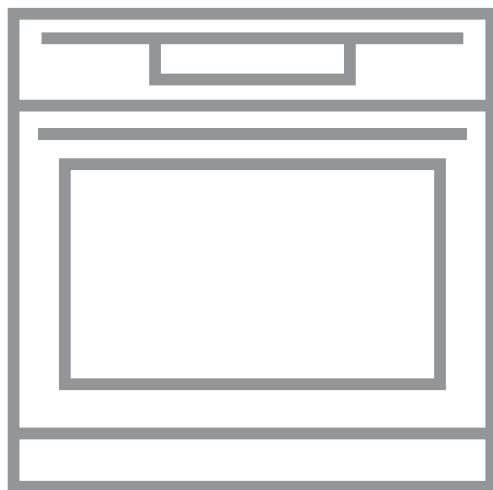


▶ BPE55526BM

FR **Notice d'utilisation**  
Four

DE **Benutzerinformation**  
Backofen

# USER MANUAL



**AEG**

# 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)**

## 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.....3</b>	<b>4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL..... 10</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....3	4.1 Manettes rétractables..... 10
1.2 Sécurité générale.....4	4.2 Bandeau de commande..... 11
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... 5</b>	<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 12</b>
2.1 Installation.....5	5.1 Nettoyage initial..... 12
2.2 Branchement électrique.....6	5.2 Préchauffage initial..... 12
2.3 Utilisation.....7	<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 12</b>
2.4 Entretien et Nettoyage..... 8	6.1 Comment régler : Modes de cuisson..... 12
2.5 Nettoyage par pyrolyse..... 8	6.2 Modes de cuisson..... 14
2.6 Éclairage interne.....9	6.3 Remarques sur : Circulation d'air humide..... 15
2.7 Service.....9	6.4 Comment régler : Cuisson assistée..... 15
2.8 Mise au rebut.....9	6.5 Cuisson assistée..... 16
<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....10</b>	
3.1 Vue d'ensemble..... 10	
3.2 Accessoires..... 10	

<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>21</b>	<b>11.3</b> Comment retirer : Supports de grille .....	29
7.1 Fonctions de l'horloge.....	21	<b>11.4</b> Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	29
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	21	<b>11.5</b> Nettoyage conseillé.....	31
<b>8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....</b>	<b>23</b>	<b>11.6</b> Comment démonter et installer : Porte.....	31
8.1 Insertion des accessoires.....	23	<b>11.7</b> Comment remplacer : Éclairage..	32
<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>24</b>	<b>12. DÉPANNAGE.....</b>	<b>33</b>
9.1 Touches Verrouil.....	24	12.1 Que faire si.....	33
9.2 Arrêt automatique.....	24	12.2 Données de maintenance.....	34
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	25	<b>13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>34</b>
<b>10. CONSEILS.....</b>	<b>25</b>	13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*.....	34
10.1 Circulation d'air humide.....	25	13.2 Économie d'énergie.....	35
10.2 Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....	26	<b>14. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>36</b>
10.3 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	26	14.1 Menu .....	36
<b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>28</b>	<b>15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>37</b>
11.1 Remarques concernant le nettoyage.....	28		
11.2 Comment nettoyer : Bac de la cavité.....	29		

## 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.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- 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 est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- 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 secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à

son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### 2.1 Installation

**AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez 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 de l'appareil 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.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

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
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	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 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.

- 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.



### 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.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil 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 interne



**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.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.8 Mise au rebut



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation 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 jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

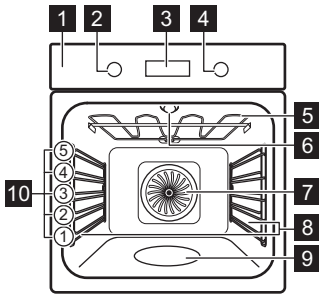
# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

---

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

---

### 3.1 Vue d'ensemble

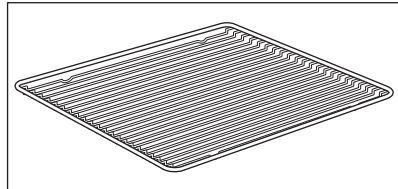


- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Support de grille, amovible
- 9 Bac de la cavité
- 10 Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

