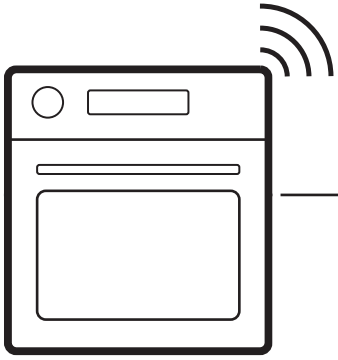
AEG

aeg.com/register

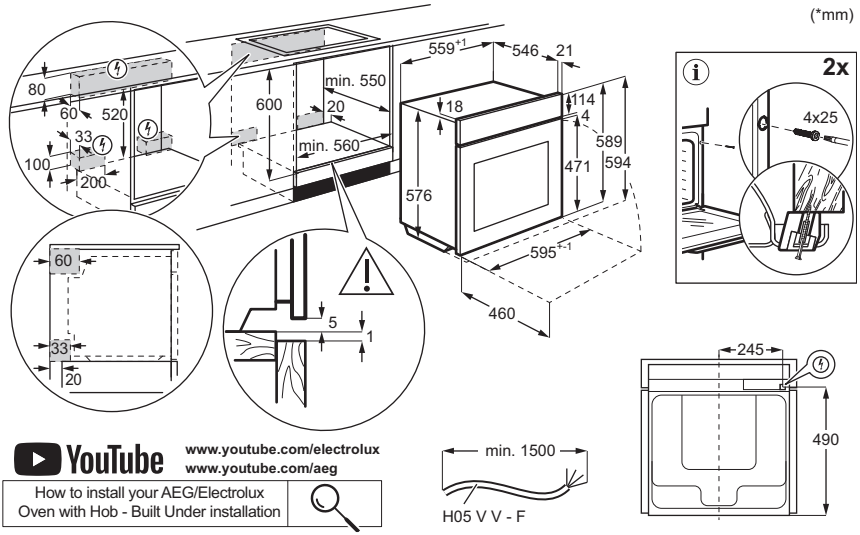


NBP8S731AB
PO8000ST
TP8SB73XAB
TP8SB73XAT
TS80PT
V8SBP731AB

EN User Manual | **Steam oven** 3
NL Gebruiksaanwijzing | **Stoomoven** 18
FR Notice d'utilisation | **Four vapeur** 34

INSTALLATION / INSTALLATIE / INSTALLATION

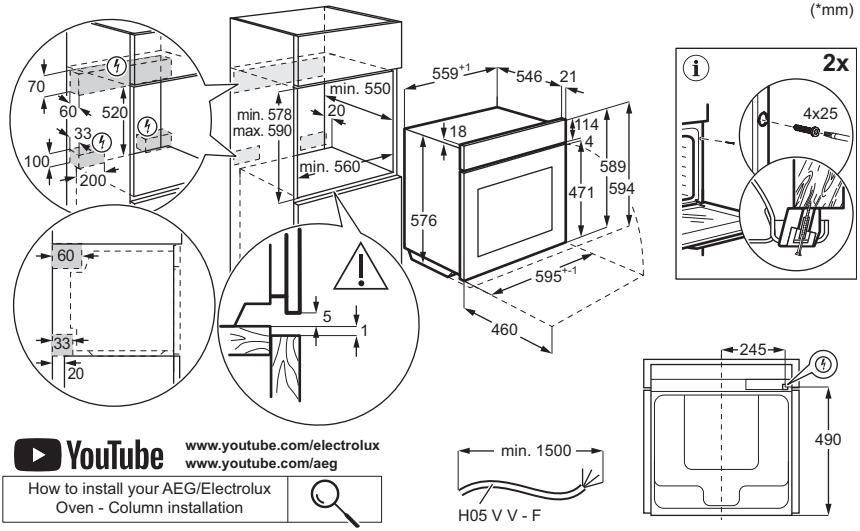
(*mm)



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

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

(*mm)



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

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

ENGLISH

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

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

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

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

2.2 Electrical connection

⚠ WARNING!
Risk of fire and electric shock.

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

2.3 Use

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

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

⚠ WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

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

2.4 Care and cleaning

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

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

Steam Cooking

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

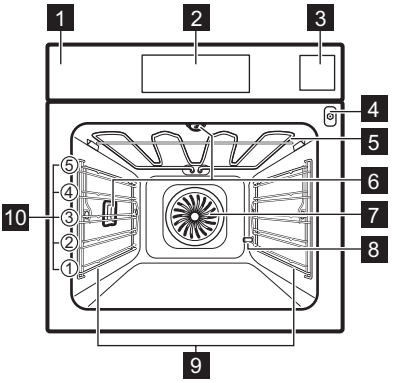
2.5 Disposal

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

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



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

3.2 Display

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

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

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Wireless connection

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

To connect the appliance you need:

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

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

The appliance wireless module starts within 90 sec.

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

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

4.2 Software licences

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

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

4.3 Initial preheating and cleaning

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

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

4.4 Time of Day

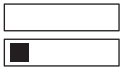
1. Turn on the appliance.
2. Press: Settings / Setup / Time of Day.
3. Set the time.
4. Press: OK.

4.5 Water Hardness

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

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

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

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

5. DAILY USE

5.1 Menu

Press < and swipe to the left to enter menu.

