel sensor fields					Press	Turn the knob
 Timer	 Fast Heat Up	 Light	 Lock	OK		
Select a heating function to turn on the oven.						
Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the oven off.						

	When the knob for the heating functions is in the off position, the display goes to standby.
	When you cook, the display shows the set temperature, time of day and other available options.
	The display with the maximum number of functions set.

<b>Display indicators</b>
---------------------------

# BEFORE FIRST USE

 Lock	 Assisted Cook- ing	 Cleaning	 Settings	 Fast Heat Up
<b>Timer indi- cators:</b>		 STOP		
<b>Wi-Fi indicator</b> - flashes when the oven can be connected to Wi-Fi.			<b>Remote operation indicator</b> - the oven can be controlled remotely.	
 Wi-Fi connection is turned on.			 Remote operation is turned on.	
<b>Progress bar</b> - for temperature or time.				

## 5. BEFORE FIRST USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Initial cleaning

Before the first use clean the empty oven and set the time:



00:00

Set the time. Press OK.

### 5.2 Initial preheating




Preheat the empty oven before the first use.

#### Step 1

Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.


#### Step 2


Set the maximum temperature for the function:   
Let the oven operate for 1 h.



**Preheat the empty oven before the first use.**

**Step 3**


Set the maximum temperature for the function:   
Let the oven operate for 15 min.

 The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.

## 5.3 Wireless connection

To connect the oven you need:

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

<b>Step 1</b>	Download the mobile app My AEG Kitchen and follow the instructions for the next steps.
<b>Step 2</b>	Turn the knob to select:  .

Frequency	2.4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi module	NIU5-50	

Frequency Bluetooth	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	LE: DSSS
Max Power	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

EU member states covered by the provision of Directive 2014/53/EU: Belgium, Bulgaria, Czech Republic, Denmark, Germany, Estonia, Ireland, Greece, Spain, France, Croatia, Italy, Cyprus, Latvia, Lithuania, Luxemburg, Hungary, Malta, Netherlands, Austria, Poland, Portugal, Romania, Slovenia, Slovakia, Finland, Sweden, Norway, Switzerland, United Kingdom, Turkey.

## 5.4 Software licences

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

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, please visit: <http://aeg.opensourcerepository.com> (folder NIU5).

## 6. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.









### 6.1 How to set: Heating functions

Start cooking	
Step 1	Step 2
Set a heating function.	Set the temperature.

### 6.2 Heating functions

#### Standard heating functions

Heating function	Application
<p><b>True Fan Cooking</b></p>	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
<p><b>Conventional Cooking</b></p>	To bake and roast food on one shelf position.

Heating function	Application
 <p><b>Frozen Foods</b></p>	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 <p><b>Pizza Function</b></p>	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 <p><b>Bottom Heat</b></p>	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 <p><b>Defrost</b></p>	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 <p><b>Moist Fan Baking</b></p>	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
 <p><b>Grill</b></p>	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 <p><b>Turbo Grilling</b></p>	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 <p><b>Menu</b></p>	To enter the Menu: Assisted Cooking, Cleaning, Settings.

### 6.3 Notes on: Moist Fan Baking

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 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 after 30 sec.



For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

## 6.4 How to set: Assisted Cooking





Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature during cooking.

Assisted Cooking - use it to prepare a dish quickly with default settings:			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
			
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press OK.	Select the dish. Press OK.	Insert the dish to the oven. Confirm setting.









## 6.5 Assisted Cooking with recipes

Legend	
	Preheat the oven before you start cooking.
	Shelf level.












When the function ends check if the food is ready.





















	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
<b>Beef</b> 				
P1	Roast Beef, rare	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 <b>2; baking tray</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	40 min
P2	Roast Beef, medium			50 min
P3	Roast Beef, well done			60 min
P4	Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	  <b>3; roasting dish on wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	15 min






















	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P5	<b>Beef roast / braised</b> (prime rib, top round, thick flank)	1,5 - 2 kg	 <b>2</b> ; roasting dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the oven.	120 min
P6	<b>Roast Beef, rare</b> (slow cooking)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 <b>2</b> ; <b>baking tray</b> Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	75 min
P7	<b>Roast Beef, medium</b> (slow cooking)			85 min
P8	<b>Roast Beef, well done</b> (slow cooking)			130 min
P9	<b>Fillet, rare</b> (slow cooking)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 <b>2</b> ; <b>baking tray</b> Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	75 min
P10	<b>Fillet, medium</b> (slow cooking)			90 min
P11	<b>Fillet, done</b> (slow cooking)			120 min
<b>Veal</b> 				
P12	<b>Veal roast</b> (e.g. shoulder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm thick pieces	 <b>2</b> ; roasting dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.	80 min
<b>Pork</b> 				
P13	<b>Pork roast neck or shoulder</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2</b> ; roasting dish on <b>wire shelf</b> Turn the meat after half of the cooking time.	120 min
P14	<b>Pulled pork LTC</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2</b> ; <b>baking tray</b> Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.	215 min

# DAILY USE

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P15	Loin, fresh	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 <b>2</b> ; roasting dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices.	55 min
P16	Spare Ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 <b>3</b> ; <b>deep pan</b> Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.	90 min
<b>Lamb</b> 				
P17	Lamb leg with bones	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 <b>2</b> ; roasting dish on <b>baking tray</b> Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.	130 min
<b>Poultry</b> 				
P18	Whole chicken	1 - 1,5 kg; fresh	 <b>2</b> ; casserole dish on <b>baking tray</b> Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.	60 min
P19	Half chicken	0,5 - 0,8 kg	 <b>3</b> ; <b>baking tray</b> Use your favourite spices.	40 min
P20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  <b>2</b> ; casserole dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.	25 min
P21	Chicken legs, fresh	-	 <b>3</b> ; <b>baking tray</b> If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.	30 min
P22	Duck, whole	2 - 3 kg	 <b>2</b> ; roasting dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.	100 min





	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P23	Goose, whole	4 - 5 kg	 <b>2; deep pan</b> Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.	110 min
<b>Other</b> 				
P24	Meat loaf	1 kg	 <b>2; wire shelf</b> Use your favourite spices.	60 min
 <b>Fish</b>				
P25	Whole fish, grilled	0,5 - 1 kg per fish	 <b>2 ; baking tray</b> Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.	30 min
P26	Fish fillet	-	  <b>3; casserole dish on wire shelf</b> Use your favourite spices.	20 min
<b>Sweet baking / desserts</b>   				
P27	Cheesecake	-	 <b>2; ∅ 28 cm springform tin on wire shelf</b>	90 min
P28	Apple cake	-	 <b>3; baking tray</b>	45 min
P29	Apple tart	-	 <b>2; pie form on wire shelf</b>	40 min
P30	Apple pie	-	 <b>1; ∅ 22 cm pie form on wire shelf</b>	60 min
P31	Brownies	2 kg	 <b>3; deep pan</b>	30 min
P32	Chocolate muffins	-	 <b>3; muffin tray on wire shelf</b>	25 min
P33	Loaf cake	-	 <b>2; loaf pan on wire shelf</b>	50 min
<b>Vegetable / Side dishes</b>   				

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P34	Baked potatoes	1 kg	 <b>2; baking tray</b> Put the whole potatoes with skin on baking tray.	50 min
P35	Wedges	1 kg	 <b>3; baking tray</b> lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.	35 min
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1,5 kg	 <b>3; baking tray</b> lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.	30 min
P37	Croquets, frozen	0,5 kg	 <b>3; baking tray</b>	25 min
P38	Pommes, frozen	0,75 kg	 <b>3; baking tray</b>	25 min
<b>Gratins, bread and pizza</b>   				
P39	Lasagna / Noodle casserole	1 - 1,5 kg	 <b>2; casserole dish on wire shelf</b>	45 min
P40	Potato gratin	1 - 1,5 kg	 <b>1; casserole dish on wire shelf</b>	50 min
P41	Pizza fresh, thin	-	  <b>2; baking tray</b> lined with baking paper	15 min
P42	Pizza fresh, thick	-	  <b>2; baking tray</b> lined with baking paper	25 min
P43	Quiche	-	 <b>2; baking tin on wire shelf</b>	45 min
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0,8 kg	  <b>3; baking tray</b> lined with baking paper More time needed for white bread.	30 min




	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	  2; baking tray lined with baking paper / wire shelf	60 min

## 7. CLOCK FUNCTIONS








### 7.1 Clock functions









Clock Function	Application
	Minute minder. When the timer ends, the signal sounds.
	Cooking time. When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
	Time Delay. To postpone the start and / or end of cooking.
	Uptimer. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.













### 7.2 How to set: Clock functions

How to set: Time of day		
Step 1	Step 2	Step 3
		
To change the time of day enter the menu and select Settings, Time of day.	Set the clock.	Press: OK.

# HOW TO USE: ACCESSORIES

How to set: Minute minder			
Step 1	The display shows: 0:00 	Step 2	Step 3
			
Press:  .		Set the Minute minder	Press: <b>OK</b> ,  .
 Timer starts counting down immediately.			

How to set: Cooking time				
Step 1	Step 2	The display shows: 0:00  STOP	Step 3	Step 4
				
Choose a heating function and set the temperature.	Press repeatedly:  .		Set the cooking time.	Press: <b>OK</b> ,  .
 Timer starts counting down immediately.				

How to set: Time Delay							
Step 1	Step 2	The display shows: the time of day  START	Step 3	Step 4	The display shows: --:--  STOP	Step 5	Step 6
							
Select the heating function.	Press repeatedly:  .		Set the start time.	Press: <b>OK</b> ,  .		Set the end time.	Press: <b>OK</b> ,  .
 Timer starts counting down at a set start time.							

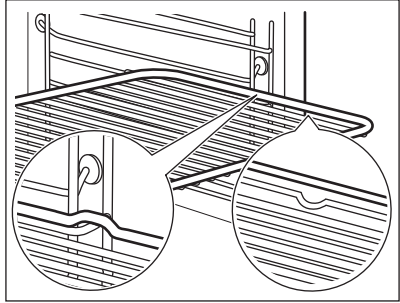
## 8. HOW TO USE: ACCESSORIES

### 8.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

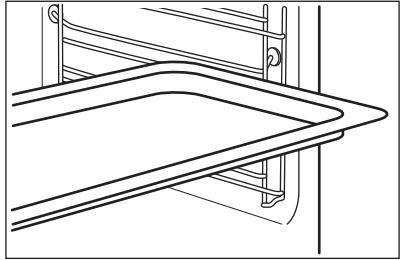
**Wire shelf:**

Push the shelf between the guide bars of the shelf support.



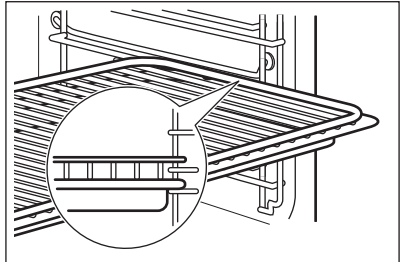
**Baking tray / Deep pan:**

Push the tray between the guide bars of the shelf support.









**Wire shelf, Baking tray / Deep pan:**

Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.





## 9. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 9.1 Lock

<b>This function prevents an accidental change of the oven function.</b>		
Turn it on when the oven works - the set cooking continues, the control panel is locked. Turn it on when the oven is off - the oven cannot be turned on, the control panel is locked.		
 	 - press and hold to turn on the function. A signal sounds.	 - press and hold to turn it off.
 3 x  - flashes when the lock is turned on.		

### 9.2 Automatic switch-off

For safety reasons the oven turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Time Delay.

### 9.3 Cooling fan




When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

## 10. HINTS AND TIPS

### 10.1 Moist Fan Baking

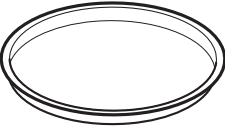
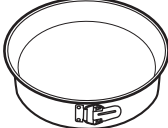


For the best results follow suggestions listed in the table below.  
Use the third shelf position.



	 (°C)	 (min)
Pasta gratin	200 - 220	45 - 55
Potato gratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Bread pudding	190 - 200	55 - 70
Rice pudding	170 - 190	45 - 60
Apple cake, made of sponge cake mixture (round cake tin)	160 - 170	70 - 80
White bread	190 - 200	55 - 70

## 10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.

			
<b>Pizza pan</b>	<b>Baking dish</b>	<b>Ramekins</b>	<b>Flan base tin</b>
Dark, non-reflective 28 cm diameter	Dark, non-reflective 26 cm diameter	Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height	Dark, non-reflective 28 cm diameter

## 10.3 Cooking tables for test institutes






### Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

# HINTS AND TIPS



## BAKING ON ONE LEVEL. Baking in tins





		 (°C)	 (min)	
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	35 - 50	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	60 - 90	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	70 - 90	1



## BAKING ON ONE LEVEL. Biscuits








Use the third shelf position.

		 (°C)	 (min)
Short bread / Pastry strips	True Fan Cooking	140	25 - 40
Short bread / Pastry strips, preheat the empty oven	Conventional Cooking	160	20 - 30
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 35
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30

## CARE AND CLEANING



### MULTILEVEL BAKING. Biscuits

		 (°C)	 (min)	
Short bread / Pastry strips	True Fan Cooking	140	25 - 45	1 / 4
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	23 - 40	1 / 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	35 - 50	1 / 4







### GRILL



Preheat the empty oven for 5 minutes.



Grill with the maximum temperature setting.

		 (min)	
Toast	Grill	1 - 3	5
Beef steak, turn halfway through	Grill	24 - 30	4

## 11. CARE AND CLEANING






### WARNING!

Refer to Safety chapters.

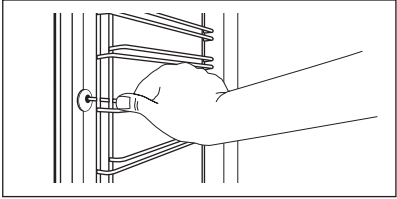
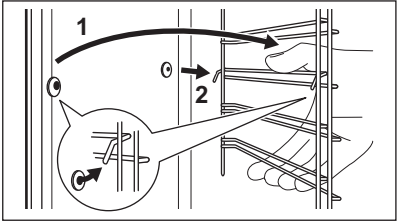
# CARE AND CLEANING

## 11.1 Notes on cleaning

 <p><b>Cleaning Agents</b></p>	Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.
 <p><b>Everyday Use</b></p>	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
	Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.
 <p><b>Accessories</b></p>	Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
	Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

## 11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

<b>Step 1</b>	Turn off the oven and wait until it is cold.	
<b>Step 2</b>	Pull the front of the shelf support away from the side wall.	
<b>Step 3</b>	Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.	
<b>Step 4</b>	Install the shelf supports in the opposite sequence.	

## 11.3 How to use: Pyrolytic Cleaning

Clean the oven with Pyrolytic Cleaning.



### WARNING!

There is a risk of burns.



### CAUTION!

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.

### Before the Pyrolytic Cleaning:

Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories and removable shelf supports.	Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
--	--	---

### Pyrolytic Cleaning

<b>Step 1</b>	Enter menu: Cleaning $\text{mm}$ / .	
	<b>Option</b>	<b>Duration</b>
	C1 - Light cleaning	1 h
	C2 - Normal cleaning	1 h 30 min
	C3 - Thorough cleaning	3 h
<b>Step 2</b>	OK - press to select the cleaning programme.	
<b>Step 3</b>	OK - press to start the cleaning.	
<b>Step 4</b>	After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.	

During the cleaning the oven lamp is off.


When the oven is at the set temperature, the door locks. Until the door unlocks the display shows: .