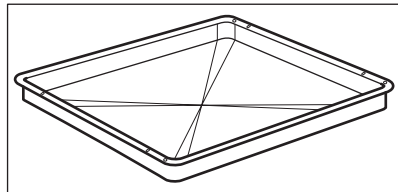
#### Grille métallique

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



#### Plat à rôtir

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



## 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL







---

### 4.1 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.


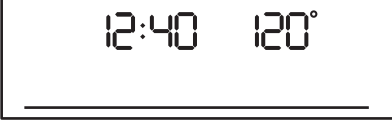
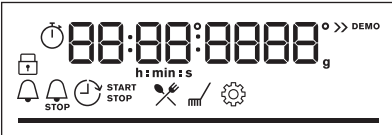
# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL







## 4.2 Bandeau de commande

Touches tactiles du bandeau de commande					Appuyez sur la touche	Tournez la manette
				OK		
Minuteur	Pré-chauffage rapide	Eclairage four	Touches Verrouil	Confirmez la configuration		

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement le four.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt 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.
	Affichage avec les principales fonctions.

<b>Voyants du minuteur :</b>				
<b>Barre de progression</b> - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque le four atteint la température réglée.				
<b>Voyant de cuisson à la vapeur</b>				

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## 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 :



00:00

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.


#### Étape 1


Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

#### Étape 2

Réglez la température maximale pour la fonction :   
Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.

#### 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.

## 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









Pour lancer la cuisson	
	
Sélectionnez un mode de cuisson.	Réglez la température. Appuyez sur la touche OK



Cuisson à la vapeur			
Assurez-vous que le four est froid.			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
			Préchauffez le four à vide pendant 10 minutes pour créer de l'humidité. Enfourez les aliments.
Remplissez le bac de la cavité d'eau du robinet.	Sélectionnez le mode de cuisson vapeur.	Réglez la température. Appuyez sur la touche OK	
<p><b>i</b> La capacité maximale du bac de la cavité est de 250 ml. Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.</p>			

Lorsque la cuisson à la vapeur se termine :		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.	Ouvrez soigneusement la porte. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.	Assurez-vous que le four est froid. Videz l'eau restante du bac de la cavité.

## 6.2 Modes de cuisson

### Modes de cuisson standard

Mode de cuisson	Application
 <p><b>Chaleur tournante</b></p>	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.
 <p><b>Chauffage Haut/Bas</b></p>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <p><b>SteamBake</b></p>	Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement. Pour stériliser des fruits et légumes.
 <p><b>Fonction Pizza</b></p>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <p><b>Cuisson de sole</b></p>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 <p><b>Plats Surgelés</b></p>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <p><b>Circulation d'air humide</b></p>	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 ». Circulation d'air humide.
 <p><b>Gril</b></p>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Mode de cuisson	Application
 <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 : Circulation d'air 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 conformes aux normes : EN 60350-1







La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Circulation d'air 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.







Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poids automatique</li> </ul>
---	---

Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
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

Légende	
	Poids automatique disponible.
	La quantité d'eau pour la fonction vapeur.
	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
<b>Bœuf</b> 				
<b>P1</b>	<b>Rôti de bœuf, saignant</b>	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 <b>2 ; plateau de cuisson</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	40 min
<b>P2</b>	<b>Rôti de bœuf, à point</b>			50 min
<b>P3</b>	<b>Rôti de bœuf, bien cuit</b>			60 min
<b>P4</b>	<b>Steak de bœuf, à point</b>	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	  <b>3 ; plat à rôtir sur grille métallique</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	15 min
<b>P5</b>	<b>Bœuf rôti/ braisé</b> (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1,5 - 2 kg	  <b>2 ; plat à rôtir sur grille métallique</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	120 min


















	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P6	<b>Rôti de bœuf, saignant</b> (cuisson basse température)	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 2 ; <b>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
P7	<b>Rôti de bœuf, à point</b> (cuisson basse température)			85 min
P8	<b>Rôti de bœuf, bien cuit</b> (cuisson basse température)			130 min
P9	<b>Filet, saignant</b> (cuisson basse température)	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 2 ; <b>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	  2 ; plat à rôtir sur <b>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	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	120 min
P14	<b>Émincé de porc</b> (cuisson lente)	1,5 - 2 kg	 2 ; <b>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










# UTILISATION QUOTIDIENNE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P15	<b>Longe, fraîche</b>	1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>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> 				
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> ;  200 ml ; 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 ; 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 ; 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