- Dishes
- Functions
- Favourites
- Maintenance Programmes
- Settings

5.2 Functions

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

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

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

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

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

5.3 Steam cooking functions

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

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

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

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

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

1. Enter the menu and select: Functions.

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

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

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

5.4 Dishes

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

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

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

5.5 Preheating options

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

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

5.6 Timer

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

End Action

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

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

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

Press +5 min to extend the cooking time.

Delayed start

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

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

Changing timer settings

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

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

5.7 Favourites

This functionality is available for selected models only.

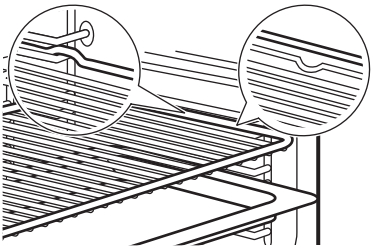
You can save up to 20 of your favourite settings, such as cooking function and dish.

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

5.8 Accessories

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

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



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

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

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

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

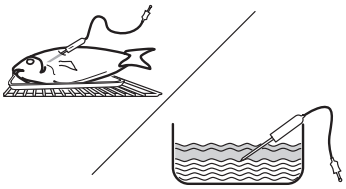
5.9 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

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

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



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

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

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

5.10 SousVide

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

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

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

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

5.11 Child Lock

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

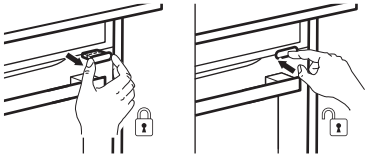
1. Enter menu.
2. Select: Settings / Preferences / Child Lock.

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

5.12 Mechanical door lock

To lock the door: pull the door lock forward until it locks.

To unlock the door: push the door lock back into the panel.



You can open the door when the door lock is locked.

1. Push the door lock slightly.
2. Open the door by pulling it with the handle.

When you close the door make sure that the door lock remains locked.

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

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

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

Symbols used in the tables:

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

6.2 Moist Fan Baking

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

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

6.3 Information for test institutes

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

Use the function: ProSteam, level: Full Steam.

Broccoli				
0.3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Peas, frozen				
2 x 1.5	2 and 4	100	-	5) 3) 6)

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

Additional steam recipes

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

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

6.4 Information for test institutes

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

Small cakes, 20 per tray				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 and 4	1)2)3)
Fatless sponge cake				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 and 3	2)5)
Apple pie				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)

	°C			
Toast				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

1) Use baking tray with the slope towards the door.
2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Smart.
3) Use universal pan on the fourth shelf position.
4) Use Wire shelf.
5) Use wire shelf and baking tray below. Place baking tray with the slope towards the door.
6) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.
7) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Additional recipes

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

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

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

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

7.2 Removing the shelf supports

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

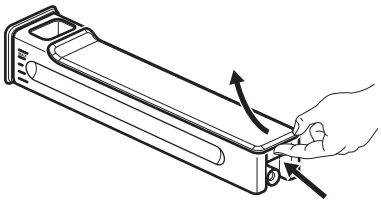
If the telescopic runners are supplied, their retaining pins must point to the front.

7.3 Maintenance Programmes

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

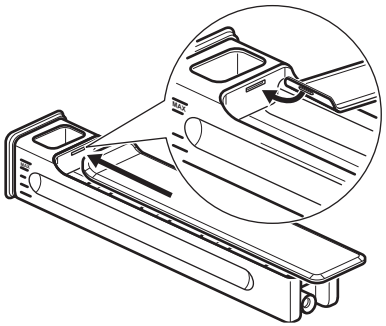
7.4 Cleaning the water tank

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



4. Wash the water tank parts with water and soap. Do not use abrasive sponges and do not clean the water tank in a dishwasher.

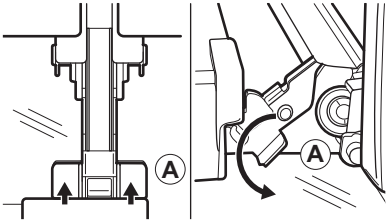
5. Reassemble the water tank.
6. Assemble the lid. First insert the front snap and then push it against the tank body.



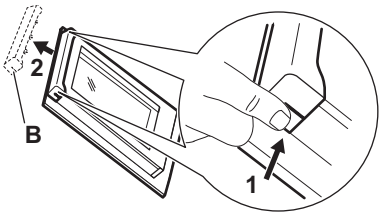
7. Insert the water tank.
8. Push the water tank towards the appliance until it latches.
9. Gently close the front cover of the water tank.

7.5 Removing and installing door

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



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



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

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

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

7.6 Replacing the lamp

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

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

Top lamp

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

Side lamp

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

8. TROUBLESHOOTING

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

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

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

The appliance does not heat up.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	AEG	
Model identification	NBP8S731AB 944035084 PO8000ST 944035183 TP8SB73XAB 944035092 TP8SB73XAT 944035098 TS80PT 944035234 V8SBP731AB 944035165	
Energy Efficiency Index	61.9	
Energy efficiency class	A++	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	70 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	NBP8S731AB	39.5 kg
	PO8000ST	39.5 kg
	TP8SB73XAB	39.5 kg
	TP8SB73XAT	39.5 kg
	TS80PT	40.0 kg
	V8SBP731AB	37.5 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

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

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

Appliance tested according to: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Optimization tips

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

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

of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time.