### When the cleaning ends:

Turn off the oven and wait until it is cold.	Clean the cavity with a soft cloth.	Remove the residue from the bottom of the cavity.
--	-------------------------------------	---



# CARE AND CLEANING

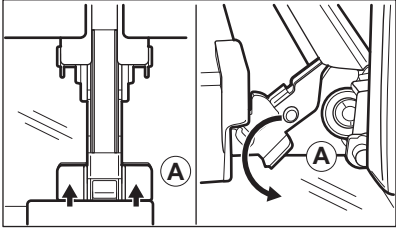
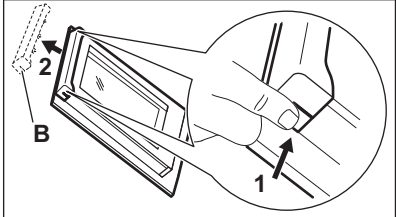
## 11.4 Cleaning Reminder

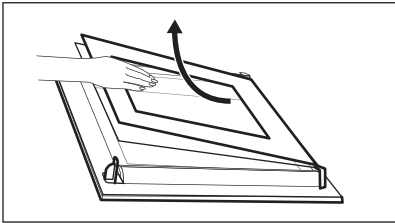
The oven reminds you when to clean it with pyrolytic cleaning.	
 flashes in the display for 5 sec after each cooking session.	To turn off the reminder enter the Menu and select Settings, Cleaning Reminder.

## 11.5 How to remove and install: Door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

 <b>WARNING!</b> The door is heavy.
 <b>CAUTION!</b> Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

<b>Step 1</b>	Fully open the door.	
<b>Step 2</b>	Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.	
<b>Step 3</b>	Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.	
<b>Step 4</b>	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.	
<b>Step 5</b>	Pull the door trim to the front to remove it.	
<b>Step 6</b>	Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.	

<b>Step 7</b>	Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.	
<b>Step 8</b>	After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.	
<b>Step 9</b>	Install the smaller panel first, then the larger and the door.	

## 11.6 How to replace: Lamp

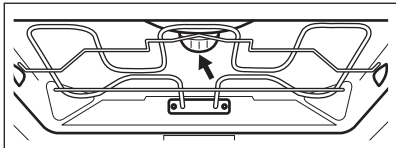


**WARNING!**  
Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

### Before you replace the lamp:

Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

## Top lamp

<b>Step 1</b>	Turn the glass cover to remove it.	
<b>Step 2</b>	Clean the glass cover.	
<b>Step 3</b>	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.	
<b>Step 4</b>	Install the glass cover.	

# 12. TROUBLESHOOTING



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

# TROUBLESHOOTING

## 12.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.



### The oven does not turn on or does not heat up

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the oven.	The oven is correctly connected to an electrical supply.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The oven does not heat up.	The oven door is closed.
The oven does not heat up.	The fuse is not blown.
The oven does not heat up.	The Child Lock is off.



### Components

Problem	Check if...
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is turned on.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.



### Error codes

The display shows...	Check if...
Err C3	The oven door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The oven door is closed.
Err F102	The door lock is not broken.
00:00	There was a power cut. Set the time of day.





## Error codes

If the display shows an error code that is not in this table turn the house fuse off and on to restart the oven. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

## 12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

**We recommend that you write the data here:**

Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

# 13. ENERGY EFFICIENCY

## 13.1 Product Information and Product Information Sheet\*

Supplier's name	AEG
Model identification	BPE535270M 944188523
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity

# MENU STRUCTURE

---

Volume	71 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	34.5 kg

\* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.  
For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.  
For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

## 13.2 Energy saving



The oven has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

### **Cooking with fan**

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

### **Residual heat**

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the oven, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

### **Keep food warm**

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

The residual heat indicator or temperature appears on the display.

### **Cooking with the lamp off**

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.



### **Moist Fan Baking**




Function designed to save energy during cooking.







When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

## 14. MENU STRUCTURE

### 14.1 Menu

	 - select to enter the Menu.
---	---



Menu structure		
Assisted Cooking 	Cleaning 	Settings 

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
 	 OK	 <b>O1 - O14</b>	 OK	
Select the Menu, Settings.	Confirm setting.	Select the setting.	Confirm setting.	Adjust the value and press OK.

Settings					
O1	Time of day	Change	O2	Display brightness	1 - 5
O3	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	O4	Buzzer volume	1 - 4
O5	Uptimer	On / Off	O6	Light	On / Off
O7	Fast Heat Up	On / Off	O8	Cleaning Reminder	On / Off
O9	Wi-Fi	On / Off	O10	Auto remote operation	On / Off
O11	Forget network	Yes / No	O12	Demo mode	Activation code: 2468
O13	Software version	Check	O14	Reset all settings	Yes / No

### 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

---

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

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil. Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



Pour plus de recettes, conseils, informations de dépannage, téléchargez l'application **My AEG Kitchen**.



## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales


Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....</b>	<b>39</b>	<b>2.7 Maintenance.....</b>	<b>45</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	39	2.8 Mise au rebut.....	45
1.2 Sécurité générale.....	40	<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>45</b>
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>41</b>	3.1 Vue d'ensemble.....	46
2.1 Installation.....	41	3.2 Accessoires.....	46
2.2 Branchement électrique.....	42	<b>4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....</b>	<b>47</b>
2.3 Utilisation.....	43	4.1 Bandeau de commande.....	47
2.4 Entretien et Nettoyage.....	44		
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	44		
2.6 Éclairage intérieur.....	45		

# TABLE DES MATIÈRES

---

<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....</b>	<b>48</b>	<b>10. CONSEILS.....</b>	<b>61</b>
5.1 Nettoyage initial.....	48	10.1 Chaleur Tournante Humide.....	61
5.2 Préchauffage initial.....	48	10.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés.....	62
5.3 Connexion Wi-Fi  .....	49	10.3 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	62
5.4 Licences du logiciel.....	50		
<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>50</b>	<b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>64</b>
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	50	11.1 Remarques concernant l'entretien.....	65
6.2 Modes de cuisson.....	50	11.2 Comment enlever : Supports de grille .....	65
6.3 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide.....	51	11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	66
6.4 Comment régler : Cuisson assistée.....	52	11.4 Nettoyage conseillé.....	67
6.5 Cuisson assistée avec des recettes.....	52	11.5 Comment démonter et installer : Porte.....	67
<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>58</b>	11.6 Comment remplacer : Éclairage..	68
7.1 Fonctions de l'horloge.....	58	<b>12. DÉPANNAGE.....</b>	<b>69</b>
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	58	12.1 Que faire si.....	69
<b>8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....</b>	<b>59</b>	12.2 Données de maintenance.....	70
8.1 Insertion des accessoires.....	60	<b>13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>70</b>
<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>60</b>	13.1 Informations produit et Fiche d'informations produit*.....	71
9.1 Touches Verrouil.....	61	13.2 Économie d'énergie.....	71
9.2 Arrêt automatique.....	61	<b>14. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>72</b>
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	61	14.1 Menu .....	72



## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour 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 et les appareils mobiles avec My AEG Kitchen.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

### 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- 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 câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois



extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

- N'utilisez pas de nettoyeur 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 sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.

## 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 scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants 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, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) (mm)
Largeur du meuble	560 (mm)
Profondeur du meuble	550 (550) (mm)
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 (mm)
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 (mm)
Largeur de l'avant de l'appareil	595 (mm)
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 (mm)

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

Profondeur de l'appareil	567 (mm)
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 (mm)
Profondeur avec porte ouverte	1027 (mm)
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560 x 20 (mm)
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 (mm)
Vis de montage	4 x 25 (mm)

## 2.2 Branchement électrique



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil 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 fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

## 2.3 Utilisation



### **AVERTISSEMENT!**

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

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut 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.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.
- Cuisinez toujours avec la porte du four fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage



### AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.

- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Éclairage intérieur



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques 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 destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## 2.8 Mise au rebut



### **AVERTISSEMENT!**

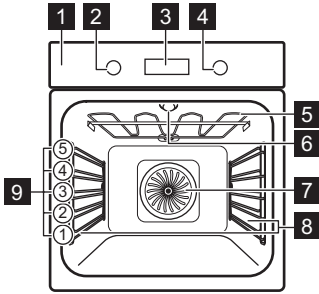
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

---

### 3.1 Vue d'ensemble

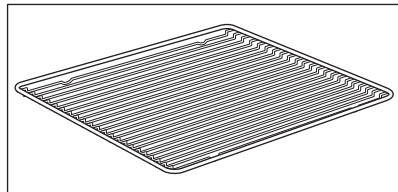


- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Chaleur tournante
- 8** Support de grille, amovible
- 9** Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

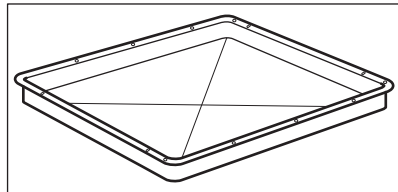
#### Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



#### Plateau de cuisson

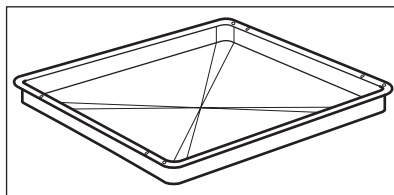
Pour les gâteaux et biscuits.



# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR






## Plat à rôtir

Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.




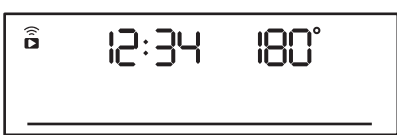
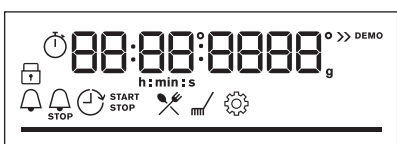
## 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

### 4.1 Bandeau de commande

Touches tactiles du bandeau de commande					Appuyez sur la touche	Tournez la manette
 Minuteur	 Préchauffage rapide	 Eclairage four	 Touches Verrouil.	OK		













Sélectionnez un mode de cuisson pour allumer le four.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre le four.

	Lorsque la manette des modes de cuisson est en position Arrêt, l'affichage se met en veille.
	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique la température réglée, l'heure et d'autres options disponibles.
	L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées.

### Voyants de l'affichage

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 Touches Verrouil.	 Cuisson assistée	 Nettoyage	 Configurations	 Préchauffage rapide
<b>Voyants du minu- teur :</b>		 STOP		
<b>Voyant Wi-Fi</b> : - clignote lorsque le four peut être connecté au Wi-Fi.		<b>Télécommande indicateur</b> - le four peut être contrôlé à distance.		
 La connexion Wi-Fi : est activée.		 Télécommande est allumé.		
<b>Barre de progression</b> - de la température ou de l'heure.				

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION





### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Nettoyage initial


Avant la première utilisation, nettoyez le four à vide et réglez la durée :

			 <b>0:00.</b> Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK.
---	---	---	---

### 5.2 Préchauffage initial



Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.


<b>Étape 1</b>	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
<b>Étape 2</b>	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.






**Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.**

### Étape 3

Réglez la température maximale pour la fonction :   
Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

## 5.3 Connexion Wi-Fi


Pour connecter le four, vous avez besoin :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- d'un appareil mobile connecté à votre réseau sans fil.

### Étape 1

Téléchargez l'application mobile My AEG Kitchen et suivez les instructions pour les étapes suivantes.

### Étape 2

Tournez la manette pour sélectionner : .

Fréquence	WLAN 2,4 Ghz	5 GHz WLAN
	2 400 - 2 483,5 Mhz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Module Wi-Fi	NIU5-50	

Fréquence Bluetooth	2 400 - 2 483,5 Mhz
Protocoles	LE : DSSS
Puissance max.	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

États membres de l'UE couverts par les dispositions de la directive 2014/53/UE : Belgique, Bulgarie, République tchèque, Danemark, Allemagne, Estonie, Irlande, Grèce, Espagne, France, Croatie, Italie, Chypre, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Hongrie, Malte, Pays-Bas, Autriche, Pologne, Portugal, Roumanie, Slovénie, Slovaquie, Finlande, Suède, Norvège, Suisse, Royaume-Uni, Turquie.

## 5.4 Licences du logiciel

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

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dossier NIU5).



## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.









### 6.1 Comment régler : Modes de cuisson

Pour lancer la cuisson	
Étape 1	Étape 2
	
Sélectionnez un mode de cuisson.	Réglez la température.

### 6.2 Modes de cuisson

#### Modes de cuisson standard

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

Mode de cuisson	Application
 <b>Plats Surgelés</b>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <b>Chauffage inférieur</b>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 <b>Décongélation</b>	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 <b>Chaleur Tournante Humide</b>	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.
 <b>Gril</b>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <b>Turbo gril</b>	Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 <b>Menu</b>	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.

## 6.3 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014. Tests conformément à la norme 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.





# UTILISATION QUOTIDIENNE

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.



Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tourneante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

## 6.4 Comment régler : Cuisson assistée


Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.






Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
			
Accédez au menu.	Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur OK.	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK.	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

## 6.5 Cuisson assistée avec des recettes

Légende	
	Préchauffez le four avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille.










Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
Bœuf 				




















	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P1	Rôti de bœuf, saignant	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	40 min
P2	Rôti de bœuf, à point			50 min
P3	Rôti de bœuf, bien cuit			60 min
P4	Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	  3 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	15 min
P5	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1,5 - 2 kg	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	120 min
P6	Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température)	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	75 min
P7	Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température)			85 min
P8	Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)			130 min

# UTILISATION QUOTIDIENNE

















	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P9	<b>Filet, saignant</b> (cuisson basse température)	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	☑ <b>2 ; plateau de cuisson</b> Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	75 min
P10	<b>Filet, à point</b> (cuisson basse température)			90 min
P11	<b>Filet, bien cuit</b> (cuisson basse température)			120 min
<b>Veau</b> 🐄				
P12	<b>Rôti de veau</b> (par ex. épaule)	0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	☑ <b>2 ; plat à rôtir sur grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.	80 min
<b>Porc</b> 🐷 🐖				
P13	<b>Rôti de porc - collet ou épaule</b>	1,5 - 2 kg	☑ <b>2 ; plat à rôtir sur grille métallique</b> Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	120 min
P14	<b>Émincé de porc CBT</b>	1,5 - 2 kg	☑ <b>2 ; plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	215 min
P15	<b>Longe, fraîche</b>	1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	☑ <b>2 ; plat à rôtir sur grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.	55 min
P16	<b>Travers</b>	2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur	☑ <b>3 plat profond</b> Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	90 min
<b>Agneau</b> 🐑				

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P17	<b>Gigot d'agneau avec os</b>	1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur	 <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>plateau de cuisson</b> Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	130 min
<b>Volaille</b> 🐔				
P18	<b>Poulet entier</b>	1 - 1,5 kg ; frais	 <b>2</b> ; cocotte sur <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	60 min
P19	<b>Demi poulet</b>	0,5 - 0,8 kg	 <b>3</b> ; <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées.	40 min
P20	<b>Escalope de poulet</b>	180 - 200 g par pièce	  <b>2</b> ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.	25 min
P21	<b>Cuisses de poulet, fraîches</b>	-	 <b>3</b> ; <b>plateau de cuisson</b> Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.	30 min
P22	<b>Canard entier</b>	2 - 3 kg	 <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.	100 min
P23	<b>Oie entière</b>	4 - 5 kg	 <b>2</b> ; <b>plat profond</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.	110 min
<b>Autres</b> 🐷				
P24	<b>Rôti haché</b>	1 kg	 <b>2</b> ; <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.	60 min


# UTILISATION QUOTIDIENNE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
 <b>Poisson</b>				
P25	Poisson entier, grillé	0,5 - 1 kg par poisson	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.	30 min
P26	Filet de poisson	-	 3 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.	20 min
<b>Gâteaux/desserts</b>   				
P27	Cheesecake	-	 2 ;  moule à charnière de 28 cm sur <b>grille métallique</b>	90 min
P28	Gâteau aux pommes	-	 3 ; <b>plateau de cuisson</b>	45 min
P29	Tarte aux pommes	-	 2 ; moule à tarte sur <b>grille métallique</b>	40 min
P30	Tarte aux pommes	-	 1 ;  moule à tarte de 22 cm sur <b>grille métallique</b>	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3 ; <b>plat profond</b>	30 min
P32	Muffins au chocolat	-	 3 ; bac à muffins sur <b>grille métallique</b>	25 min
P33	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>	50 min
<b>Légumes/Garnitures</b>   				
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.	50 min







	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P35	Quartiers	1 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.	35 min
P36	Mélange de légumes grillés	1 - 1,5 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.	30 min
P37	Croquettes surgelées	0,5 kg	 3 ; plateau de cuisson	25 min
P38	Pommes, surgelées	0,75 kg	 3 ; plateau de cuisson	25 min
<b>Gratins, pain et pizza</b>   				
P39	Lasagnes/ Cocotte de nouilles	1 - 1,5 kg	 2 ; cocotte sur grille métallique	45 min
P40	Gratin de pommes de terre	1 - 1,5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique	50 min
P41	Pizza fraîche, fine	-	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé	15 min
P42	Pizza fraîche, épaisse	-	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé	25 min
P43	Quiche	-	 2 ; plat de cuisson sur grille métallique	45 min
P44	Baguette/ Ciabatta/Pain blanc	0,8 kg	  3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.	30 min

# FONCTIONS DE L'HORLOGE




	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P45	Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un mou- le à pain	1 kg	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé/grille métallique	60 min

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Fonctions de l'horloge






Fonctions de l'horloge	Application
	Minuteur. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
	Heure de cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
	Départ différé. Pour reporter le début et/ou la fin de la cuisson.
	Compteur. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.