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P23	Oie entière	4 - 5 kg	 <b>2 ; 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	Rôti haché	1 kg	 <b>2 ; grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.	60 min
<b>Poisson</b> 				
P25	Poisson entier, grillé	0,5 - 1 kg par poisson	 <b>2 ; plateau de cuisson</b> Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.	30 min
P26	Filet de poisson	-	  <b>3 ; cocotte sur grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.	20 min
<b>Gâteaux/desserts</b>   				
P27	Cheesecake	-	 <b>2 ;</b>  moule à charnière de 28 cm sur <b>grille métallique</b>	90 min
P28	Gâteau aux pommes	-	 <b>2 ;</b>  100 - 150 ml ; <b>plateau de cuisson</b>	60 min
P29	Tarte aux pommes	-	 <b>2 ;</b> moule à tarte sur <b>grille métallique</b>	40 min
P30	Tarte aux pommes	-	 <b>2 ;</b>  100 - 150 ml ;  moule à tarte de 22 cm sur <b>grille métallique</b>	60 min
P31	Brownies	2 kg	 <b>3 ; plat profond</b>	30 min
P32	Muffins au chocolat	-	 <b>2 ;</b>  100 - 150 ml ; bac à muffins sur <b>grille métallique</b>	30 min





# UTILISATION QUOTIDIENNE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
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
P35	Quartiers	1 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b> 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 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.	30 min
P37	Croquettes surgelées	0,5 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b>	25 min
P38	Pommes, surgelées	0,75 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b>	25 min
<b>Gratins, pain et pizza</b>   				
P39	Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches	1 - 1,5 kg	 2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>	45 min
P40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1 - 1,5 kg	 1 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.	50 min
P41	Pizza fraîche, fine	-	 2 ;  2 ;  2 100 ml ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé	15 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
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 ;  150 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.	30 min
P45	Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain	1 kg	  2 ;  150 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé/grille métallique	45 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 différer 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

# FONCTIONS DE L'HORLOGE







## Comment régler Heure actuelle

		
Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.	Réglez l'horloge.	Appuyez sur OK.











## Comment régler Minuteur

Étape 1	L'affichage indique : 0:00 	Étape 2	Étape 3
			
Appuyez sur : 		Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.
<b>i</b> 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.
<b>i</b> Le minuteur commence son décompte immédiatement.				

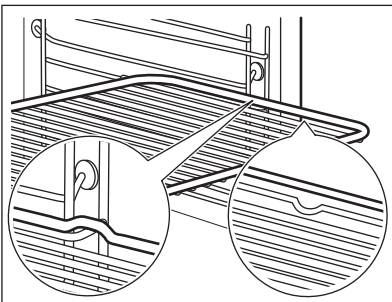
# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

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

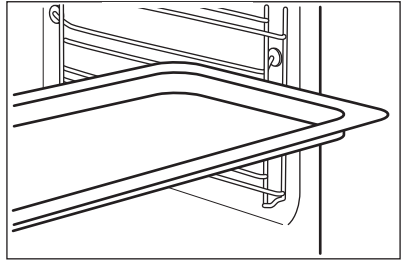
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

<p><b>Grille métallique:</b> Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.</p>	
--	--

# FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

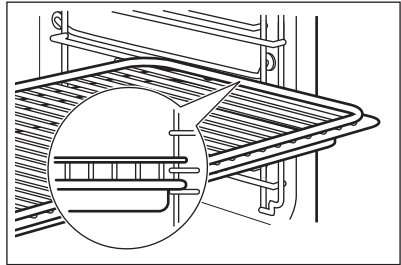
## Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



## Grille métallique, Plat à rôtir:

Poussez la plaque 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 de l'appareil.**

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

Allumez-le lorsque l'appareil est éteint - il 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 l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.




## 10. CONSEILS

### 10.1 Circulation d'air humide

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


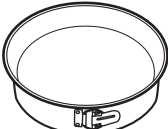

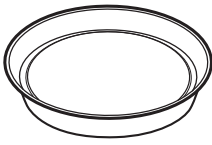
	 (°C)	 (min)
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagnes	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Pudding au pain	190 - 200	55 - 70
Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60
Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau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

# CONSEILS

	 (°C)	 (min)
Pain Blanc	190 - 200	55 - 70

## 10.2 Circulation d'air 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 : 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.





 <b>CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules</b>				
		 (°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



## 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

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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 le nettoyage



Agent nettoyant

Nettoyez l'avant de l'appareil avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.


Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

 <b>Accessoires</b>	<p>Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.</p>
	<p>Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.</p>

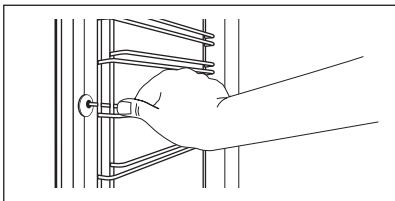
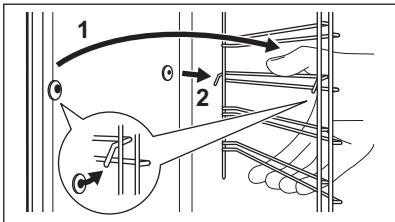
## 11.2 Comment nettoyer : Bac de la cavité

Nettoyez le bac de la cavité pour retirer les résidus de calcaire après une cuisson à la vapeur.

Étape 1	Étape 2	Étape 3
<p>Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité. Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs.</p>	<p>Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.</p>	<p>Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.</p>
<p>Pour la fonction : SteamBake nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.</p>		

## 11.3 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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

## 11.4 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de brûlure.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE



## 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 $\text{mf}$ / .	
	<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.
--	--	---

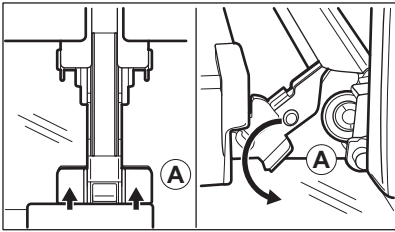
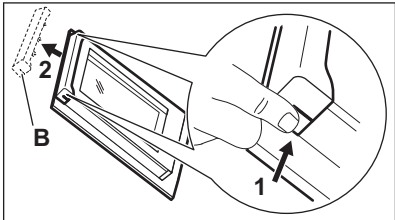
## 11.5 Nettoyage conseillé

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.

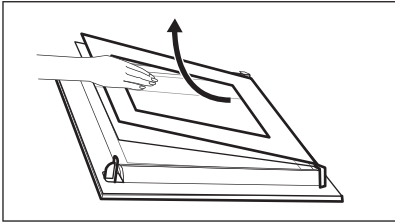
## 11.6 Comment démonter et installer : Porte

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

	<b>AVERTISSEMENT!</b> La porte est lourde.
	<b>ATTENTION!</b> 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.	
<b>Étape 4</b>	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.	
<b>Étape 5</b>	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
<b>Étape 6</b>	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

<b>Étape 7</b>	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
<b>Étape 8</b>	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	
<b>Étape 9</b>	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.	

## 11.7 Comment remplacer : Éclairage



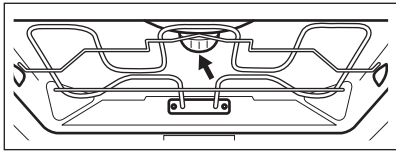
### AVERTISSEMENT!

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

#### Avant de remplacer l'éclairage :

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

## 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'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
<b>Étape 4</b>	Installez 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 fonctionne pas ou ne chauffe pas

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez pas activer le four 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.	Le verrouillage est désactivé.



#### Composants

Problème	Vérifiez si...
L'éclairage est éteint.	La Circulation d'air 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.

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE



## Codes d'erreur

Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
00:00	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.	



## Nettoyage

Problème	Vérifiez si...
L'eau fuit du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.

## 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 nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

### Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (SN)	.....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPE55526BM 944188761

Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	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 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

## 13.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil 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.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil 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 mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

# STRUCTURE DES MENUS

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



## Circulation d'air 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 .
---	---

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
 	 OK	 O1 -O11	 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

Configurations					
O7	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt	O8	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt
O9	Mode démo	Code d'activation : 2468	O10	Version du logiciel	Contrôle
O11	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.

**FR** Concerne la France uniquement :



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

# 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)

## 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>39</b>	<b>3.2 Zubehör</b> .....	<b>46</b>
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	39	<b>4. SO WIRD DAS GERÄT EIN- UND AUSGESCHALTET</b> .....	<b>46</b>
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	40	4.1 Versenkbare Knöpfe.....	46
<b>2. SICHERHEITSANWEISUNGEN</b> .....	<b>41</b>	4.2 Bedienfeld.....	47
2.1 Montage.....	41	<b>5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG</b> .....	<b>48</b>
2.2 Elektrischer Anschluss.....	42	5.1 Erste Reinigung.....	48
2.3 Gebrauch.....	43	5.2 Erstes Vorheizen.....	48
2.4 Reinigung und Pflege.....	44	<b>6. TÄGLICHER GEBRAUCH</b> .....	<b>48</b>
2.5 Pyrolysereinigung.....	44	6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	49
2.6 Innenbeleuchtung.....	45	6.2 Ofenfunktionen.....	50
2.7 Wartung.....	45	6.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....	51
2.8 Entsorgung.....	45	6.4 Einstellung: Koch-Assistent.....	51
<b>3. GERÄTEBESCHREIBUNG</b> .....	<b>46</b>	6.5 Koch-Assistent.....	52
3.1 Gesamtansicht.....	46		