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

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

NEDERLANDS

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....**18**
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....**20**
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....**22**
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....**23**
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....**24**
6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....**28**
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....**30**
8. PROBLEEMOPLOSSING.....**32**
9. ENERGIEVERBRUIK.....**33**
10. HET MILIEUPERSPECTIEF.....**34**

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij

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

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfastkamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de gemiddelde huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon het netsnoer vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.

- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installation

⚠ WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

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

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektricien worden gemaakt.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de stroomtoevoer.
- Het apparaat moet geaard zijn. Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Voorkom beschadiging van de stekker en het snoer. Als vervanging nodig is, moet dit worden gedaan door ons geautoriseerde servicecentrum.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.
- Elektrocutiebescherming van onder spanning staande en geïsoleerde onderdelen moet stevig worden bevestigd en mag niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg voor toegang tot de stekker na installatie.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelve.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen

(schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

2.4 Onderhoud en reiniging

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

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

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

Koken met stoom

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
  - Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.
  - Open de deur van het apparaat voorzichtig na het koken met stoom.

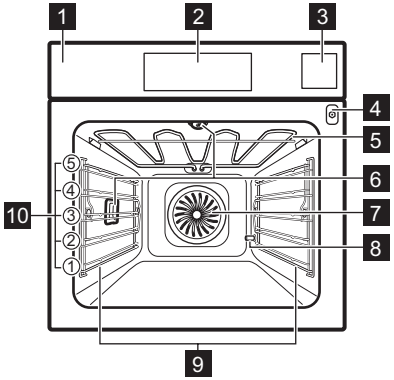
2.5 Verwijdering

⚠ WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Display
3 Waterreservoir
4 Opening voor de voedselsensor
5 Verwarmingselement
6 Lamp
7 Ventilator
8 Uitgang ontkalkingsleiding
9 Rekondersteuning, uitneembaar
10 Inzetniveaus

3.2 Display

Het display is volledig interactief en scrollbaar. Het is verdeeld in duidelijk gedefinieerde secties die toegang bieden tot verschillende bereidingsfuncties en gerechten. Het toont ook de huidige operationele status. U kunt over het scherm vegen om naar links of rechts te navigeren.

⏻	Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
	Om de opties in en uit te schakelen.
♥	Om de huidige instellingen op te slaan: Favorieten.
🔒	Het apparaat is vergrendeld.
	Wi-Fi verbinding is ingeschakeld.
	Bediening op afstand wordt ingeschakeld.

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

4.1 Draadloze verbinding

Het apparaat maakt een Wi-Fi-netwerkverbinding en koppeling van mobiele apparaten mogelijk. U kunt meldingen ontvangen en uw apparaat bedienen en controleren vanaf het mobiele apparaat.

Om het apparaat te verbinden heb je het volgende nodig:

- Draadloos netwerk met internetverbinding.
- Mobiel apparaat dat is verbonden met hetzelfde draadloze netwerk.

1. Scan de QR-code op de achterkant van de gebruikershandleiding om de app te downloaden. Je kunt de app ook rechtstreeks downloaden vanuit de app store.
2. Volg de onboarding-instructies van de app.
3. Schakel het apparaat in.
4. Druk op ﹤ en veeg naar links om het menu te openen. Selecteer Instellingen / Aansluitingen.
5. Druk op om 'on' of 'off: Wi-Fi.

De draadloze module van het apparaat start binnen 90 sec.

Frequentie	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maximaal vermogen	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

ⓘ Wanneer het apparaat is gekoppeld met de app, kan het belangrijke software-updates ontvangen. Deze updates kunnen nieuwe functies introduceren, bestaande functies en pictogrammen verfijnen, mogelijke problemen verhelpen en de algehele prestaties van de software verbeteren. Om de geïnstalleerde softwareversie weer te geven, opent u de instellingenkaart.

4.2 Softwarelicenties

De software in dit product bevat onderdelen die gebaseerd zijn op vrije en opensource-software. AEGerkent de bijdragen van de open-software- en robotica-communities aan het ontwikkelingsproject.

Om toegang te krijgen tot de broncode van deze gratis en open source softwarecomponenten waarvan de licentievoorwaarden publicatie vereisen, en om hun volledige auteursrechtinformatie en toepasselijke licentievoorwaarden te bekijken, gaat u naar: http://aeg.opensoftwarerepository.com (map NIU6).

4.3 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor het eerste gebruik voor. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer.

1. Verwijder alle accessoires en de inschuifrails.
2. Ga naar het menu en selecteer de kookfunctie.
3. Het display toont een pop-up-bericht om het voorverwarmingsproces te starten.
4. Bevestig om te starten en volg de instructies op het display.
5. Zet het apparaat uit en laat het afkoelen.
6. Reinig de binnenkant van de oven met een microvezeldoek, warm water en een mild vaatwasmiddel. Vervang alle accessoires en de inschuifrails.

4.4 Dagtijd

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op: Instellingen / Instelling / Dagtijd.
3. Stel de tijd in.
4. Druk op: OK.

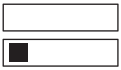
4.5 Waterhardheid

Als u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen. Gebruik het testpapier of neem contact op met uw waterleverancier om het waterhardheidsniveau te controleren.