### 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler Heure actuelle		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
		
Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.	Réglez l'horloge.	Appuyez sur OK.







# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES


## Comment régler Minuteur

Étape 1	L'affichage indique : 0:00 	Étape 2	Étape 3	
				
Appuyez sur : 		Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.	










 Le minuteur commence son décompte immédiatement.


## Comment régler Heure de cuisson

Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : 0:00  STOP	Étape 3	Étape 4
				
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises : 		Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK.

 Le minuteur commence son décompte immédiatement.

## Comment régler Départ différé

Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉ- MAR- RER	Étape 3	Étape 4	L'affichage indique : --:--  AR- RÊTER	Étape 5	Étape 6
							
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises : 		Réglez l'heure de départ.	Appuyez sur OK.		Réglez l'heure de fin.	Appuyez sur OK.

 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

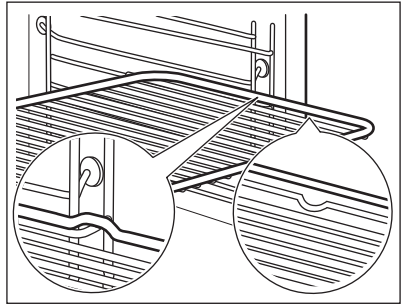
## 8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

### 8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-basculer. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

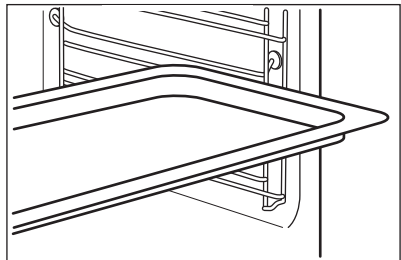
**Grille métallique:**

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.



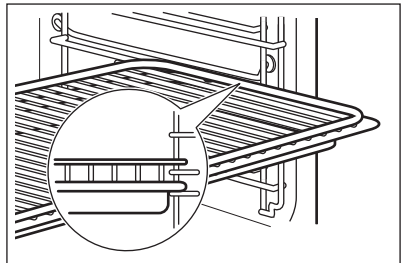
**Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.



**Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


### 9.1 Touches Verrouil.


**Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction du four.**

Activez-la lorsque le four est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.

Activez-la lorsque le four est éteint - le four ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.





 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction. Un signal sonore retentit.

 - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

### 9.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 -maximum	3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Départ différé.

### 9.3 Ventilateur de refroidissement




Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

## 10. CONSEILS

### 10.1 Chaleur Tournante Humide


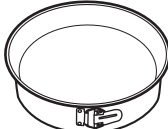

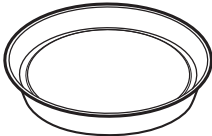
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous. Utilisez le troisième niveau de la grille.

# CONSEILS

	 (°C)	 (min)
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagnes	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Pudding au pain	190 - 200	55 - 70
Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60
Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	70 - 80
Pain Blanc	190 - 200	55 - 70

## 10.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

			
<b>Plaque à pizza</b>	<b>Plat de cuisson</b>	<b>Ramequins</b>	<b>Moule pour fond de tarte</b>
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm






## 10.3 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

### Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.



## CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules





		 (°C)	 (min)	
Génoise allégée	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas	160	35 - 50	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	60 - 90	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	180	70 - 90	1



## CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs








Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Sablé / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 40
Sablé / Tresses feuilletées, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	160	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 30

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE



## CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs

		 (°C)	 (min)	
Sablé / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 45	1 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	23 - 40	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	35 - 50	1 / 4







## GRIL



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.

		 (min)	
Pain grillé	Gril	1 - 3	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE






### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

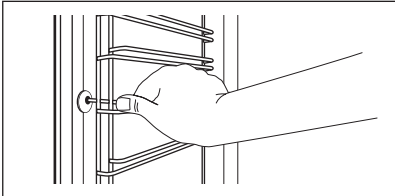
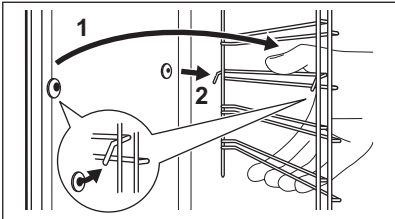


## 11.1 Remarques concernant l'entretien

 <p><b>Agents nettoyants</b></p>	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 <p><b>Utilisation quotidienne</b></p>	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.
 <p><b>Accessoires</b></p>	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 11.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

<b>Étape 1</b>	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
<b>Étape 2</b>	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
<b>Étape 3</b>	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.	
<b>Étape 4</b>	Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.	

## 11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.



### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.






### ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

### Avant le Nettoyage par pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
--	--	---

### Nettoyage par pyrolyse


<b>Étape 1</b>	Ouvrez le menu : Nettoyage  .
<b>Option</b>	<b>Durée</b>
C1 - Nettoyage léger	1 h
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
C3 - Nettoyage complet	3 h
<b>Étape 2</b>	OK - appuyez pour définir le programme de nettoyage.
<b>Étape 3</b>	OK - appuyez pour démarrer le nettoyage.
<b>Étape 4</b>	Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
 Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint.	
Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique :  .	

## Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.	Retirez les résidus du fond de la cavité.
--	--	---

## 11.4 Nettoyage conseillé

### Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.

 clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.	Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.
---	---

## 11.5 Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.



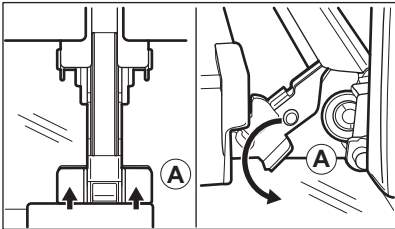
### AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

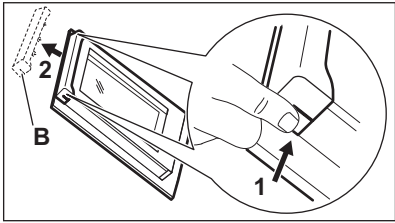
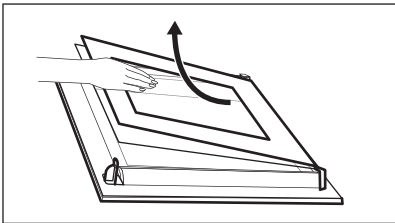


### ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

<b>Étape 1</b>	Ouvrez entièrement la porte.	
<b>Étape 2</b>	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
<b>Étape 3</b>	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

<b>Étape 4</b>	<p>Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.</p>	
<b>Étape 5</b>	<p>Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.</p>	
<b>Étape 6</b>	<p>Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.</p>	
<b>Étape 7</b>	<p>Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.</p>	
<b>Étape 8</b>	<p>Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.</p>	
<b>Étape 9</b>	<p>Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.</p>	

## 11.6 Comment remplacer : Éclairage



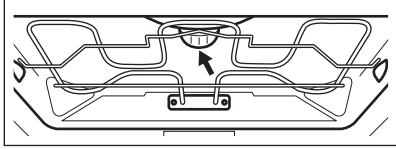
### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

### Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
<p>Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.</p>	<p>Débranchez le four de l'alimentation secteur.</p>	<p>Placez un chiffon au fond de la cavité.</p>

## Lampe supérieure

<b>Étape 1</b>	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
<b>Étape 2</b>	Nettoyez le diffuseur en verre.	
<b>Étape 3</b>	Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.	
<b>Étape 4</b>	Remettez en place le diffuseur en verre.	

## 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...


Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.




#### Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Le four est correctement branché à l'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est fermée.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
Le four ne chauffe pas.	La Sécurité enfants est désactivée.

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

 Composants	
Problème	Vérifiez si...
L'éclairage est éteint.	La Chaleur Tournante Humide est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.

 Codes d'erreur	
L'affichage indique...	Vérifiez si...
Err C3	La porte du four est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte du four est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
0:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.	

## 12.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)	.....
Référence du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Informations produit et Fiche d'informations produit\*

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPE535270M 944188523
Index d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	71 l
Type de four	Four encastrable
Masse	34.5 kg

\* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.  
 Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.  
 Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

### 13.2 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

# STRUCTURE DES MENUS

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

## Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

## Chaleur résiduelle

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

## Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

## Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.


## Chaleur Tournante Humide




Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.






Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

# 14. STRUCTURE DES MENUS

## 14.1 Menu

	≡ - sélectionnez pour accéder au Menu .
---	---



Structure du Menu		
Cuisson assistée 	Nettoyage 	Configurations 

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
	 OK	 O1 -O14	 OK	
Sélectionnez le Menu , Configurations.	Confirmez la configuration.	Sélectionnez la configuration.	Confirmez la configuration.	Ajustez la valeur et appuyez sur OK.



Configurations					
O1	Heure actuelle	Modifier	O2	Affichage Luminosité	1 - 5
O3	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son dés-activé	O4	Volume alarme	1 - 4
O5	Compteur	Marche / Arrêt	O6	Eclairage four	Marche / Arrêt
O7	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt	O8	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt
O9	Wi-Fi :	Marche / Arrêt	O10	Fonctionnement à distance automatique	Marche / Arrêt
O11	Ignorer Réseau	Oui/Non	O12	Mode démo	Code d'activation : 2468
O13	Version du logiciel	Contrôle	O14	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

## 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

---

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**



Für weitere Rezepte, Tipps und Fehlerbehebung laden Sie die App **My AEG Kitchen** herunter.






## KUNDENDIENST UND SERVICE

---

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.


-  Warnungs-/Sicherheitshinweise
-  Allgemeine Informationen und Empfehlungen
-  Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>1. SICHERHEITSHINWEISE.....</b>	<b>75</b>	<b>2.6 Innenbeleuchtung.....</b>	<b>81</b>
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	75	<b>2.7 Service.....</b>	<b>81</b>
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	76	<b>2.8 Entsorgung.....</b>	<b>81</b>
<b>2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....</b>	<b>77</b>	<b>3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....</b>	<b>81</b>
2.1 Montage.....	77	3.1 Gesamtansicht.....	82
2.2 Elektrischer Anschluss.....	78	3.2 Zubehör.....	82
2.3 Gebrauch.....	79	<b>4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES     BACKOFENS.....</b>	<b>83</b>
2.4 Reinigung und Pflege.....	80	4.1 Bedienfeld.....	83
2.5 Pyrolysereinigung.....	80		

<b>5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....</b>	<b>84</b>	<b>10.2</b> Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör.....	<b>98</b>
5.1 Erste Reinigung.....	84	<b>10.3</b> Gartabellen für Prüfinstitute.....	<b>98</b>
5.2 Erstes Vorheizen.....	84	<b>11. REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>100</b>
5.3 Drahtlose Verbindung  .....	85	11.1 Hinweise zur Reinigung.....	100
5.4 Softwarelizenzen.....	86	11.2 Entfernen: Einhängegitter.....	101
<b>6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....</b>	<b>86</b>	11.3 Benutzung: Pyrolytische Reinigung.....	101
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	86	11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen....	102
6.2 Ofenfunktionen.....	86	11.5 Aus- und Einbau: Tür.....	103
6.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....	87	11.6 Austausch: Lampe.....	104
6.4 Einstellung: Koch-Assistent.....	88	<b>12. FEHLERSUCHE.....</b>	<b>104</b>
6.5 Koch-Assistent mit Rezepten.....	88	12.1 Was zu tun ist, wenn .....	105
<b>7. UHRFUNKTIONEN.....</b>	<b>93</b>	12.2 Servicedaten.....	106
7.1 Uhrfunktionen.....	93	<b>13. ENERGIEEFFIZIENZ.....</b>	<b>106</b>
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	94	13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt*.....	106
<b>8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....</b>	<b>95</b>	13.2 Energiesparen.....	107
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	95	<b>14. MENÜSTRUKTUR.....</b>	<b>108</b>
<b>9. ZUSATZFUNKTIONEN.....</b>	<b>96</b>	14.1 Menü.....	108
9.1 Verriegelung.....	96		
9.2 Automatische Abschaltung.....	96		
9.3 Kühlgebläse.....	97		
<b>10. TIPPS UND HINWEISE.....</b>	<b>97</b>		
10.1 Feuchte Umluft.....	97		

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

---

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre

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

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät und mit Mobilgeräten über My AEG Kitchen spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- 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 vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice 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. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

### 2.1 Montage

**WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560 x 20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4 x 25 mm

## 2.2 Elektrischer Anschluss



### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.

- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- 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.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht weiter.



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke z. B. zum Erwärmen von Räumen verwendet werden.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Pyrolysereinigung



### **WARNUNG!**

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
  - Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
  - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern.  
Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.



- Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
  - Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

## 2.6 Innenbeleuchtung



### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.7 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

## 2.8 Entsorgung



### **WARNUNG!**

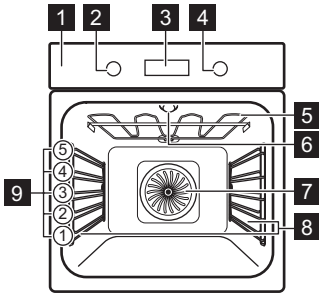
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

---

### 3.1 Gesamtansicht

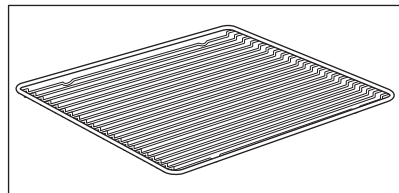


- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Display
- 4** Einstellknopf
- 5** Heizelement
- 6** Lampe
- 7** Ventilator
- 8** Einschubschienen, herausnehmbar
- 9** Einschubebenen

### 3.2 Zubehör

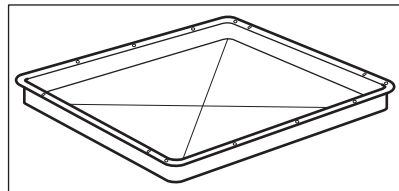
#### **Kombirost**

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



#### **Backblech**

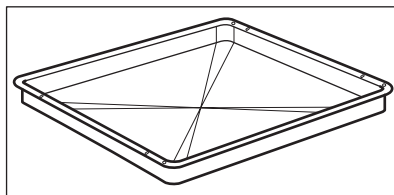
Für Kuchen und Plätzchen.



# EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS







## Brat- und Fettfanne

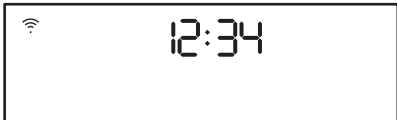
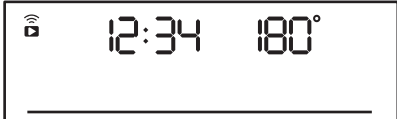
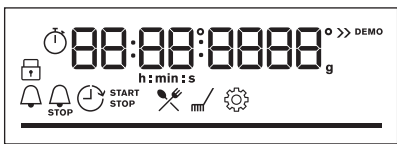
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.















## 4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

### 4.1 Bedienfeld

Sensorfelder des Bedienfelds					Drücken Sie	Drehen Sie den Knopf
 Kurzzeit- wecker	 Schnell- aufhei- zung	 Back- ofen- be- leuch- tung	 Verriegelung	OK		
Wählen Sie eine Ofenfunktion, um den Backofen einzuschalten.						
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.						

	Wenn sich der Einstellknopf für die Ofenfunktionen in der Aus-Position befindet, schaltet das Display in den Standby-Modus.
	Wenn Sie kochen, zeigt das Display die eingestellte Temperatur, Uhrzeit und andere verfügbare Optionen an.
	Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen.

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Display-Anzeigen				
 Verriegelung	 Koch-Assistent	 Reinigung	 Einstellungen	 Schnellaufheizung
<b>Timer-Anzeigen:</b>				
<b>Wi-Fi Anzeige</b> - blinkt, wenn der Backofen mit WLAN verbunden werden kann.			<b>Fernsteuerung-Anzeige</b> – Der Backofen kann aus der Ferne gesteuert werden.	
 Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.			 Fernsteuerung ist eingeschaltet.	
<b>Fortschrittsbalken</b> - für Temperatur oder Zeit.				





## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG




### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Erste Reinigung

Reinigen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme und stellen Sie die Uhrzeit ein:			
			 <b>00:00 angezeigt.</b> Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie OK.

### 5.2 Erstes Vorheizen


	<b>Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.</b>
<b>Schritt 1</b>	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG




**Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.**

**Schritt  
2**

Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:   
Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.

**Schritt  
3**


Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:   
Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.

**①** Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.

## 5.3 Drahtlose Verbindung

Zur Verbindung des Ofens benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
- Ein Mobilgerät, das mit Ihrem drahtlosen Netzwerk verbunden ist.

<b>Schritt 1</b>	Laden Sie die mobile App herunter My AEG Kitchen und folgen Sie den Anweisungen für die nächsten Schritte.
<b>Schritt 2</b>	Drehen Sie den Knopf, um Folgendes auszuwählen:  .

Frequenz	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2.400 - 2.483,5 MHz	5.150 - 5.350 MHz 5.470 - 5.725 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11a/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi-Modul	NIU5-50	

Frequenz Bluetooth	2.400 - 2.483,5 MHz
Protokoll	LE: DSSS
Max. Leistung	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

EU-Mitgliedsstaaten, für die die Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU gelten: Belgien, Bulgarien, Tschechische Republik, Dänemark, Deutschland, Estland, Irland, Griechenland,

# TÄGLICHER GEBRAUCH

Spanien, Frankreich, Kroatien, Italien, Zypern, Lettland, Litauen, Luxemburg, Ungarn, Malta, Niederlande, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Slowenien, Slowakei, Finnland, Schweden, Norwegen, Schweiz, Vereinigtes Königreich, Türkei.

## 5.4 Softwarelizenzen

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

Um den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Software-Bauteile aufzurufen, deren Lizenzbedingungen veröffentlicht werden müssen, und um deren vollständige Copyright-Informationen und Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie bitte: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (Ordner NIU5).



## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!


Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.










### 6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Beginnen Sie mit dem Kochen	
Schritt 1	Schritt 2
	
Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.	Stellen Sie die Temperatur ein.

### 6.2 Ofenfunktionen

#### Standard-Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.

Ofenfunktion	Gerät
 <p><b>Ober-/Unterhitze</b></p>	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 <p><b>Tiefkühlgerichte</b></p>	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 <p><b>Pizzastufe</b></p>	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 <p><b>Unterhitze</b></p>	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 <p><b>Auftauen</b></p>	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
 <p><b>Feuchte Umluft</b></p>	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
 <p><b>Grill</b></p>	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 <p><b>Heißluftgrillen</b></p>	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 <p><b>Menü</b></p>	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Reinigung, Einstellungen.

## 6.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests nach EN 60350-1.

# TÄGLICHER GEBRAUCH





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.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.



Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

## 6.4 Einstellung: Koch-Assistent


Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Koch-Assistent - Verwenden Sie diese Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standard-einstellungen zuzubereiten:			
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
			
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Koch-Assistent. Drücken Sie OK.	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK.	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

## 6.5 Koch-Assistent mit Rezepten

Legende	
	Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.
















Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
Rindfleisch 			























	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P1	<b>Roastbeef, blutig</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	 <b>2 Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	40 Min.
P2	<b>Roastbeef, rosa</b>			50 Min.
P3	<b>Roastbeef, durch</b>			60 Min.
P4	<b>Steak, rosa</b>	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	  <b>3; Bräter auf Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	15 Min.
P5	<b>Rinderbraten/ geschmort</b> (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1,5 - 2 kg	 <b>2; Bräter auf Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	120 Min.
P6	<b>Roastbeef, blutig</b> (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	 <b>2; Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	75 Min.
P7	<b>Roastbeef, rosa</b> (Niedertemperatur-Garen)			85 Min.
P8	<b>Roastbeef, durch</b> (Niedertemperatur-Garen)			130 Min.
P9	<b>Filet, blutig</b> (Niedertemperatur-Garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 <b>2; Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	75 Min.
P10	<b>Filet, rosa</b> (Niedertemperatur-Garen)			90 Min.
P11	<b>Filet, fertig</b> (Niedertemperatur-Garen)			120 Min.





# TÄGLICHER GEBRAUCH

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
<b>Kalb</b> 🐄				
P12	<b>Kalbsbraten</b> (z. B. Schulter)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dicke Stücke	☐ 2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Flüssigkeit hinzugeben. Braten zuge- deckt.	80 Min.
<b>Schweinefleisch</b> 🐷				
P13	<b>Schweinebra- ten oder Schulter</b>	1,5 - 2 kg	☐ 2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	120 Min.
P14	<b>Pulled Pork LTC</b>	1,5 - 2 kg	☐ 2; <b>Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräu- nung zu erzielen.	215 Min.
P15	<b>Lende, frisch</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	☐ 2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	55 Min.
P16	<b>Rippchen</b>	2 - 3 kg; roh, 2 - 3 cm dünne Ripp- chen	☐ 3; <b>tiefe Pfanne</b> Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gar- dauer.	90 Min.
<b>Lamm</b> 🐏				
P17	<b>Lammkeule mit Knochen</b>	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke	☐ 2; Bräter auf <b>Backblech</b> Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	130 Min.
<b>Geflügel</b> 🐔				
P18	<b>Hähnchen, ganz</b>	1 - 1,5 kg; frisch	☐ 2 Auflaufform auf <b>Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Das Hähnchen nach der Hälfte der Gar- zeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	60 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P19	Halbes Hähnchen	0,5 - 0,8 kg	 3; <b>Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	40 Min.
P20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	  2 Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.	25 Min.
P21	Hähnchenschenkel, frisch	-	 3; <b>Backblech</b> Wenn Sie zuerst Hähnchenschenkel marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie länger.	30 Min.
P22	Ente, ganz	2 - 3 kg	 2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.	100 Min.
P23	Gans, ganz	4 - 5 kg	 2; <b>tiefe Pfanne</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.	110 Min.
<b>Sonstige</b> 				
P24	Hackbraten	1 kg	 2; <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	60 Min.
 <b>Fisch</b>				
P25	Fisch, gegrillt	0,5 - 1 kg pro Fisch	 2; <b>Backblech</b> Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.	30 Min.
P26	Fischfilet	-	  3; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	20 Min.
<b>Süßes Backen/Desserts</b>   				





# TÄGLICHER GEBRAUCH

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P27	Käsekuchen	-	 2;  Springform 28 cm auf <b>Kombi-rost</b>	90 Min.
P28	Apfelkuchen	-	 3; <b>Backblech</b>	45 Min.
P29	Apfelkuchen	-	 2; Kuchenform auf <b>Kombi-rost</b>	40 Min.
P30	Apfelkuchen	-	 1; 22 cm Kuchenform auf  <b>Kombi-rost</b>	60 Min.
P31	Brownies	2 kg	 3; <b>tiefe Pfanne</b>	30 Min.
P32	Schokoladenmuffins	-	 3; Muffin-Blech auf <b>Kombi-rost</b>	25 Min.
P33	Brotkuchen	-	 2; Brotpfanne auf <b>Kombi-rost</b>	50 Min.
<b>Gemüse / Beilagen</b>   				
P34	Kartoffeln	1 kg	 2; <b>Backblech</b> Die ganzen Kartoffeln mit der Haut auf das Backblech geben.	50 Min.
P35	Wegdes	1 kg	 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier auskleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.	35 Min.
P36	Gegrilltes Gemüse	1 - 1,5 kg	 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier auskleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.	30 Min.
P37	Kroketten, gefroren	0,5 kg	 3; <b>Backblech</b>	25 Min.
P38	Pommes frites, gefroren	0,75 kg	 3; <b>Backblech</b>	25 Min.
<b>Gratins, Brot und Pizza</b>   				




	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P39	Lasagne / Nudelauflauf	1 - 1,5 kg	 2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>	45 Min.
P40	Kartoffelgratin	1 - 1,5 kg	 1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>	50 Min.
P41	Pizza frisch, dünn	-	  2 <b>Backblech</b> mit Backpapier auskleidet	15 Min.
P42	Pizza frisch, dick	-	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier auskleidet	25 Min.
P43	Quiche	-	 2; Backform auf <b>Kombirost</b>	45 Min.
P44	Baguette/ Ciabatta/ Weißbrot	0,8 kg	  3; <b>Backblech</b> mit Backpapier auskleidet Mehr Zeit für Weißbrot.	30 Min.
P45	Alle Getreide/ Roggen/dunkles Brot, alle Getreide	1 kg	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier / <b>Kombirost</b>	60 Min.







## 7. UHRFUNKTIONEN








### 7.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Verwendung
	Kurzzeit-Wecker. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
	Garzeitdauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
	Zeitvorwahl. Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
	Uptimer. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wählen Sie: Menü, Einstellungen.

## 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
		
Um die Uhrzeit zu ändern, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Tageszeit.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.	Drücken Sie: OK.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker			
Schritt 1	<p>Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt.</p> 	Schritt 2	Schritt 3
			
Drücken Sie:  .	Stellen Sie Kurzzeit-Wecker	Drücken Sie: OK.	
 Der Countdown des Timers startet umgehend.			

Einstellung: Garzeitdauer				
Schritt 1	Schritt 2	<p>Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt.</p>  STOP	Schritt 3	Schritt 4
				
Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.	Drücken Sie wiederholt:  .	Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie: OK.	
 Der Countdown des Timers startet umgehend.				

Einstellung: Zeitvorwahl							
Schritt 1	Schritt 2		Schritt 3	Schritt 4		Schritt 5	Schritt 6
		Das Display zeigt die Uhrzeit an START 			Im Display wird Folgendes angezeigt: --:--  STOPP		
Wählen Sie die Ofenfunktion.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Startzeit ein.	Drücken Sie: OK.		Stellen Sie die Endzeit ein.	Drücken Sie: OK.
 Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.							

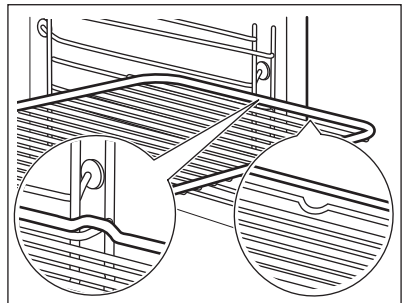
## 8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

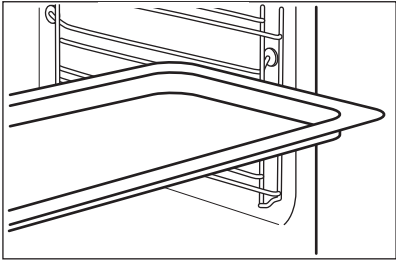
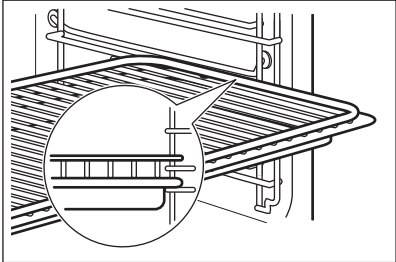
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

#### Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.








# ZUSATZFUNKTIONEN

<p><b>Backblech /Auflaufpfanne:</b> Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.</p>	
<p><b>Kombirost, Backblech /Auflaufpfanne:</b> Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.</p>	

## 9. ZUSATZFUNKTIONEN



### 9.1 Verriegelung

<p><b>Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.</b></p>		
<p>Einschalten, wenn der Backofen in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt. Einschalten, wenn der Backofen ausgeschaltet ist – der Backofen kann nicht eingeschaltet werden, das Bedienfeld ist verriegelt.</p>		
	<p> – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten. Ein Signal ertönt.</p>	<p> – gedrückt halten, um sie auszuschalten.</p>
<p> 3 x  – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.</p>		

### 9.2 Automatische Abschaltung

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.



 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - max.	3

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Zeitvorwahl.




## 9.3 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.




# 10. TIPPS UND HINWEISE

## 10.1 Feuchte Umluft

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


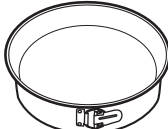


	 (°C)	 (Min.)
Nudelgratin	200 - 220	45 - 55
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne, frisch	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brotpudding	190 - 200	55 - 70
Milchreis	170 - 190	45 - 60
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80

# TIPPS UND HINWEISE

	 (°C)	 (Min.)
Weißbrot	190 - 200	55 - 70

## 10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör







Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

 <b>Pizzapfanne</b>	 <b>Backform</b>	 <b>Förmchen</b>	 <b>Tortenbodenform</b>
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

## 10.3 Gartabellen für Prüfinstitute

### Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.





 <b>BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen</b>				
		 (°C)	 (Min.)	
Biskuit, fettfrei	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	60 - 90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1



## BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen








Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		 (°C)	 (Min.)
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft	140	25 - 40
Mürbeteiggebäck / Feingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	20 - 35
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30



## BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen

		 (°C)	 (Min.)	
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft	140	25 - 45	1 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	23 - 40	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	35 - 50	1 / 4

# REINIGUNG UND PFLEGE



Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.



Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.



(Min.)



Toast

Grill

1 - 3

5

Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden

Grill

24 - 30

4

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungs-  
mittel

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.


Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Ge-  
brauch

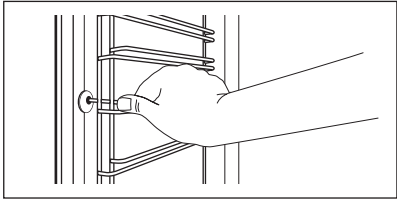
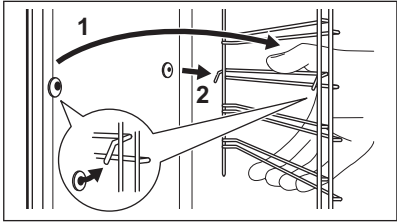
Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.

 <p><b>Zubehör</b></p>	<p>Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.</p>
	<p>Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p>


## 11.2 Entfernen: Einhängegitter


Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

<p><b>Schritt 1</b></p>	<p>Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.</p>	
<p><b>Schritt 2</b></p>	<p>Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.</p>	
<p><b>Schritt 3</b></p>	<p>Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.</p>	
<p><b>Schritt 4</b></p>	<p>Führen Sie zum Einsetzen der Eihängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.</p>	

## 11.3 Benutzung: Pyrolytische Reinigung




Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.

	<p><b>WARNUNG!</b> Es besteht das Risiko von Verbrennungen.</p>
--	---

	<p><b>VORSICHT!</b> Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.</p>
--	--


Vor dem Pyrolytische Reinigung:		
<p>Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.</p>	<p>Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und die herausnehmbaren Eihängegitter.</p>	<p>Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.</p>

# REINIGUNG UND PFLEGE

<b>Pyrolytische Reinigung</b>	
<b>Schritt 1</b>	Menü eingeben: Reinigung  .
Option	Dauer
C1 - Leichte Reinigung	1 h
C2 - Normale Reinigung	1 h 30 min
C3 - Gründliche Reinigung	3 h
<b>Schritt 2</b>	OK - drücken, um das Reinigungsprogramm auszuwählen.
<b>Schritt 3</b>	OK - Drücken, um die Reinigung zu starten.
<b>Schritt 4</b>	Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Backofenfunktionen in die Aus-Position.
 Während der Reinigung ist die Backofenlampe ausgeschaltet.	
Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display Folgendes an:  .	

<b>Nach Abschluss der Reinigung:</b>		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

## 11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

<b>Der Backofen erinnert Sie daran, wann er mit der pyrolytischen Reinigung gereinigt werden muss.</b>	
 blinkt 5 Sekunden nach jedem Kochvorgang im Display.	Zum Ausschalten der Erinnerung geben Sie die Menü ein und wählen Sie Einstellungen, Erinnerungsfunktion Reinigen.

## 11.5 Aus- und Einbau: Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.



### WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

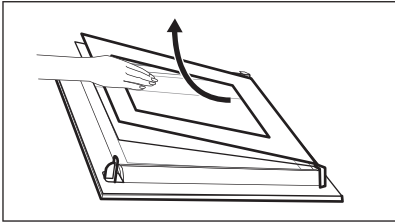


### VORSICHT!

Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

<b>Schritt 1</b>	Öffnen Sie die Tür vollständig.	
<b>Schritt 2</b>	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.	
<b>Schritt 3</b>	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.	
<b>Schritt 4</b>	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
<b>Schritt 5</b>	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
<b>Schritt 6</b>	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.	

# FEHLERSUCHE

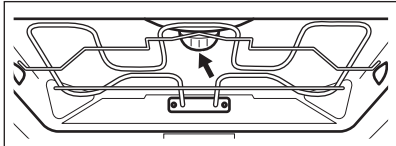
<b>Schritt 7</b>	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
<b>Schritt 8</b>	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	
<b>Schritt 9</b>	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.	

## 11.6 Austausch: Lampe


**WARNUNG!**  
 Stromschlaggefahr.  
 Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

## Obere Lampe

<b>Schritt 1</b>	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
<b>Schritt 2</b>	Reinigen Sie die Glasabdeckung.	
<b>Schritt 3</b>	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
<b>Schritt 4</b>	Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.	



## 12. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was zu tun ist, wenn ...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.



#### Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ausgeschaltet.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Backofen-Tür ist geschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.




#### Komponenten

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft - ist eingeschaltet.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.



#### Fehlercodes

Im Display erscheint ...	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Err C3	Die Backofen-Tür ist geschlossen und die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Backofen-Tür ist geschlossen.

 Fehlercodes	
Err F102	Die Türverriegelung nicht defekt ist.
00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um den Ofen neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.	

## 12.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

# 13. ENERGIEEFFIZIENZ

## 13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt\*

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BPE535270M 944188523
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	1.09 kWh/Programm

Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	71 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	34.5 kg

\* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.  
Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B.  
Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

## 13.2 Energiesparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet. Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

### **Garen mit Heißluft**

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

### **Restwärme**

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### **Warmhalten von Speisen**

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

# MENÜSTRUKTUR

## Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.



## Feuchte Umluft




Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.







Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

# 14. MENÜSTRUKTUR

## 14.1 Menü

	 - Wählen Sie , um die Menü einzugeben.
---	--



Menü Struktur		
Koch-Assistent 	Reinigung 	Einstellungen 

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 	 OK	 <b>O1 - O14</b>	 OK	
Wählen Sie Menü, Einstellungen.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Wählen Sie die Einstellung.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie <b>OK</b> .

Einstellungen					
O1	Uhrzeit	Ändern	O2	Helligkeit	1 - 5
O3	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ausschalten	O4	Lautstärke	1 - 4
O5	Uptimer	Ein / Aus	O6	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus

Einstellungen					
O7	Schnellaufheizung	Ein / Aus	O8	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
O9	Wi-Fi	Ein / Aus	O10	Automatischer Fernbetrieb	Ein / Aus
O11	Netzwerk ignorieren	Ja / Nein	O12	DEMO	Aktivierungscode: 2468
O13	Softwareversion	Prüfen	O14	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

## 15. UMWELTTIPPS

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

## PER RISULTATI PERFETTI

---

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico. Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



Per ulteriori ricette, suggerimenti, indicazioni per la risoluzione dei problemi scaricare l'app **My AEG Kitchen**.



## ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

---

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni generali e suggerimenti


 Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

## INDICE

---

<b>1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....</b>	<b>111</b>	<b>2.7 Assistenza tecnica.....</b>	<b>117</b>
1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili.....	111	<b>2.8 Smaltimento.....</b>	<b>117</b>
1.2 Avvertenze di sicurezza generali.	112	<b>3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....</b>	<b>117</b>
<b>2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....</b>	<b>113</b>	3.1 Panoramica generale.....	118
2.1 Installazione.....	113	3.2 Accessori.....	118
2.2 Collegamento elettrico.....	114	<b>4. COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO.....</b>	<b>119</b>
2.3 Utilizzo:.....	115	4.1 Pannello dei comandi.....	119
2.4 Pulizia e cura.....	116		
2.5 Pulizia pirolitica.....	116		
2.6 Illuminazione interna.....	117		

<b>5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....</b>	<b>120</b>	<b>10.2 Cottura ventilata umida - accessori consigliati.....</b>	<b>134</b>
5.1 Pulizia iniziale.....	120	<b>10.3 Tabelle di cottura per gli istituti di test.....</b>	<b>134</b>
5.2 Preriscaldamento iniziale.....	120	<b>11. PULIZIA E CURA.....</b>	<b>136</b>
5.3 Connessione wireless  .....	121	11.1 Note sulla pulizia.....	136
5.4 Licenze software.....	122	11.2 Come togliere: Supporti ripiano	137
<b>6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....</b>	<b>122</b>	11.3 Istruzioni d'uso: Pulizia per pirolisi.....	137
6.1 Come impostare: Funzioni cottura.....	122	11.4 Promemoria Pulizia.....	138
6.2 Funzioni cottura.....	122	11.5 Procedura di rimozione e installazione: Porta.....	138
6.3 Note su: Cottura ventilata umida.	124	11.6 Come sostituire: Lampadina.....	140
6.4 Come impostare: Cottura guidata	124	<b>12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....</b>	<b>140</b>
6.5 Cottura guidata con ricette.....	124	12.1 Cosa fare se.....	140
<b>7. FUNZIONI DEL TIMER.....</b>	<b>129</b>	12.2 Dati Assistenza.....	142
7.1 Funzioni orologio.....	129	<b>13. EFFICIENZA ENERGETICA.....</b>	<b>142</b>
7.2 Come impostare: Funzioni Orologio.....	130	13.1 Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto*.....	142
<b>8. COME USARLE: ACCESSORI.....</b>	<b>131</b>	13.2 Risparmio energetico.....	143
8.1 Inserimento di accessori.....	131	<b>14. STRUTTURA DEL MENU.....</b>	<b>143</b>
<b>9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....</b>	<b>132</b>	14.1 Menu.....	143
9.1 Blocco.....	132		
9.2 Spegnimento automatico.....	132		
9.3 Ventola di raffreddamento.....	133		
<b>10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI....</b>	<b>133</b>		
10.1 Cottura ventilata umida.....	133		

## 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

---

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

### 1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza

dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e i dispositivi mobili con My AEG Kitchen.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante il funzionamento o il raffreddamento. Le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

### **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.



- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Una fuoriuscita eccessiva deve essere rimossa prima di avviare la pulizia per pirolisi. Rimuovere tutte le parti dal forno.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

### 2.1 Installazione

**AVVERTENZA!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.
- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	578 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	594 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	576 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con porta aperta	1027 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560 x 20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	4 x 25 mm

## 2.2 Collegamento elettrico



### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.

- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

## 2.3 Utilizzo:



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Quest'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico (al chiuso).
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerlo dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare piastre o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

- Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, ad esempio per riscaldare la stanza.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello del forno chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

## 2.4 Pulizia e cura



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

## 2.5 Pulizia pirolitica



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni/Incendi/Emissioni chimiche (Fumi) in Modalità Pirolitica.

- Prima di eseguire una funzione di pulizia automatica per Pirolisi o prima del Primo Utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:
  - qualsiasi residuo di cibo e schizzo/deposito di grasso.
  - qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide ecc. forniti con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente ecc.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni riguardanti la pulizia per Pirolisi.
- Tenere bambini lontano dall'apparecchiatura mentre è in corso la pulizia pirolitica. L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può provocare la formazione di fumi prodotti dai residui di cottura e dai materiali strutturali, di conseguenza gli utenti sono fortemente invitati a:
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo ogni pulizia per Pirolisi.
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo il primo utilizzo alla massima temperatura.

- A differenza delle persone, alcune specie di uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai fumi che possono venire prodotti durante il processo di pulizia dei Forni Piroolitici.
  - Allontanare eventuali animali domestici (in particolare gli uccelli) dall'apparecchiatura durante e dopo la pulizia per Pirolisi e prevedere prima di tutto un funzionamento alla massima temperatura in un'area ben ventilata.
- I piccoli animali domestici sono anche estremamente sensibili alle variazioni di temperatura in prossimità dei Forni Piroolitici quando il programma di pulizia automatica per Pirolisi è in corso.
- Superfici antiaderenti di pentole, teglie, utensili, ecc., possono venire danneggiate dall'alta temperatura utilizzata per la pulizia per Pirolisi in tutti i Forni Piroolitici e diventare fonte di vapori relativamente nocivi.
- I vapori rilasciati da tutti i Forni Piroolitici/Residui di Cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi bambini o persone affette da malattie.

## 2.6 Illuminazione interna



### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

## 2.7 Assistenza tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

## 2.8 Smaltimento



### **AVVERTENZA!**

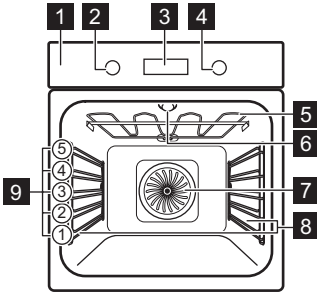
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

---

### 3.1 Panoramica generale

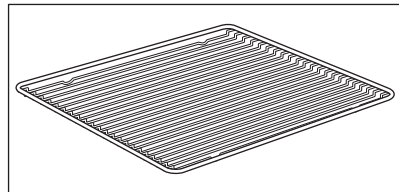


- 1** Pannello dei comandi
- 2** Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3** Display
- 4** Manopola di regolazione
- 5** Resistenza
- 6** Lampadina
- 7** Ventola
- 8** Supporto ripiano, rimovibile
- 9** Posizioni ripiano

### 3.2 Accessori

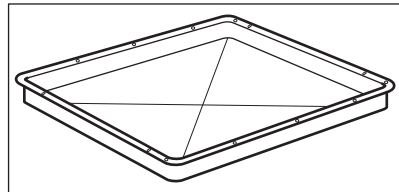
#### Ripiano a filo

Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.



#### Lamiera dolci

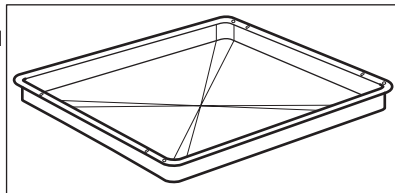
Per torte e biscotti.



# COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO







## Leccarda

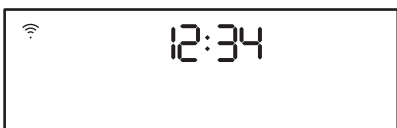

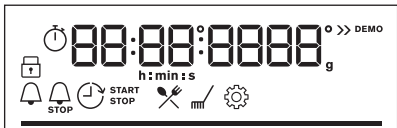
Per cuocere al forno e arrostitire o per raccogliere il grasso.















## 4. COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO

### 4.1 Pannello dei comandi

Tasti sensore pannello dei comandi					Premere	Ruotare la manopola
 Timer	 Riscaldamento rapido	 Luce forno	 Blocco	OK		
Selezionare una funzione cottura per accendere il forno.						
Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.						

	Quando la manopola delle funzioni di riscaldamento è in posizione off, il display passa in modalità standby.
	Quando si cucina, il display mostra la temperatura impostata, l'ora del giorno e le altre opzioni disponibili.
	Il display col numero massimo di funzioni impostate.

# PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Spie display				
 Blocco	 Cottura guidata	 Pulizia	 Impostazioni	 Riscaldamento rapido
<b>Spie timer:</b>				
<b>Wi-Fi indicatore</b> - lampeggia quando il forno può essere connesso al Wi-Fi.			<b>Operazione da remoto indicatore</b> - il forno può essere controllato in modalità remota.	
 Wi-Fi la connessione è attiva.			 Operazione da remoto è acceso.	
<b>Barra di avanzamento</b> - per temperatura o tempo.				

## 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Pulizia iniziale

Prima della messa in uso, pulire il forno vuoto e impostare l'ora:

			 <b>00:00</b> Impostare l'ora. Premere <b>OK</b> .
---	---	---	---

### 5.2 Preriscaldamento iniziale



Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.

**Fase 1**

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.





**Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.**

**Fase 2**

Impostare la temperatura massima per la funzione: .  
Lasciare in funzione il forno per un'ora.

**Fase 3**

Impostare la temperatura massima per la funzione: .  
Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.



Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di pre-riscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.

## 5.3 Connessione wireless

Per collegare il forno sono necessari i seguenti elementi:

- Rete wireless con connessione a Internet.
- Dispositivo mobile connesso alla rete wireless.