<b>7. UHRFUNKTIONEN.....</b>	<b>57</b>	<b>11.3 Entfernen: Einhängegitter .....</b>	<b>65</b>
7.1 Uhrfunktionen.....	57	<b>11.4 Benutzung:</b>	
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	58	Pyrolytische Reinigung.....	66
<b>8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....</b>	<b>59</b>	<b>11.5 Erinnerungsfunktion Reinigen.....</b>	<b>67</b>
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	59	<b>11.6 Aus- und Einbau: Tür.....</b>	<b>67</b>
<b>9. ZUSATZFUNKTIONEN.....</b>	<b>60</b>	<b>11.7 Austausch: Lampe.....</b>	<b>69</b>
9.1 Verriegelung.....	60	<b>12. FEHLERSUCHE.....</b>	<b>69</b>
9.2 Automatische Abschaltung.....	61	12.1 Was zu tun ist, wenn .....	69
9.3 Kühlgebläse.....	61	12.2 Service-Daten.....	71
<b>10. TIPPS UND HINWEISE.....</b>	<b>61</b>	<b>13. ENERGIEEFFIZIENZ.....</b>	<b>71</b>
10.1 Feuchte Umluft.....	61	13.1 Produktinformationen und	
10.2 Feuchte Umluft -		Produktinformationsblatt*.....	71
Empfohlenes Zubehör.....	62	13.2 Energiesparen.....	72
10.3 Gartabellen für Prüfinstitute.....	62	<b>14. MENÜSTRUKTUR.....</b>	<b>73</b>
<b>11. REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>64</b>	14.1 Menü.....	73
11.1 Hinweise zur Reinigung.....	65	<b>15. INFORMATIONEN ZUR</b>	
11.2 Reinigung: Garraumvertiefung.....	65	<b>ENTSORGUNG.....</b>	<b>74</b>

## 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.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- 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

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- 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. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

## 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 Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

# SICHERHEITSSANWEISUNGEN

---

- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

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	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 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.

- 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.



### **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 direkt 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.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- 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.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.8 Entsorgung



### **WARNUNG!**

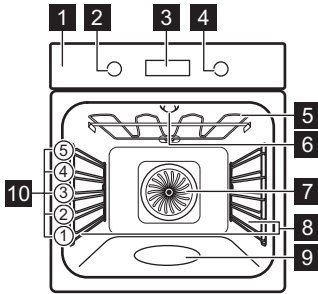
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- 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

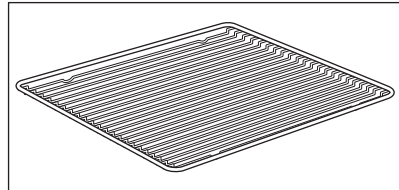


- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Einschubschienen, herausnehmbar
- 9 Garraumvertiefung
- 10 Einschubebenen

### 3.2 Zubehör

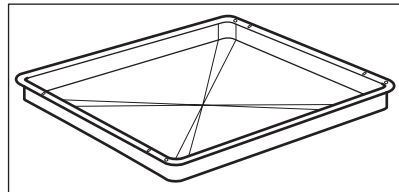
#### Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



#### Brat- und Fettpfanne

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



## 4. SO WIRD DAS GERÄT EIN- UND AUSGESCHALTET.







---



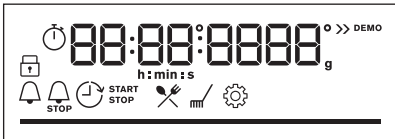
### 4.1 Versenkbare Knöpfe






Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

# SO WIRD DAS GERÄT EIN- UND AUSGESCHALTET.

## 4.2 Bedienfeld

Sensorfelder des Bedienfelds					Drücken Sie	Drehen Sie den Knopf
				OK		
Kurzzeitwecker	Schnell- aufheizung	Back- ofen- be- leuch- tung	Verriegelung	Bestätigen Sie die Ein- stellung		
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 Tastenfunktionen.