1. Plaats het testpapier ongeveer 1 sec in kraanwater. Gebruik geen stromend water.
2. Schud het testpapier om eventueel resterend water te verwijderen.
3. Controleer na 1 min de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.

4. Stel het waterhardheidsniveau in: Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid binnen 1 min na het testen.

Waterhardheidniveau	Testpapier
1 - zacht	

Waterhardheidniveau	Testpapier
2 - matig hard	
3 - hard	
4 - zeer hard	

5. DAGELIJKS GEBRUIK

5.1 Menu

Druk op ‹ en veeg naar links om het menu te openen.

- Gerechten
- Functies
- Favorieten
- Onderhoudsprogramma's
- Instellingen

5.2 Functies

Standaard kookfuncties voor typische bakbehoeften, inclusief boven- en onderwarmte, grillen, koken met ventilator en meer. U kunt uw gerechten op traditionele wijze bereiden. Voor meer informatie, zie de beschrijving van het display of raadpleeg de app.

De lijst met functies kan variëren afhankelijk van de softwareversie.

1. Open het menu en selecteer: Functies.
2. Selecteer de kookfunctie en pas de instellingen aan.
3. Begin met koken en volg de instructies op het display. U kunt de voedselsensor op elk moment voor of tijdens het koken aansluiten (indien beschikbaar). Zie Dagelijks gebruik, "Voedselsensor".
4. ^ - druk om de instellingen tijdens het koken aan te passen.

Boven
Intense hitte voor snelle bruining van de bovenkant.

Onder
Bak de bodem van het voedsel gelijkmatig bruin. Goed voor pizza's of taarten, maar ook voor het afwerken van taarten of quiches. Verwarm de oven voor en gebruik het laagste niveau.

Hetelucht
Voor dagelijks koken op meerdere niveaus. Verkrijg gelijkmatig gekookte gerechten zonder smaakvermenging. Stel een lagere temperatuur in dan voor Boven en onder.

Boven en onder
Voor dagelijks koken op één niveau. Goed voor alle gerechten, zoals stoofschotels en baksels.

Hete lucht & boven
Braad grotere stukken vlees en gevogelte met botten voor malse resultaten en een knapperig oppervlak.

Hete lucht & onder
Bak het deeg gelijkmatig met een knapperige korst. Goed voor pizza's, quiches, taarten of pasteien.

Hete lucht, boven en onder
Deze functie is ideaal voor kant-en-klare maaltijden.

Steamify
Afstemmen van de juiste hoeveelheid stoom met geselecteerde temperatuur.

ProSteam
Krijg malse resultaten en een knapperig oppervlak met combinatie van stoom en warmte. Prima voor groenten, stoofschotels, en vlees.

Warmelucht (vochtig)
Verkrijg lichte, luchtige resultaten bij het bakken. Houd de deur gesloten om het vocht in de oven te houden.

	Stoom Continue stoom voor gezond en smaakvol voedsel.
	Opwarmen Deze functie warmt restjes opnieuw zachtjes op met stoom.
	Grillen Grill of bruin groenten of vlees gelijkmatig. Ook goed voor het roosteren van brood.
	SousVide Kookt vacuüm afgesloten voedsel bij exacte temperatuur voor optimale smaak en textuur.
	Deeg laten rijzen Geoptimaliseerde temperatuur voor snel rijzen.
	Opfrissen Geef een verse geur en een zachte binnenkant terug aan brood of baksels van een dag oud.
	Ontdooien Langzaam ontdooien voor verdere bereiding.
	Stoven Verkrijg malse, sappige stoofschotels door de ingrediënten allemaal samen te laten sudderen.
	Braadstuk Krijg een knapperige buitenkant en een malse binnenkant voor vlees, gevogelte, of groenten.
	Brood bakken Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
	Langzaam garen Langzaam garen verlengt de kooktijd, maar je krijgt een beter kookresultaat. Voordat je het vlees in de oven legt, moet je het dichtschroeien.
	Inmaken Krijg sappig fruit en groenten geconserveerd bij een lage temperatuur. Plaats de hittebestendige potten op een met water gevulde bakplaat.
	Borden warmen. Om borden voor te verwarmen voor het opdienen.
	Warm houden Houd gerechten warm om geserveerd te worden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen blijven koken en drogen terwijl ze warm worden gehouden. Bedek de schalen indien nodig.
	Dehydrateren Droog fruit, kruiden en groenten gelijkmatig bij een lage temperatuur. Open de deur af en toe tijdens het drogen, om het droogresultaat te verbeteren.
	AirFry Plus Knapperige, sappige en gezondere maaltijden met stoom en airfryen.

De verlichting kan automatisch uitschakelen bij een temperatuur onder 80 °C tijdens sommige kookfuncties.

5.3 Stoomkookfuncties

Met deze functies kunt u hitte en stoom gebruiken om maaltijden knapperig en sappig te houden. Gebruik deze voor stomen, stoven, zachtjes knapperig maken, bakken en braden.

Er zijn twee manieren om voedsel te bereiden met behulp van de stoomfuncties: door de temperatuur in te stellen of door het stoomniveau in te stellen.

Steamify / **Stoom** - stel de temperatuur in. Het stoomniveau wordt automatisch aangepast.