<b>Fase 1</b>	Scaricare l'app mobile My AEG Kitchen e seguire le istruzioni per i passaggi successivi.
<b>Pas-saggio 2</b>	Ruotare la manopola per selezionare:

Frequenza	WLAN 2,4 GHz	WLAN 5 GHz
		2400 - 2483,5 MHz
Protocollo	IEEE 802,11b DSSS, 802,11g/n OFDM	IEEE 802,11 a/n OFDM
Potenza massima	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Modulo Wi-Fi	NIU5-50	

Frequenza Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Protocollo	LE: DSSS
Potenza massima	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Gli stati membri UE coperti dalla direttiva 2014/53/UE: Belgio, Bulgaria, Repubblica Ceca, Danimarca, Germania, Estonia, Irlanda, Grecia, Spagna, Francia, Croazia, Italia, Cipro, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Ungheria, Malta, Paesi Bassi, Austria, Polonia, Portogallo, Romania, Slovenia, Slovacchia, Finlandia, Svezia, Norvegia, Svizzera, Regno Unito, Turchia.

## 5.4 Licenze software

Il software di questo prodotto contiene componenti basati su software gratuiti and open source. AEG riconosce appieno il contributo delle comunità software e robotiche al progetto di sviluppo.

Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source, le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per vedere le informazioni complete sul copyright oltre che i termini di licenza applicabili, visitare il sito: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (cartella NIU5).



## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!


Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.










### 6.1 Come impostare: Funzioni cottura

Avviare la cottura	
Passaggio 1	Fase 2
	
Imposta una funzione di cottura.	Impostare la temperatura.

### 6.2 Funzioni cottura

#### Funzioni cottura standard

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20 - 40°C inferiore rispetto a Cottura convenzionale. .

Funzione cottura	Applicazione
 <b>Cottura convenzionale</b>	<p>Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione del ripiano.</p>
 <b>Cibi congelati</b>	<p>Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.</p>
 <b>Funzione Pizza</b>	<p>Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.</p>
 <b>Resistenza inferiore</b>	<p>Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.</p>
 <b>Scongelamento</b>	<p>Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.</p>
 <b>Cottura ventilata umida</b>	<p>Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.</p>
 <b>Grill</b>	<p>Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.</p>
 <b>Doppio grill ventilato</b>	<p>Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.</p>
 <b>Menu</b>	<p>Per accedere al Menu: Cottura guidata, Pulizia, Impostazioni.</p>

## 6.3 Note su: Cottura ventilata umida





Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign secondo la normativa UE 65/2014 e UE 66/2014. Test secondo la norma EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.



Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi. Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

## 6.4 Come impostare: Cottura guidata


Ogni pietanza di questo sottomenu prevede funzione e temperatura consigliate. È possibile regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Cottura guidata - utilizzare per preparare un piatto rapidamente con le impostazioni predefinite:			
Fase 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
 ☰	 🍴	 1 - 45	 OK
Accedere al menu.	Selezionare Cottura guidata. Premere OK.	Selezionare la pietanza. Premere OK.	Inserire la pietanza nel forno. Confermare l'impostazione.

## 6.5 Cottura guidata con ricette













Legenda	
	Preriscaldare il forno prima di iniziare a cucinare.
	Livello del ripiano.


















Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto.

Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
Manzo 			



















	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
P1	<b>Roast beef, al sangue</b>	1 - 1,5 kg; pezzi spessi 4-5 cm	☐ 2 lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Informare.	40 min
P2	<b>Roast beef, cottura media</b>			50 min
P3	<b>Roast beef, ben cotto</b>			60 min
P4	<b>Bistecca, media cottura</b>	180 - 220 g per pezzo; fette di 3 cm di spessore	☐☐ 3; pirofila su <b>ripiano a filo</b> Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Informare.	15 min
P5	<b>Arrosto di manzo / brasato</b> (costoletta, scamone, fesa)	1,5 - 2 kg	☐ 2; pirofila su <b>ripiano a filo</b> Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Informare.	120 min
P6	<b>Roast beef, al sangue</b> (cottura lenta)	1 - 1,5 kg; pezzi spessi 4-5 cm	☐ 2; lamiera dolci Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Informare.	75 min
P7	<b>Roast beef, cottura media</b> (cottura lenta)			85 min
P8	<b>Roast beef, ben cotto</b> (cottura lenta)			130 min
P9	<b>Filetto, al sangue</b> (cottura lenta)	0,5 - 1,5 kg; pezzi spessi 5-6 cm	☐ 2; teglia da forno Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Informare.	75 min
P10	<b>Filetto, cottura media</b> (cottura lenta)			90 min
P11	<b>Filetto, cotto</b> (cottura lenta)			120 min
<b>Vitello</b> 🐄				

# UTILIZZO QUOTIDIANO











	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
P12	<b>Arrostto di vitello</b> (ad es. spalla)	0,8 - 1,5 kg; pezzi spessi 4 cm	 <b>2</b> ; pirofila su <b>ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite. Aggiungere liquido. Arrostto coperto.	80 min
<b>Maiale</b>  				
P13	<b>Collo o spalla di maiale arrosto</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2</b> ; pirofila su <b>ripiano a filo</b> Girare la carne a metà cottura.	120 min
P14	<b>Maiale sfilacciato cotto a bassa temperatura</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2</b> ; <b>teglia da forno</b> Utilizzare le spezie preferite. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.	215 min
P15	<b>Lombo, fresco</b>	1 - 1,5 kg; pezzi spessi 5-6 cm	 <b>2</b> ; pirofila su <b>ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite.	55 min
P16	<b>Costolette di maiale</b>	2 - 3 kg; utilizzare punte crude, 2 - 3 cm	 <b>3</b> ; <b>leccarda</b> Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.	90 min.
<b>Agnello</b> 				
P17	<b>Cosciotto d'agnello con ossa</b>	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm di spessore	 <b>2</b> pirofila su <b>lamiera dolci</b> Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.	130 min
<b>Pollame</b> 				
P18	<b>Pollo intero</b>	1 - 1,5 kg; fresco	 <b>2</b> casseruola su <b>lamiera dolci</b> Utilizzare le spezie preferite. Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.	60 min.
P19	<b>Mezzo pollo</b>	0,5 - 0,8 kg	 <b>3</b> ; <b>lamiera dolci</b> Utilizzare le spezie preferite.	40 min

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
P20	Pollo, petto	180 - 200 g per pezzo	  2 casseruola su <b>ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.	25 min
P21	Cosce di pollo, fresche	-	 3; <b>lamiera dolci</b> Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.	30 min
P22	Anatra, intera	2 - 3 kg	 2; pirofila su <b>ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.	100 min
P23	Oca, intera	4 - 5 kg	 2; <b>leccarda</b> Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura.	110 min
<b>Altro</b> 				
P24	Polpettone	1 kg	 2; <b>ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite.	60 min
 <b>Pesce</b>				
P25	Pesce intero, grigliato	0,5 - 1 kg per pesce	 2; <b>lamiera dolci</b> Farcire il pesce con burro e utilizzare spezie ed erbe preferite.	30 min
P26	Filetto di pesce	-	  3; casseruola su <b>ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite.	20 min
<b>Dolci da forno / dessert</b>   				
P27	Cheesecake	-	 2;  Tortiera apribile da 28 cm su <b>ripiano a filo</b>	90 min.
P28	Torta di mele	-	 3; <b>lamiera dolci</b>	45 min

# UTILIZZO QUOTIDIANO





	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
P29	Crostata di mele	-	 2; tortiera su ripiano a filo	40 min
P30	Torta di mele americana	-	 1;  tortiera da 22 cm su ripiano a filo	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3 leccarda	30 min
P32	Muffin al cioccolato	-	 3, vassoio muffin su ripiano a filo	25 min
P33	Torta di pane	-	 2 leccarda su ripiano a filo	50 min
<b>Verdure / Contorni</b>   				
P34	Patate al forno	1 kg	 2; lamiera dolci Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci.	50 min
P35	Spicchi	1 kg	 3 lamiera dolci rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le patate a pezzi.	35 min
P36	Verdure miste grigliate	1 - 1,5 kg	 3 lamiera dolci rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le verdure a pezzi.	30 min
P37	Crocchette, surgelate	0,5 kg	 3; lamiera dolci	25 min
P38	Patatine, surgelate	0,75 kg	 3; lamiera dolci	25 min
<b>Gratin, pane e pizza</b>   				
P39	Lasagne / sfornato di spaghetti	1 - 1,5 kg	 2 casseruola su ripiano a filo	45 min



	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
P40	Patate gratinate	1 - 1,5 kg	 1 casseruola su ripiano a filo	50 min
P41	Pizza fresca, sottile	-	  2 lamiera dolci rivestita con carta da forno	15 min
P42	Pizza fresca, spessa	-	  2 lamiera dolci rivestita con carta da forno	25 min
P43	Quiche	-	 2; teglia da forno su ripiano a filo	45 min
P44	Baguette / Ciabatta / Pane bianco	0,8 kg	  3 lamiera dolci rivestita con carta da forno Più tempo necessario per il pane bianco.	30 min
P45	Impasto per pane integrale / pane di segale / pane nero in uno stampo per pane	1 kg	  2 lamiera dolci rivestita con carta da forno / ripiano a filo	60 min

## 7. FUNZIONI DEL TIMER







### 7.1 Funzioni orologio








Funzione Orologio	Applicazione
	Contaminuti. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico.
	Tempo di cottura. Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si ferma.
	Ritardo. Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
	Timer. Il massimo è 23 ore 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno. Per accendere e spegnere Timer selezionare: Menu, Impostazioni.











# FUNZIONI DEL TIMER

## 7.2 Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare: Imposta ora		
Fase 1	Passaggio 2	Fase 3
		
Per modificare l'ora, accedere al menu e selezionare Impostazioni, Ora.	Impostare l'orologio.	Premere: OK.

Come impostare: Contaminuti			
Fase 1	Il display visualizza: 0:00 	Passaggio 2	Passaggio 3
			
Premere: 		Imposta Contaminuti	Premere: OK.
 Il timer inizia subito il conto alla rovescia.			

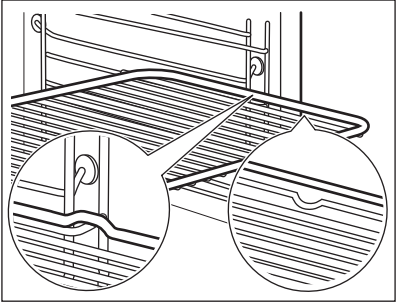
Come impostare: Tempo di cottura				
Fase 1	Fase 2	Il display visualizza: 0:00  STOP	Passaggio 3	Passaggio 4
				
Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.	Premere ripetutamente: 		Impostare la durata della cottura.	Premere: OK.
 Il timer inizia subito il conto alla rovescia.				

Come impostare: Ritardo							
Fase 1	Fase 2		Passaggio 3	Passaggio 4		Passaggio 5	Passaggio 6
		Il display mostra: l'ora del giorno  START			Il display visualizza: --:--  STOP		
Selezio- nare la funzio- ne ri- scalda- mento.	Premere ripetuta- mente: 		Imposta- re l'orario di inizio.	Premere: OK.		Imposta- re l'ora- rio di fi- ne.	Preme- re: OK.
 Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di inizio impostato.							

## 8. COME USARLE: ACCESSORI

### 8.1 Inserimento di accessori

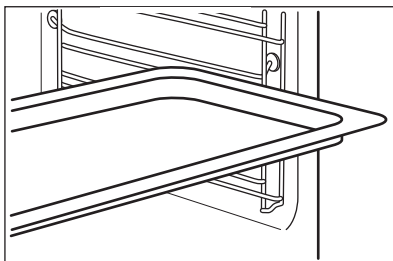
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

<p><b>Ripiano a filo:</b> Spingere il ripiano fra le guide del supporto.</p>	
--	--

## FUNZIONI AGGIUNTIVE

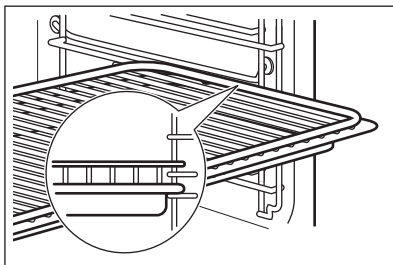
### Lamiera dolci /Teglia profonda:

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



### Ripiano a filo, Lamiera dolci /Teglia profonda:

Spingere il vassoio tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



## 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE


### 9.1 Blocco


**Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione forno.**



Attivarla quando il forno è in funzione: la cottura impostata continua, il pannello dei comandi è bloccato.

Attivarla quando il forno è spento - il forno non può essere acceso, il pannello dei comandi è bloccato.



 - tenere premuto per attivare la funzione.  
Viene emesso un segnale acustico.



 - premere e tenere premuto per disattivarla.

 3 x  - lampeggia quando il blocco è attivato.

### 9.2 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, il forno si spegne dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

# CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	3

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Ritardo.




## 9.3 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento potrebbe continuare a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.




# 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

## 10.1 Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante. Utilizzare la posizione del terzo ripiano.





	 (°C)	 (min.)
Pasta gratinata	200 - 220	45 - 55
Patate gratinate	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Budino di pane	190 - 200	55 - 70
Budino di riso	170 - 190	45 - 60
Torta di mele, preparata con miscela per pan di Spagna (stampo per dolci rotondo)	160 - 170	70 - 80

# CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

	 (°C)	 (min.)
Pane bianco	190 - 200	55 - 70

## 10.2 Cottura ventilata umida - accessori consigliati







Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

 <b>Teglia da pizza</b>	 <b>Pirofila</b>	 <b>Pirofile monoporzione</b>	 <b>Tortiera per flan</b>
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

## 10.3 Tabelle di cottura per gli istituti di test

### Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

 <b>COTTURA SU UN LIVELLO</b> Cottura in stampi				
		 (°C)	 (min)	
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	140 - 150	35 - 50	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	160	35 - 50	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	160	60 - 90	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	180	70 - 90	1





# CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



## COTTURA SU UN LIVELLO Biscotti








Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

		 (°C)	 (min)
Frollini al burro / Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	25 - 40
Frollini al burro / Strisce di pasta, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	160	20 - 30
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	20 - 35
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	170	20 - 30



## COTTURA MULTILIVELLO. Biscotti

		 (°C)	 (min)	
Frollini al burro / Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	25 - 45	1 / 4
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	23 - 40	1 / 4
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	35 - 50	1 / 4

# PULIZIA E CURA



Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.



Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.



(min)



Toast

Grill

1 - 3

5

Manzo, bistecca, girare il piatto a metà cottura

Grill

24 - 30

4

## 11. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Note sulla pulizia



Agenti di pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.




Uso quotidiano

Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.

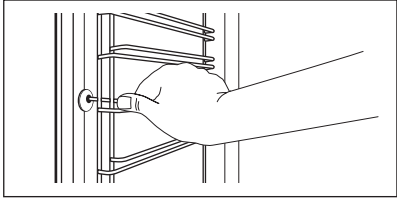
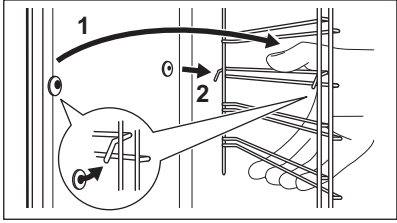
Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.