<b>Timer-Anzeigen:</b>				
<b>Fortschrittsbalken</b> - für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.				

<b>Dampfgaranzeige</b>	
------------------------	---

## 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 Zeit ein:



00:00

Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie

OK.

### 5.2 Erstes Vorheizen




Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.


**Schritt**  
1

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegeritter aus dem Ofen.

**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.



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

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH





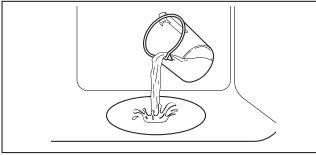


### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



## 6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Beginnen Sie mit dem Kochen	
<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>
	
Wählen Sie eine Ofenfunktion.	Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie OK

Garen mit Dampf			
Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.			
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
			Heizen Sie den leeren Backofen 10 Minuten vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen. Stellen Sie die Speise in den Backofen.
Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.	Wählen Sie die Dampf Funktion aus.	Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie OK	
ⓘ Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist.			







Wenn das Dampfgaren abgeschlossen ist:		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3





## Wenn das Dampfgaren abgeschlossen ist:

<p>Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.</p>	<p>Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.</p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist. Entfernen Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung.</p>
--	---	--

## 6.2 Ofenfunktionen

### Standard-Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 <b>Heißluft</b>	<p>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.</p>
 <b>Ober-/Unterhitze</b>	<p>Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.</p>
 <b>SteamBake</b>	<p>Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen. Zum Einkochen von Früchten und Gemüse.</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>Tiefkühlgerichte</b>	<p>Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketteen oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.</p>

Ofenfunktion	Gerät
 <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.</p>

## 6.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß DIN EN 60350-1

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

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.

<p>Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gewichtsautomatik</li> </ul>
--	---





<b>Koch-Assistent - Verwenden Sie diese Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten:</b>			
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4

# TÄGLICHER GEBRAUCH



**Koch-Assistent - Verwenden Sie diese Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten:**










			
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Koch-Assistent. Drücken Sie <b>OK</b> .	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie <b>OK</b> .	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

## 6.5 Koch-Assistent














Legende	
	Gewichtsautomatik verfügbar.
	Die Wassermenge für die Dampffunktion.
	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
<b>Rindfleisch</b> 				
<b>P1</b>	<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.
<b>P2</b>	<b>Roastbeef, rosa</b>			50 Min.
<b>P3</b>	<b>Roastbeef, durch</b>			60 Min.






















	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P4	<b>Steak, rosa</b>	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	  <b>3</b> ; Bräter auf <b>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</b> ; Bräter auf <b>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</b> ; <b>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</b> ; <b>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.
<b>Kalb</b> 				
P12	<b>Kalbsbraten</b> (z. B. Schulter)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dicke Stücke	  <b>2</b> ; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugeeckt.	80 Min.

# TÄGLICHER GEBRAUCH















	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
<b>Schweinefleisch</b> 				
P13	<b>Schweinebraten oder Schulter</b>	1,5 - 2 kg	  <b>2</b> ; Bräter auf <b>Kombirost</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	120 Min.
P14	<b>Pulled Pork</b> (Niedertemperatur Garen)	1,5 - 2 kg	 <b>2</b> ; <b>Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	215 Min.
P15	<b>Lende, frisch</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 <b>2</b> ; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	55 Min.
P16	<b>Rippchen</b>	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 - 3 cm dünne Rippchen	 <b>3</b> ; <b>tiefe Pfanne</b> Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	90 Min.
<b>Lamm</b> 				
P17	<b>Lammkeule mit Knochen</b>	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke	 <b>2</b> ; 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	  <b>2</b> ;  200 ml; Auflaufform auf <b>Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	60 Min.
P19	<b>Halbes Hähnchen</b>	0,5 - 0,8 kg	 <b>3</b> ; <b>Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	40 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
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 die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie 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	Ganzer 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>   				
P27	Käsekuchen	-	 2;  Springform 28 cm auf <b>Kombi-rost</b>	90 Min.