ProSteam - stel het stoomniveau in. De geschikte temperatuur wordt weergegeven.

AirFry Plus - stel het stoomniveau in. De geschikte temperatuur wordt weergegeven.

1. Ga naar het menu en selecteer: Functies.
2. Stel de stoomkookfunctie in. Het display toont de beschikbare instellingen.
3. Stel de temperatuur en het stoomniveau in, indien beschikbaar.
4. Druk op: START en volg de instructies op het display.
5. Druk op het deksel van de watertank om de lade te openen en te verwijderen.
6. Vul de watertank met koud kraanwater tot het maximum niveau (ongeveer 950 ml). Gebruik geen andere vloeistoffen. Raadpleeg de schaalverdeling op het waterreservoir.
7. Veeg indien nodig de buitenkant van de watertank af met een zachte doek. Druk de watertank in de oorspronkelijke stand.

De stoom verschijnt na ongeveer 2 min. Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal.

8. Wanneer de watertank zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul de watertank.

9. Maak het waterreservoir leeg.
10. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Resterend water kan in de oven condenseren.
11. Schakel het apparaat uit.
12. Als het apparaat koud is, droog dan de binnenkant van de oven met een zachte doek.

5.4 Gerechten

De kookassistentie suggereert instellingen voor verschillende gerechten, zoals stapsgewijze instructies, temperatuur en kooktijd. U kunt de instellingen tijdens het koken wijzigen en uw favoriete kookmethode selecteren, inclusief het gebruik van de voedselsensor. De beschikbaarheid van elke optie is afhankelijk van het geselecteerde gerecht.

1. Open het menu en selecteer .
2. Kies een voedseltype en een gerecht en volg de stappen op het scherm.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de kooktijd indien nodig.

5.5 Voorverwarmingsopties

Het apparaat beschikt over verschillende opties voor voorverwarmen en opwarmen om optimale kookresultaten te garanderen.

- Geen - conventionele manier om het apparaat voor te verwarmen. Dit is standaard ingesteld en beschikbaar voor alle kookfuncties. De voorkeur kan worden gewijzigd naar een ander type voorverwarming.
- Slim - helpt het energieverbruik tijdens het opwarmen van de oven te optimaliseren in vergelijking met Snel.
- Snel - verkort de opwarmtijd. Alleen beschikbaar voor sommige functies.

5.6 Timer

1. Kies de bereidingsfunctie en stel de temperatuur in.
2. Druk op: Timer.
3. Stel de duur in. U kunt de gewenste eindactie selecteren door op een van de symbolen te drukken.
4. Druk op: OK om te bevestigen en terug te keren naar het hoofdscherm.

Actie beëindigen

	Geluidsalarm - stel een aftelling in. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
	Geluidsalarm en stop met koken - stel een aftelling in. Wanneer de timer afloopt, klinkt het signaal en stopt het koken.
	Alleen pop-up bericht - wanneer de tijd om is, verschijnt het bericht op het scherm.

De timer kan onafhankelijk worden gebruikt, zelfs als de oven niet aan staat.

Sommige klokfuncties zijn mogelijk niet beschikbaar met bepaalde kookfuncties.

Druk op +5 min om de bereidingstijd te verlengen.

Uitgestelde start

U kunt de start en/of het einde van de bereiding uitstellen.

1. Kies de bereidingsfunctie en pas de instellingen aan.
2. Druk op ⋯.
3. Druk op: Uitgestelde start.
4. Blader om de gewenste starttijd in te stellen en druk op: OK .
5. U kunt nu de gewenste instelling instellen Eindtijd of op drukken OK om deze stap over te slaan.
6. Druk op: OK om terug te keren naar het hoofdscherm.

Timerinstellingen wijzigen

Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.

1. Druk op ^ / Timer.
2. Stel de nieuwe timerwaarde in. Druk op: OK.

5.7 Favorieten

Deze functionaliteit is alleen beschikbaar voor bepaalde modellen.

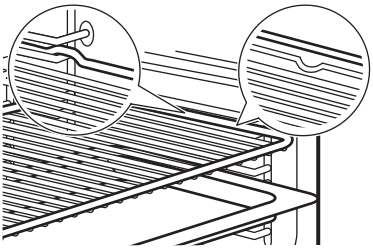
U kunt maximaal 20 van uw favoriete instellingen opslaan, zoals de kookfunctie en het gerecht.

Om een instelling op te slaan, selecteert u de gewenste optie en drukt u op ♡.

5.8 Accessoires

Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe je accessoires gebruikt die bij je apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.

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



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

Als je bakrooster een opstaande rand heeft, zet die dan naar de voorkant van de oven.

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

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

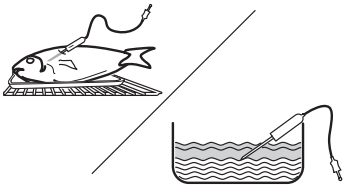
5.9 Voedselsensor

Het meet de temperatuur binnenin het voedsel.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de oventemperatuur. Ze moet ten minste 25°C hoger zijn dan de temperatuur van de voedselsensor.
- - de temperatuur van de voedselsensor.