 <p><b>Accessori</b></p>	<p>Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.</p>
	<p>Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.</p>

## 11.2 Come togliere: Supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

<b>Fase 1</b>	Spegner il forno e attendere che sia freddo.	
<b>Fase 2</b>	Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.	
<b>Fase 3</b>	Sfilare la guida di estrazione posteriore dalla parete laterale e toglierla.	
<b>Fase 4</b>	Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.	

## 11.3 Istruzioni d'uso: Pulizia per pirolisi

Pulire il forno con Pulizia per pirolisi.



### AVVERTENZA!

Rischio di ustioni.






### ATTENZIONE!

Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Il forno potrebbe subire danni.


### Prima della Pulizia per pirolisi:

<p>Spegner il forno e attendere che si raffreddi.</p>	<p>Rimuovere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.</p>	<p>Pulire la base del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.</p>
---	---	--

Pulizia per pirolisi	
<b>Fase 1</b>	Accedere al menu: Pulizia  .
<b>Opzione</b>	<b>Durata</b>
C1 - Pulizia leggera	1 h
C2 - Pulizia normale	1 h 30 min
C3 - Pulizia completa	3 h
<b>Passaggio 2</b>	OK - premere per selezionare il programma di pulizia.
<b>Passaggio 3</b>	OK - premere per avviare la pulizia.
<b>Passaggio 4</b>	Dopo la pulizia, ruotare la manopola delle funzioni di cottura sulla posizione di spento.
 Durante la pulizia la lampadina del forno è spenta.	
Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, lo sportello si blocca. Finché lo sportello non si sblocca il display indica:  .	

Al termine della pulizia:		
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Pulire la cavità con un panno morbido.	Rimuovere il residuo dal basso della cavità.

## 11.4 Promemoria Pulizia

Il forno vi ricorda quando pulirlo con la pulizia pirolitica.	
 lampeggia sul display per 5 secondi dopo ogni sessione di cottura.	Per disattivare il promemoria inserire il Menu e selezionare Impostazioni, Promemoria Pulizia.

## 11.5 Procedura di rimozione e installazione: Porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.



## AVVERTENZA!

La porta è pesante.



## ATTENZIONE!

Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

<p><b>Pas-saggio 1</b></p>	<p>Aprire completamente la porta.</p>	
<p><b>Pas-saggio 2</b></p>	<p>Sollevere e premere le leve di serraggio (A) sulle due cerniere.</p>	
<p><b>Pas-saggio 3</b></p>	<p>Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°). Afferrare la porta su entrambi i lati e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.</p>	
<p><b>Pas-saggio 4</b></p>	<p>Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.</p>	
<p><b>Pas-saggio 5</b></p>	<p>Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.</p>	
<p><b>Pas-saggio 6</b></p>	<p>Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.</p>	
<p><b>Pas-saggio 7</b></p>	<p>Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.</p>	
<p><b>Pas-saggio 8</b></p>	<p>Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.</p>	

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

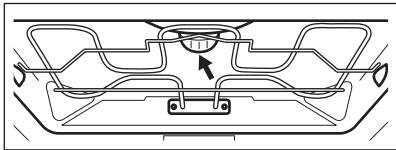
<b>Pas-saggio 9</b>	Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.
---------------------	---

## 11.6 Come sostituire: Lampadina


 <b>AVVERTENZA!</b> Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.
--

Prima di sostituire la lampadina:		
Fase 1	Fase 2	Fase 3
Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.	Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

## Lampadina superiore

<b>Fase 1</b>	Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.	
<b>Fase 2</b>	Pulire il rivestimento di vetro.	
<b>Fase 3</b>	Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.	
<b>Fase 4</b>	Installare la calotta di vetro.	

# 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

 <b>AVVERTENZA!</b> Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.
--

## 12.1 Cosa fare se...

Per tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di assistenza autorizzato.



## Il forno non si accende o non riscalda

Problema	Controllare se...
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno è stato collegato correttamente all'alimentazione di rete.
Il forno non scalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
Il forno non scalda.	La porta del forno è chiusa.
Il forno non scalda.	È saltato il fusibile.
Il forno non scalda.	La Sicurezza bambini è disattivata.



## Componenti

Problema	Controllare se...
La spia è spenta.	Cottura ventilata umida - è acceso.
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata.



## Codici di errore

Il display visualizza...	Controllare se...
Err C3	La porta del forno è chiusa o il blocco della porta non è rotto.
Err F102	La porta del forno è chiusa.
Err F102	Il blocco della porta non è rotto.
00:00	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.
<p>Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella. Disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare il forno. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.</p>	

## 12.2 Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:	
Modello (MOD.)	.....
Codice Prodotto (PNC)	.....
Numero di serie (S.N.)	.....

## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

---

### 13.1 Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto\*

Nome fornitore	AEG
Identificativo modello	BPE535270M 944188523
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	71 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	34.5 kg

\* Per l'Unione europea secondo i regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.  
Per la Repubblica di Bielorussia ai sensi di STB 2478-2017, appendice G; STB 2477-2017, allegati A e B.  
Per l'Ucraina secondo 568/32020.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e grill - Metodi per la misura delle prestazioni.

## 13.2 Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che contribuiscono al risparmio energetico durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Verificare che la porta del forno sia chiusa quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta del forno con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

### **Cucinare con ventola**

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

### **Calore residuo**

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne il forno, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno del forno.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

### **Tenere in caldo gli alimenti**

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

### **Cottura con lampada spenta**

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

### **Cottura ventilata umida**

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.




## 14. STRUTTURA DEL MENU



### 14.1 Menu



- selezionare per accedere alla Menu.


# STRUTTURA DEL MENU

Menu struttura		
Cottura guidata 	Pulizia 	Impostazioni 


Fase 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
				
Selezionare il Menu. Impostazioni.	Confermare l'impostazione.	Selezionare l'impostazione.	Confermare l'impostazione.	Regolare il valore e premere OK.

Impostazioni					
O1	Imposta ora	Modifica	O2	Luminosità	1 - 5
O3	Volume toni	1 - Bip 2 - Fare clic 3 - Segnale acustico spento	O4	Volume acustico	1 - 4
O5	Timer	On/Off	O6	Luce forno	On/Off
O7	Riscaldamento rapido	On/Off	O8	Promemoria Pulizia	On/Off
O9	Wi-Fi	On/Off	O10	Funzionamento con telecomando	On/Off
O11	Ignorare rete	Sì / No	O12	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468
O13	Versione software	Controllare	O14	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No

## 15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da



apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

## PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

---

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My AEG Kitchen**.




## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

---

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos


 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

---

<b>1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 148</b>	<b>2.6 Luces interiores..... 153</b>
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 148	<b>2.7 Asistencia..... 153</b>
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 148	<b>2.8 Eliminación..... 153</b>
<b>2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 149</b>	<b>3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 153</b>
2.1 Instalación..... 149	3.1 Resumen general..... 154
2.2 Conexión eléctrica..... 150	3.2 Accesorios..... 154
2.3 Uso..... 151	<b>4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO..... 155</b>
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 152	4.1 Panel de mandos..... 155
2.5 Limpieza Piroclítica..... 152	

<b>5. ANTES DEL PRIMER USO.....</b>	<b>156</b>	<b>10. CONSEJOS.....</b>	<b>169</b>
5.1 Limpieza inicial.....	156	10.1 Horneado húmedo + ventilador.	169
5.2 Pre calentamiento inicial.....	156	10.2 Horneado húmedo + ventilador.	169
5.3 Conexión inalámbrica 	157	10.3 Tablas de cocción para organismos	170
5.4 Licencias de software.....	158	de control.....	170
<b>6. USO DIARIO.....</b>	<b>158</b>	<b>11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>	<b>172</b>
6.1 Cómo ajustar: Funciones		11.1 Notas sobre la limpieza.....	173
de cocción.....	158	11.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas	173
6.2 Funciones de cocción.....	158	11.3 Instrucciones de uso:	
6.3 Notas sobre: Horneado húmedo		Limpieza pirolítica.....	174
+ ventilador.....	159	11.4 Aviso de limpieza.....	175
6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida...	160	11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta...	175
6.5 Cocción asistida con recetas.....	160	11.6 Cómo cambiar: Bombilla.....	176
<b>7. FUNCIONES DEL RELOJ.....</b>	<b>165</b>	<b>12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>177</b>
7.1 Funciones de reloj.....	165	12.1 Qué hacer si.....	177
7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj	166	12.2 Datos de servicio.....	178
<b>8. INSTRUCCIONES DE USO:</b>		<b>13. EFICACIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>178</b>
<b>ACCESORIOS.....</b>	<b>167</b>	13.1 Información del producto y Hoja de	
8.1 Inserción de accesorios.....	167	información del producto*.....	179
<b>9. FUNCIONES ADICIONALES.....</b>	<b>168</b>	13.2 Ahorro energético.....	179
9.1 Bloqueo.....	168	<b>14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....</b>	<b>180</b>
9.2 Desconexión automática.....	168	14.1 Menú.....	180
9.3 Ventilador de enfriamiento.....	169		



## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

---

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con My AEG Kitchen.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

### 1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.

- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

### 2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560 x 20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4 x 25 mm

## 2.2 Conexión eléctrica



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.

- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

## 2.3 Uso



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.



### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
- no ponga agua directamente en el aparato caliente.
- no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
- tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros tipos de uso, por ejemplo, calentar la habitación.
- Cocine siempre con la puerta cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Limpieza Piroclítica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
  - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza piroclítica.



- asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
  - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

## 2.6 Luces interiores



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.7 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.8 Eliminación



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños las mascotas queden atrapados en el aparato.

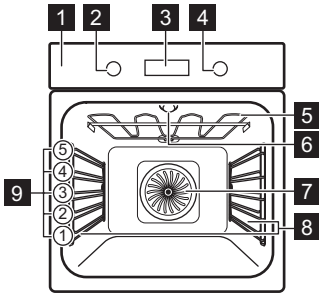
# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

---

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

---

### 3.1 Resumen general

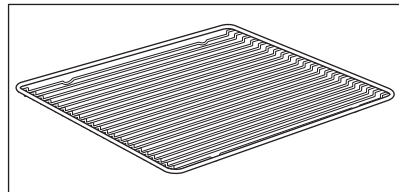


- 1** Panel de mandos
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** programador electrónico
- 4** Mando de control
- 5** Resistencia
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Soporte de parrilla extraíble
- 9** Posiciones de las parrillas

### 3.2 Accesorios

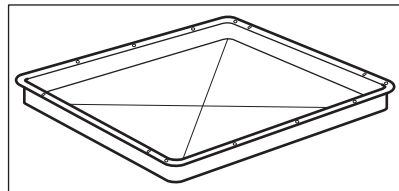
#### Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



#### Bandeja

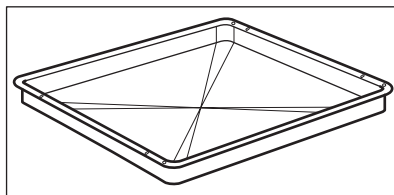
Para bizcochos y galletas.



# CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO







## Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.




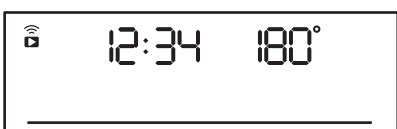
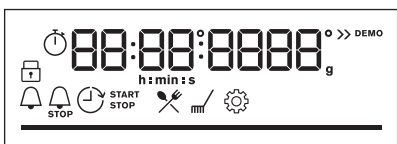
## 4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

### 4.1 Panel de mandos

Sensores del panel de control					Pulse	Gire el mando
 Temporizador	 Calentamiento rápido	 Luz	 Bloqueo	OK		













Seleccione una función de cocción para encender el horno.

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.

	Quando el mando de las funciones de cocción se encuentra en la posición de apagado, la pantalla cambia al modo de espera.
	Al cocinar, la pantalla muestra la temperatura, la hora y otras opciones disponibles.
	Pantalla con el máximo número de funciones seleccionadas.

### Indicadores de pantalla

# ANTES DEL PRIMER USO

 Bloqueo	 Cocción asistida	 Limpieza	 Ajustes	 Calentamiento rápido
<b>Indicadores de temporizador:</b>				
<b>Wi-Fi Indicador</b> - parpadea cuando el horno se puede conectar a Wi-Fi.		<b>Operación remoto indicador</b> - el horno se puede controlar de forma remota.		
 Wi-Fi La conexión está activada.		 Operación remoto está encendido.		
<b>Barra de progreso</b> - para la temperatura o el tiempo.				

## 5. ANTES DEL PRIMER USO







### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Limpieza inicial


Antes del primer uso, limpie el horno vacío y ajuste el tiempo:

			 <b>00:00</b> Ajuste la hora. Pulse OK.
--	--	--	---

### 5.2 Precalentamiento inicial




Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

<b>Paso 1</b>	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
<b>Paso 2</b>	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 1 hora.



**Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.**

**Paso 3**

Seleccione la temperatura máxima para la función: .  
Deje funcionar el horno 15 minutos.

**i** El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

## 5.3 Conexión inalámbrica

Para conectar el horno necesita:

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

**Paso 1**

Descargue la aplicación móvil My AEG Kitchen y siga las instrucciones para los siguientes pasos.

**Paso 2**

Gire el mando para seleccionar: .

Frecuencia	2.4 GHz WLAN	WLAN de 5 Ghz
	2400 - 2483.5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Módulo Wi-Fi	NIU5-50	

Frecuencia Bluetooth	2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	LE: DSSS
Potencia máx	EIRP < 4 dBm (2,5 Mw)

Estados miembros de la UE cubiertos por la disposición de la Directiva 2014/53/UE: Bélgica, Bulgaria, República Checa, Dinamarca, Alemania, Estonia, Irlanda, Grecia, España, Francia, Croacia, Italia, Chipre, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Hungría, Malta, Países Bajos, Austria, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovenia, Eslovaquia, Finlandia, Suecia, Noruega, Suiza, Reino Unido, Turquía.

## 5.4 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software de código abierto y libre. AEG reconoce por completo las contribuciones del software abierto y de las comunidades róbóticas al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren publicación, y a ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (carpeta NIU5).



## 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!



Consulte los capítulos sobre seguridad.









### 6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Empezar a cocinar	
<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>
	
Seleccione una función de cocción.	Ajuste la temperatura.

### 6.2 Funciones de cocción

#### Funciones de cocción estándar

Función de cocción	Aplicación
 <b>Aire caliente</b>	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.
 <b>Cocción convencional</b>	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.

Función de cocción	Aplicación
 <b>Congelados</b>	<p>Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.</p>
 <b>Función Pizza</b>	<p>Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.</p>
 <b>Calor inferior</b>	<p>Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.</p>
 <b>Descongelar</b>	<p>Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.</p>
 <b>Horneado húmedo + ventilador</b>	<p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.</p>
 <b>Grill</b>	<p>Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.</p>
 <b>Grill turbo</b>	<p>Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.</p>
 <b>Menú</b>	<p>Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.</p>

### 6.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.







La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.



Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.

## 6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida



Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Cocción asistida - utilícelo para preparar rápidamente un plato con los ajustes predeterminados:			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
 	 	 <b>1 - 45</b>	 <b>OK</b>
Acceda al menú.	Seleccionar Cocción asistida. Pulse <b>OK</b> .	Seleccione el plato. Pulse <b>OK</b> .	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.










## 6.5 Cocción asistida con recetas












Leyenda	
	Precaliente el horno antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante.

















Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
<b>Vacuno</b> 				
<b>P1</b>	<b>Rosbif, poco hecho</b>	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	 <b>2 bandeja de hornear</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	40 min
<b>P2</b>	<b>Rosbif, al punto</b>			50 min
<b>P3</b>	<b>Rosbif, muy hecho</b>			60 min






























	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P4	<b>Bistec, en su punto</b>	180 - 220 g por pieza; rodajas de 3 cm de grosor	  <b>3</b> fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	15 min
P5	<b>Asado de ternera/estofado</b> (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1,5 - 2 kg	 <b>2</b> fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Introdúzcalo en el horno.	120 min
P6	<b>Rosbif, poco hecho</b> (cocción lenta)	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	 <b>2 bandeja de hornear</b> Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	75 min
P7	<b>Rosbif, al punto</b> (cocción lenta)			85 min
P8	<b>Rosbif, muy hecho</b> (cocción lenta)			130 min
P9	<b>Filete poco hecho</b> (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	 <b>2 bandeja de hornear</b> Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	75 min
P10	<b>Filete, en su punto</b> (cocción lenta)			90 min
P11	<b>Filete hecho</b> (cocción lenta)			120 min
Ternera 				
P12	<b>Asado de ternera</b> (por ejemplo, el hombro)	0,8 - 1,5 kg; piezas de 4 cm de grosor	 <b>2</b> fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.	80 min
Cerdo  				

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P13	<b>Cerdo asado en el cuello o en el hombro</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2</b> fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	120 min
P14	<b>Carne de cerdo desmigada RTC</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2 bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.	215 min
P15	<b>Lomo, fresco</b>	1 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	 <b>2</b> fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.	55 min
P16	<b>Costillas</b>	2 - 3 kg; utilice repuestos finos de 2 - 3 cm	 <b>3 bandeja honda</b> Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	90 minutos
<b>Cordero</b> 				
P17	<b>Pierna de cordero con hueso</b>	1,5 - 2 kg; piezas de 7 - 9 cm	 <b>2</b> fuente de asado encendida <b>bandeja de hornear</b> Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	130 min
<b>Aves</b> 				
P18	<b>Pollo entero</b>	1 - 1,5 kg; fresco	 <b>2</b> cazuela sobre <b>bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.	60 min
P19	<b>Medio pollo</b>	0,5 - 0,8 kg	 <b>3</b> ; <b>bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas.	40 min
P20	<b>Pechuga de pollo</b>	180 - 200 g por pieza	  <b>2</b> cazuela sobre <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.	25 min

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P21	Muslos de pollo, frescos	-	 3 bandeja de hornear Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.	30 min
P22	Pato entero	2 - 3 kg	 2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.	100 min
P23	Ganso entero	4 - 5 kg	 2 bandeja honda Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.	110 min
<b>Otros</b> 				
P24	Pastel de carne	1 kg	 2 <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.	60 min
 <b>Pescado</b>				
P25	Pescado entero, al grill	0,5 - 1 kg por pescado	 2 ; bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.	30 min
P26	Filete de pescado	-	  3 cazuela sobre <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.	20 minutos
<b>Horneado/postres dulces</b>   				
P27	Tarta de queso	-	 2  Molde desmontable de 28 cm sobre <b>parrilla</b>	90 minutos
P28	Tarta de manzana	-	 3; bandeja	45 minutos
P29	Tarta de manzana	-	 2 forma pastel encendida <b>parrilla</b>	40 minutos





# USO DIARIO

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P30	Pastel de manzana	-	 1  pastel de 22 cm en <b>parrilla</b>	60 minutos
P31	Brownies	2 kg	 3 bandeja honda	30 minutos
P32	Magdalenas de chocolate	-	 3 bandeja para magdalenas encendida <b>parrilla</b>	25 minutos
P33	Pastel de ho-gaza	-	 2 bandeja de pan encendida <b>parrilla</b>	50 minutos
<b>Verduras / Guarniciones</b>   				
P34	Patatas al horno	1 kg	 2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.	50 minutos
P35	Aros	1 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.	35 min
P36	Verduras al grill	1 - 1,5 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.	30 minutos
P37	Croquetas congeladas	0,5 kg	 3; bandeja	25 minutos
P38	Pomos congelados	0,75 kg	 3; bandeja	25 minutos
<b>Gratinados, pan y pizza</b>   				
P39	Lasaña / Fideos	1 - 1,5 kg	 2 cazuela sobre <b>parrilla</b>	45 minutos
P40	Patatas gratinadas	1 - 1,5 kg	 1 cazuela sobre <b>parrilla</b>	50 minutos

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P41	Pizza fresca y fina	-	  2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear	15 minutos
P42	Pizza fresca, gruesa	-	  2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear	25 minutos
P43	Quiche	-	 2 molde de hornear <b>parrilla</b>	45 minutos
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0,8 kg	  3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.	30 minutos
P45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan	1 kg	  2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear / <b>parrilla</b>	60 minutos




## 7. FUNCIONES DEL RELOJ







### 7.1 Funciones de reloj








Función de reloj	Aplicación
	Avisador. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
	Tiempo de cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
	Tiempo de retardo. Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
	Tiempo de funcionamiento. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

# FUNCIONES DEL RELOJ

## 7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj










Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador			
Paso 1	La pantalla muestra: 0:00 	Paso 2	Paso 3
			
Pulse:  .		Ajustar la Avisador	Pulse: OK.
 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.			

Cómo ajustar: Tiempo de cocción				
Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: 0:00  STOP	Paso 3	Paso 4
				
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente:  .		Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.
 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.				

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

## Cómo ajustar: Tiempo de retardo

Paso 1	Paso 2		Paso 3	Paso 4		Paso 5	Paso 6
		La pantalla muestra: la hora			La pantalla muestra: --:--		
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 	 INICIO	Ajuste la hora de inicio.	Pulse: OK.	 PA-RAR	Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.

 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

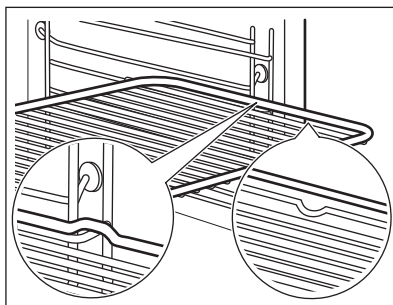
## 8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

### 8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

#### Parrilla:

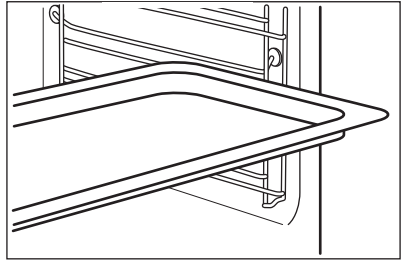
Inserte la parrilla entre las guías del carril .



# FUNCIONES ADICIONALES

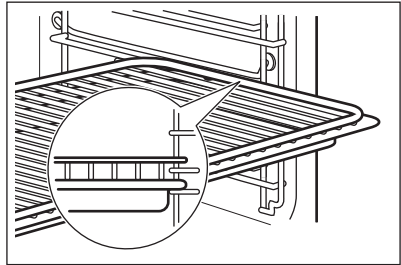
## **Bandeja /Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



## **Parrilla, Bandeja /Bandeja honda:**

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



## 9. FUNCIONES ADICIONALES


### 9.1 Bloqueo


**Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de horno.**

Enciéndala cuando el horno funcione: la cocción ajustada continúa, el panel de control está bloqueado.

Enciéndala cuando el horno está apagado; el horno no se puede encender, el panel de control está bloqueado.



 - mantenga pulsado para activar la función.  
Suena una señal.



 - mantenga pulsado para apagarla.

 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.

### 9.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.



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

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Tiempo de retardo.




### 9.3 Ventilador de enfriamiento




Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

## 10. CONSEJOS

### 10.1 Horneado húmedo + ventilador


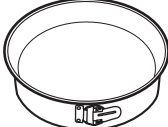


Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente. Use el tercer nivel.

	 (°C)	 (min)
Pasta gratinada	200 - 220	45 - 55
Patatas gratinadas	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasaña	180 - 200	75 - 90
Canelones	180 - 200	70 - 85
Pudding de pan	190 - 200	55 - 70
Arroz	170 - 190	45 - 60

	 (°C)	 (min)
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80
Pan blanco	190 - 200	55 - 70

## 10.2 Horneado húmedo + ventilador. accesorios recomendados







Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

			
<b>Bandeja para pizza</b>	<b>Bandeja para hornear</b>	<b>Ramequines</b>	<b>Molde para base</b>
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

## 10.3 Tablas de cocción para organismos de control






### Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

 <b>HORNEADO EN UN NIVEL. Horneado en moldes</b>				
		 (°C)	 (min)	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	140 - 150	35 - 50	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	35 - 50	2



## HORNEADO EN UN NIVEL. Horneado en moldes





		 (°C)	 (min)	
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	60 - 90	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	70 - 90	1



## HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas








Use el tercer nivel.

		 (°C)	 (min)
Mantecados / Pastel de hojaldre	Aire caliente	140	25 - 40
Mantecados / Pastel de hojaldre, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	160	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



## HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas

		 (°C)	 (min)	
Mantecados / Pastel de hojaldre	Aire caliente	140	25 - 45	1 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	23 - 40	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	35 - 50	1 / 4







## GRILL



Precaliente el horno vacío 5 minutos.



Grill con la temperatura ajustada al máximo.

		 (min)	
Tostadas	Grill	1 - 3	5
Bistec de vacuno, dar la vuelta a media cocción	Grill	24 - 30	4




# 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

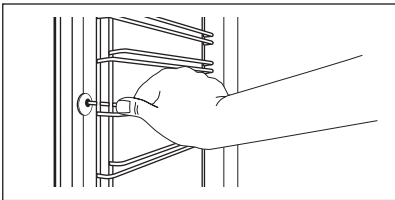
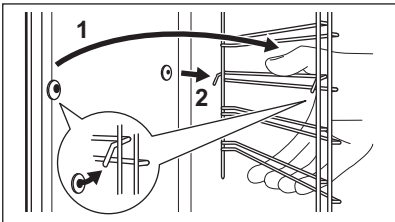
Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 11.1 Notas sobre la limpieza

 <p><b>Agentes limpiadores</b></p>	<p>Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.</p>
	<p>Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.</p>
	<p>Limpie las manchas con un detergente suave.</p>
 <p><b>Uso diario</b></p>	<p>Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.</p>
	<p>No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.</p>
 <p><b>Accesorios</b></p>	<p>Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas</p>
	<p>No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.</p>

## 11.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

<b>Paso 1</b>	<p>Apague el horno y espere a que esté frío.</p>	
<b>Paso 2</b>	<p>Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.</p>	
<b>Paso 3</b>	<p>Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared lateral y sáquelo.</p>	
<b>Paso 4</b>	<p>Coloque los carriles apoyo en el orden inverso.</p>	

## 11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.






### PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

### Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles.	Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.
---	--	--

### Limpieza pirolítica


<b>Paso 1</b>	Acceda al menú: Limpieza  .
<b>Opción</b>	<b>Duración</b>
C1 - Limpieza ligera	1 h
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min
C3 - Limpieza a fondo	3 h
<b>Paso 2</b>	OK: pulse para seleccionar el programa de limpieza.
<b>Paso 3</b>	OK - pulse para comenzar la limpieza.
<b>Paso 4</b>	Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.
 Durante la limpieza, la bombilla del horno está apagada.	
Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará:  .	

## Cuando termina la limpieza:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.
---	--------------------------------------	--

## 11.4 Aviso de limpieza

### El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.

 parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.	Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.
---	--

## 11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.



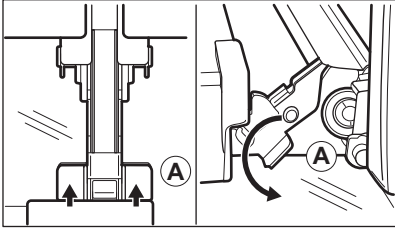
### ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.

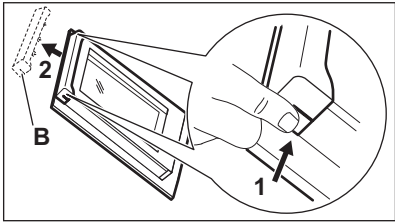
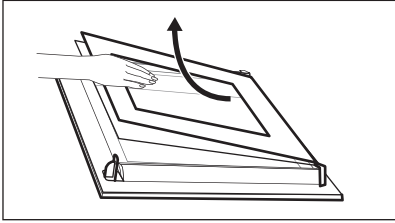


### PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

<b>Paso 1</b>	Abra la puerta por completo.	
<b>Paso 2</b>	Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.	
<b>Paso 3</b>	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.	

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

<p><b>Paso 4</b></p>	<p>Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.</p>	
<p><b>Paso 5</b></p>	<p>Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.</p>	
<p><b>Paso 6</b></p>	<p>Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.</p>	
<p><b>Paso 7</b></p>	<p>Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.</p>	
<p><b>Paso 8</b></p>	<p>Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.</p>	
<p><b>Paso 9</b></p>	<p>Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.</p>	

## 11.6 Cómo cambiar: Bombilla



### ADVERTENCIA!

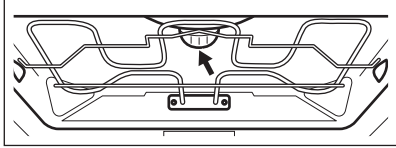
Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

### Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
<p>Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.</p>	<p>Desconecte el horno de la red.</p>	<p>Coloque un paño en el fondo de la cavidad.</p>



## Bombilla superior

<b>Paso 1</b>	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
<b>Paso 2</b>	Limpie la tapa de cristal.	
<b>Paso 3</b>	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
<b>Paso 4</b>	Coloque la tapa de cristal.	

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.


### 12.1 Qué hacer si...


En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.



#### El horno no se enciende o no se calienta

Problema	Compruebe que...
La placa no se enciende o no funciona.	La batidora está bien conectada a la red eléctrica.
El horno no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El horno no se calienta.	La puerta del horno está cerrada.
El horno no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El horno no se calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está desactivado.

 <b>Componentes</b>	
<b>Problema</b>	<b>Compruebe que...</b>
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

 <b>Código de error</b>	
<b>La pantalla muestra...</b>	<b>Compruebe que...</b>
Err C3	La puerta del horno está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
F102	La puerta del horno está cerrada.
F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
<p>Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.</p>	

## 12.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

<b>Es conveniente que anote los datos aquí:</b>	
Modelo (MOD.)	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

### 13.1 Información del producto y Hoja de información del producto\*

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BPE535270M 944188523
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	71 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	34.5 kg

\* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.  
 Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.  
 Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

### 13.2 Ahorro energético



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

# ESTRUCTURA DEL MENÚ

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

## Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

## Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

## Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

## Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

## Horneado húmedo + ventilador



Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.




Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.






Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

# 14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

## 14.1 Menú



	 - seleccione para acceder al Menú.
---	--

Menú estructura		
Cocción asistida 	Limpieza 	Ajustes 

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
 	 OK	 O1 - O14	 OK	
Seleccione la Menú, Ajustes.	Confirmar ajuste.	Seleccione el ajuste.	Confirmar ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK.

Ajustes					
O1	Hora	Cambiar	O2	Brillo de la pantalla	1 - 5
O3	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	O4	Volumen del timbre	1 - 4
O5	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado	O6	Luz	Encendido/ Apagado
O7	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado	O8	Aviso de limpieza	Encendido/ Apagado
O9	Wi-Fi	Encendido/ Apagado	O10	Funcionamiento automático remoto	Encendido/ Apagado
O11	Borrar esta red	Sí / No	O12	Modo demostración	Código de activación. 2468
O13	Versión del software	Comprobar	O14	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

## 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867362439-A-032021



**AEG**