# TÄGLICHER GEBRAUCH




	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P28	Apfelkuchen	-	 2;  100 - 150 ml; <b>Backblech</b>	60 Min.
P29	Apfelkuchen	-	 2; Kuchenform auf <b>Kombirost</b>	40 Min.
P30	Apfelkuchen	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm Kuchenform auf <b>Kombirost</b>	60 Min.
P31	Brownies	2 kg	 3; tiefe Pfanne	30 Min.
P32	Schokoladenmuffins	-	 2;  100 - 150 ml; Muffin-Blech auf <b>Kombirost</b>	30 Min.
P33	Brotkuchen	-	 2; Brotpfanne auf <b>Kombirost</b>	50 Min.
<b>Gemüse / Beilagen</b>   				
P34	Ofenkartoffeln	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 ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.	35 Min.
P36	Gegrilltes Gemüse	1 - 1,5 kg	 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet 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	<b>Fleisch-/Gemüsela-sagne mit trockenen Nudelplatten</b>	1 - 1,5 kg	 2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>	45 Min.
P40	<b>Kartoffelgratin</b> (rohe Kartoffeln)	1 - 1,5 kg	 1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.	50 Min.
P41	<b>Pizza frisch, dünn</b>	-	  2;  100 ml; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet	15 Min.
P42	<b>Pizza frisch, dick</b>	-	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet	25 Min.
P43	<b>Quiche</b>	-	 2; Backform auf <b>Kombirost</b>	45 Min.
P44	<b>Baguette/ Ciabatta/ Weißbrot</b>	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.	30 Min.
P45	<b>Alle Getreide/ Roggen/dunkles Brot, alle Getreide in Kastenform</b>	1 kg	  2;  150 ml <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet / <b>Kombirost</b>	45 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.







# UHRFUNKTIONEN


Uhrfunktion	Verwendung
	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: <b>OK</b> .

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

Einstellung: Garzeitdauer				
Schritt 1	Schritt 2	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt.  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.				

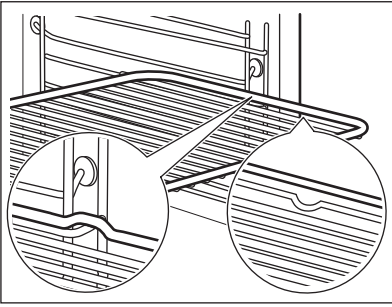
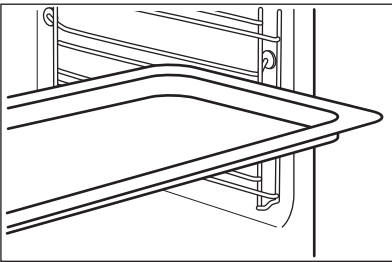
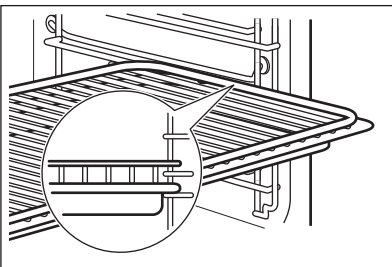
Einstellung: Zeitvorwahl							
Schritt 1	Schritt 2	Das Display zeigt die Uhrzeit an  START	Schritt 3	Schritt 4	Im Display wird Folgendes angezeigt: ---:--  STOPP	Schritt 5	Schritt 6
							
Wählen Sie die Ofenfunktion.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Startzeit ein.	Drücken Sie: OK.		Stellen 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. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

# ZUSATZFUNKTIONEN

<p><b>Kombirost:</b> Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.</p>	
<p><b>Auflauffanne:</b> Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.</p>	
<p><b>Kombirost, Auflauffanne:</b> Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.</p>	

## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 Verriegelung


**Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.**


Einschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt.

Schalten Sie sie ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist – sie kann nicht eingeschaltet werden, denn das Bedienfeld ist verriegelt.

**Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.**





 – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.  
Ein Signal ertönt.

 – gedrückt halten, um sie auszuschalten.

 3 x  – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

## 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 das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

# 10. TIPPS UND HINWEISE

## 10.1 Feuchte Umluft


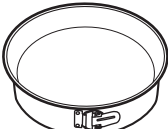


Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen. Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

# TIPPS UND HINWEISE

	 (°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
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.



## BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Backen in Formen





		 (°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 / Feinge- bäck	Heißluft	140	25 - 40
Mürbeteiggebäck / Feinge- bäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor	Heißluft	150	20 - 35
Törtchen, 20 pro Blech, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30

# REINIGUNG UND PFLEGE



## 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







## GRILL



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

 <p><b>Reinigungs- mittel</b></p>	Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
 <p><b>Täglicher Ge- brauch</b></p>	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 Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem Mikrofasertuch ab.
 <p><b>Zubehör</b></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.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 11.2 Reinigung: Garraumvertiefung

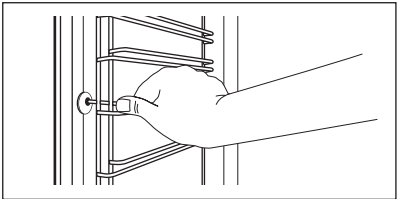
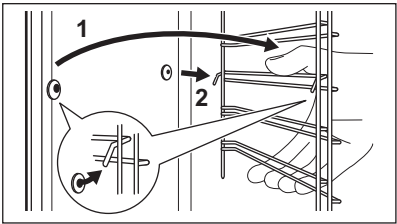
Entfernen Sie Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung nach dem Dampfgaren.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Gießen Sie 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.	Lassen Sie den Essig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.	Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.
Für die Funktion: SteamBake reinigen Sie den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.		

## 11.3 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

# REINIGUNG UND PFLEGE

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
<b>Schritt 2</b>	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.	
<b>Schritt 3</b>	Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.	
<b>Schritt 4</b>	Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.	

## 11.4 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.



### WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.




### VORSICHT!



Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

### Vor dem Pyrolytische Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und die herausnehmbaren Einhängegitter.	Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
---	--	---


### Pyrolytische Reinigung

<b>Schritt 1</b>	Menü eingeben: Reinigung  .	
	<b>Option</b>	<b>Dauer</b>
	C1 - Leichte Reinigung	1 h
	C2 - Normale Reinigung	1 h 30 min

Pyrolytische Reinigung	
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:  .	



Nach Abschluss der Reinigung:		
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.

## 11.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

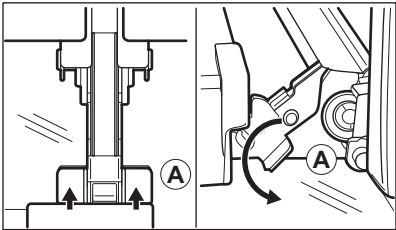
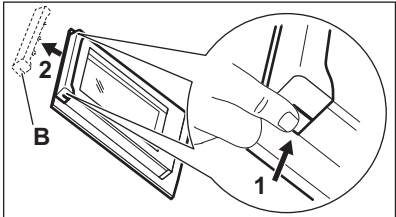
Der Backofen erinnert Sie daran, wann er mit der pyrolytischen Reinigung gereinigt werden muss.	
 blinkt 5 Sekunden nach jedem Kochvorgang im Display.	Zum Ausschalten der Erinnerung geben Sie die Menü ein und wählen Sie Einstellungen, Erinnerungsfunktion Reinigen.

## 11.6 Aus- und Einbau: Tür

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

 <b>WARNUNG!</b> Die Tür ist schwer.
 <b>VORSICHT!</b> Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

# REINIGUNG UND PFLEGE

<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.	
<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. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.	

## 11.7 Austausch: Lampe



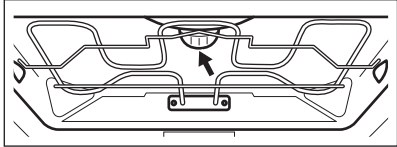
### WARNUNG!

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 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**

<b>Störung</b>	<b>Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...</b>
----------------	--

# FEHLERSUCHE



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

Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die ist 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 Verriegelung ist nicht verschlossen.



## 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.
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.



## Reinigung

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.

## 12.2 Service-Daten

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 vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

**Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:**

Modell (MOD.):	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt\*

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BPE55526BM 944188761
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1

Wärmequelle	Strom
Volumen	71 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	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: Stufen, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

## 13.2 Energiesparen



Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür 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, das Gerät vor dem Garvorgang 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 das Gerät 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 Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

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.

### **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.
---	--

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 	 OK	 <b>O1 - O11</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 OK.

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
O7	Schnellaufheizung	Ein / Aus	O8	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
O9	DEMO	Aktivierungscode: 2468	O10	Softwareversion	Prüfen
O11	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein			

## 15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

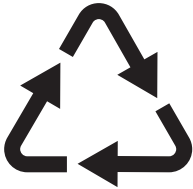
---

### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Verteiler (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts. Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Verteiler in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verteiler von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verteiler müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verteiler Lager- und Versandflächen für Elektro- und

---

Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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









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



867371680-B-452022



**AEG**