1. Selecteer een kookfunctie in het menu: Functies of een gerecht in het menu: Gerechten.
2. Stel indien nodig de oventemperatuur en bereidingstijd in.
3. Bevestig de instellingen en begin met koken.
4. Plaats de punt van de voedselsensor in het midden van het dikste gedeelte van het vlees of de vis. Voor stoofschotels plaatst u de punt van de voedselsensor precies in het midden, gestabiliseerd in een vast ingrediënt. Zorg ervoor dat de punt de bodem van de bakschotel niet raakt.



5. Plaats het voorbereide voedsel in de oven.
6. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie Productbeschrijving.

Het display toont het symbool en de huidige temperatuur van de voedselsensor.

7. - druk om de instellingen aan te passen.
8. Selecteer Voedselsensor kaart om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen of stel de gewenste optie in:
   - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
   - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt het kookproces.
9. Bevestig de instellingen.
10. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
11. STOP - druk om de kookfunctie uit te schakelen.
12. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

5.10 SousVide

Dit programma is een kooktechniek waarbij voedsel in een vacuüm afgesloten verpakking in een verzadigde stoomatmosfeer wordt geplaatst, die op een constante temperatuur wordt gehouden. Voor een gebruiksvriendelijke manier om vloeibare types voedsel te koken, kunnen bijvoorbeeld desserts en sauzen ook in nog verzegelde blikken worden gekookt.

Om voedsel te bereiden, hebt u compatibele sous-vide-zakjes en een vacuümsealer nodig.

1. Bereid de ingrediënten in een vacuümverzegelde container en plaats deze op het rooster.
2. Ga naar het menu en selecteer: Functies.
3. Druk op SousVide.
4. Het display toont de beschikbare instellingen. Stel de temperatuur en bereidingstijd in.
5. Begin met koken en volg de instructies op het display.
6. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Restwater kan condenseren in de binnenkant van de oven en in vacuüm afgesloten bakjes.
7. Als het apparaat koud is, verwijdert u het water van de bodem van de binnenkant van de oven met een spons. Maak de binnenkant van de oven droog met een zachte doek.

Er bestaat gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig als u het voedsel uit het apparaat haalt.

5.11 Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt. De functie kan op elk moment worden geactiveerd.

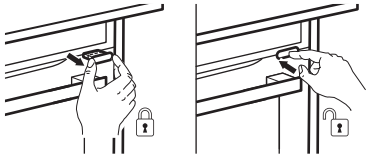
1. Ga naar het menu:
2. Selecteer: Instellingen / Voorkeuren / Kinderslot.

Kinderslot is ingeschakeld. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde om het apparaat in te kunnen schakelen.

5.12 Mechanische deurvergrendeling

Om de deur te vergrendelen: trek u het deurslot naar voren tot deze vastklikt.

Om de deur te ontgrendelen: duw het deurslot terug in het paneel.



U kunt de deur openen wanneer het deurslot vergrendeld is.

1. Druk de deurvergrendeling iets in.
2. Open de deur door eraan te trekken met de handgreep.

Zorg er bij het sluiten van de deur voor dat het deurslot vergrendeld blijft.

6. AANWIJZINGEN EN TIPS

6.1 Kookadviezen

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

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

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

6.2 Warmelucht (vochtig)

Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.
Gebruik een bakplaat of lekschaal.

	°C		
Zoete broodjes, 16 stuks	180	2	25 - 35
Biscuitrol	180	2	15 - 25
Hele vis, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Koekjes, 16 stuks	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks	180	2	20 - 30
Hartig gebak, 20 stuks	180	2	20 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	140	2	15 - 25
Taartjes, 8 stuks	180	2	15 - 25

6.3 Informatie voor testinstituten

Tests volgens EN 60350-1, IEC 60350-1.

Gebruik de functie: ProSteam, niveau: Stoom.

		°C		
Broccoli				
0.3	3	100	8 - 9	**1) 2) 3)**
max.	3	100	10 - 11	**2) 3) 4)**
Erwten, bevroren				
2 x 1,5	2 en 4	100	-	**5) 3) 6)**

1) Gebruik de 2/3 Gastronorm-stoomset, geperforeerd.
2) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Slim.
3) Zet de bakplaat op de eerste rekstand, met de helling naar de achterkant van de ovenruimte.
4) Gebruik een geperforeerde container volgens IEC 60350-1.
5) Gebruik de 2 x 2/3 Gastronorm-stoomset, geperforeerd.
6) Kook tot de temperatuur op de koudste plek 85°C bereikt.

Extra stoomrecepten

		°C		
Stomen gecombineerd gerecht (2 porties)				
1)	1 en 4	100	40 **2)**	**3) 4) 5)**
Karamelpudding (6 porties)				
6)	2	90	35 - 45	**7)**
Eiervla				
1)	2	85	35 - 45	**8)**
Witbrood				
10)	2	180	40 - 50	**9)**
Kip				
11)	2	200	60 - 70	**12) 13)**

1) Niveau instellen: Stoom.
2) 40 min voor aardappelen; 8 - 10 min voor zalm; 10 - 12 min voor broccoli
3) Gebruik een 1/2 Gastronorm-stoompan (geperforeerd) voor aardappelen en broccoli en een 1/2 Gastronorm-stoompan (niet-geperforeerd) voor zalm.
4) Zet de zalm op niveau 2, de aardappelen en de broccoli op niveau 4.
5) Plaats de ingrediënten op het juiste moment achter elkaar in de oven, zodat alle componenten tegelijkertijd gaar zijn. Je kunt twee porties tegelijk bereiden.
6) Niveau instellen: Hoge vochtigheid.
7) Ronde porseleinen schotels op het rooster
8) Gebruik de 1/2 Gastronorm-stoomset, niet geperforeerd.
9) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.
10) Niveau instellen: Lage vochtigheid. Gebruik de ProSteam-functie alleen als de Brood bakken-functie niet beschikbaar is.
11) Niveau instellen: Lage vochtigheid.
12) Gebruik Bakrooster.
13) Plaats de bakplaat op de eerste rekstand om druipend vet op te vangen.

6.4 Informatie voor testinstituten

Tests volgens EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat				
	160	25 - 35	3	**1)2)**

	°C			
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 en 4	1)2)3)
Zachte cake zonder vet				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 en 3	2)5)
Appeltaart				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Toast				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

1) Gebruik de bakplaat met de helling naar de deur.
2) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Slim.
3) Gebruik de universele pan op de vierde rekpositie.
4) Gebruik Bakrooster.
5) Gebruik het bakrooster en de bakplaat eronder. Plaats de bakplaat met de helling naar de deur.
6) 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.
7) Volgens: IEC 60350-1:2016 en IEC 60350-1:2023.

Aanvullende recepten

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

1) Gebruik de bakplaat met de helling naar de deur.
2) Gebruik bakpapier.
3) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Slim.

7. ONDERHOUD EN REINIGING

7.1 Opmerkingen over de reiniging

- Gebruik een reinigingsoplossing voor metalen oppervlakken.
- Gebruik een speciale ovenreiniger voor hardnekkige vlekken.
- Gebruik de door de fabrikant aanbevolen ontkalkingsvloeistof om kalkaanslag te verwijderen.
- Bewaar bereidingen niet langer dan 20 minuten in het apparaat.
- De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

7.2 Verwijderbare inschuifrails

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.
3. Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.
4. Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.
5. Plaats de inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie. Herhaal deze stappen in omgekeerde volgorde.

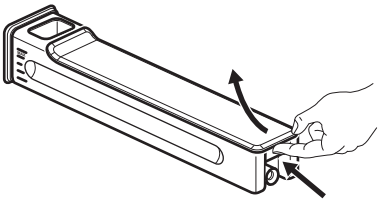
Als de telescopische geleiders zijn meegeleverd, moeten de borgpinnen naar voren wijzen.

7.3 Onderhoudsprogramma's

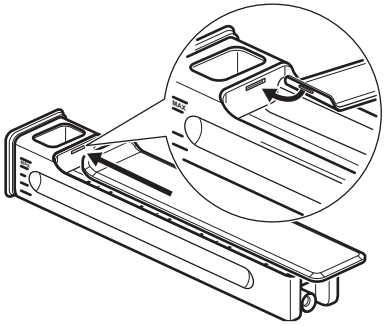
Stoomreiniging	Dit programma reinigt het apparaat als het licht vervuild is. De stoom verzacht vet of resten, waardoor het gemakkelijker te reinigen is.
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Drogen	Proces om de resterende condensatie in de holte op te laten drogen na gebruik van de stoomfuncties.
Spoelen	Proces voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

7.4 Reinig het waterreservoir.

1. Druk voorzichtig op het voorste deksel van het waterreservoir.
2. Druk op het waterreservoir om het uit het apparaat te verwijderen.
3. Verwijder het deksel van de watertank. Til de afdekking op in overeenstemming met het uitsteeksel aan de achterkant.



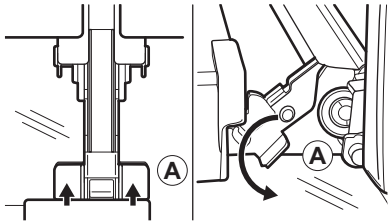
4. Was de onderdelen van de watertank met water en zeep. Gebruik geen schuursponzen en maak de watertank niet schoon in de vaatwasser.
5. Zet de watertank weer in elkaar.
6. Monteer het deksel. Plaats eerst de voorste klik en duw deze vervolgens tegen de behuizing van de tank.



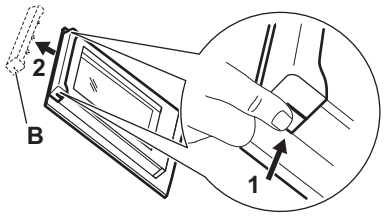
7. Plaats de watertank.
8. Duw de watertank naar het apparaat totdat het vastklikt.
9. Sluit voorzichtig het voorste deksel van het waterreservoir.

7.5 Verwijderen en installeren van de deur

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Open de deur volledig.
3. Druk op de klemhendels **A** op de twee deurscharnieren.



4. Sluit de deur gedeeltelijk totdat deze niet verder gaat en til deze vervolgens van de scharnieren. Wees voorzichtig, de deur is zwaar.
5. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
6. Pak de deurlijst **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk hem naar binnen om de klemafdichting vrij te maken.



7. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
8. Til elk glazen paneel aan de bovenrand op en verwijder het uit de geleider. Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.
9. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.

Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

7.6 Het lampje vervangen

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

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

Bovenlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
2. Verwijder de metalen ring en reinig het glazen deksel.
3. De lamp vervangen.
4. Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.

Zijlampje

1. Verwijder de linker drager van het rek om toegang te krijgen tot het lampje.
2. Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het deksel te verwijderen.
3. Reinig de glasafdekking.
4. Vervang de lamp.
5. Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.
6. Installeer de linker drager van het rek.

8. PROBLEEMOPLOSSING

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

Als het display een foutcode weergeeft die hieronder niet wordt vermeld, dan schakelt u de stroomonderbreker van het huis uit en weer in om het apparaat te herstarten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

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

Het apparaat warmt niet op.

- De klok is niet ingesteld.
- Toetsenblokkering is ingeschakeld.
- De automatische uitschakeling is geactiveerd.
- Kinderslot is ingeschakeld.
- Demomodus is geactiveerd - deactiveringscode: 2468.

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

Het apparaat houdt het waterreservoir niet vast nadat u het hebt ingevoerd. - U hebt het waterreservoir niet volledig in het apparaat gedrukt. Plaats de waterreservoir volledig in het apparaat.

Er komt water uit het waterreservoir. - U hebt het deksel van het waterreservoir niet correct gemonteerd.

Het waterreservoir is moeilijk te reinigen. - Vergeet niet het deksel te verwijderen voordat u met de reiniging begint.

Er zit geen water in de schaal na het ontkalken. - Het waterreservoir was niet tot het maximale niveau gevuld. Controleer of er ontkalkingsmiddel/water in de waterreservoir zit.

Er zit vuil water op de bodem van de ovenruimte na het ontkalken. - De schaal staat op een verkeerde rekpositie. Verwijder het resterende water en het ontkalkingsmiddel van de bodem van het apparaat. Plaats de bakplaat de volgende keer op de eerste rekstand.

Er zit te veel water op de bodem van de ovenruimte na het reinigen. - U hebt te veel vaatwasmiddel in het apparaat gevuld voordat u de reiniging hebt gestart. Verspreid de volgende keer een dun laagje vaatwasmiddel gelijkmatig over de wanden van de ovenruimte.

De reinigingsprestaties zijn niet bevredigend. - U hebt de reiniging gestart wanneer het apparaat nog te heet was. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Herhaal de reiniging.

ⓘ Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.

Problemen met het signaal van het draadloos netwerk. - Controleer of uw mobiele apparaat is verbonden met het draadloos netwerk. Controleer je draadloze netwerk en router. Herstart de router.

Er werd een nieuwe router geïnstalleerd of de routerconfiguratie werd gewijzigd. -

Configureer het apparaat en het mobiele apparaat opnieuw.

Het signaal van het draadloos netwerk is zwak. - Plaats de router zo dicht mogelijk bij het apparaat.

Het draadloos signaal wordt verstoord door een magnetron die in de buurt van het apparaat is geïnstalleerd. - Schakel de magnetron uit. Vermijd het gelijktijdige gebruik van de magnetron en de bediening op afstand van het apparaat. Magnetrons verstoren het Wi-Fi-signaal.

F102 - de deur is niet volledig gesloten of de deurvergrendeling is kapot. Sluit de deur. Schakel het apparaat uit en weer in.

F111 - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken. Steek de Voedselsensor volledig in het stopcontact.

F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed. Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.

F601 - er is een probleem met het Wi-Fi-signaal. Controleer uw netwerkverbinding. Zie Voor het eerste gebruik, Draadloze verbinding.

F604 - de eerste verbinding met Wi-Fi is mislukt. Schakel het apparaat uit en weer in en probeer het opnieuw. Zie Voor het eerste gebruik, Draadloze verbinding.

F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel. Schakel het apparaat uit en weer in.

F131 - de temperatuur van de stomersensor is te hoog. [1)] Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld. Schakel het apparaat weer in.

F144 - de sensor in het Waterreservoir kan het waterniveau niet meten. [1)] Leeg de Waterreservoir en vul deze bij.

F508 - de Waterreservoir werkt niet correct. Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. [1)] Schakel het apparaat uit en weer in.

F602, F603 - Wi-Fi is niet beschikbaar. [1)] Schakel het apparaat uit en weer in.

9. ENERGIEVERBRUIK

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

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	NBP8S731AB 944035084 PO8000ST 944035183 TP8SB73XAB 944035092 TP8SB73XAT 944035098 TS80PT 944035234 V8SBP731AB 944035165
Energie-efficiëntie-index	61,9
Energie-efficiëntieklasse	A++
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0,99 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,52 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	70 l

Soort oven	Inbouwoven	
Massa	NBP8S731AB	39.5 kg
	PO8000ST	39.5 kg
	TP8SB73XAB	39.5 kg
	TP8SB73XAT	39.5 kg
	TS80PT	40.0 kg
	V8SBP731AB	37.5 kg

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.

9.2 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

Stroomverbruik in stand-by	0.8 W
Stroomverbruik in door netwerk verbonden stand-by	2.0 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min

Apparaat getest volgens: EN 50564, EN 63474.

[1)] Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

Raadpleeg Voor het eerste gebruik voor richtlijnen over het in- en uitschakelen van de draadloze netwerkverbinding.

9.3 Optimalisatietips

- Houd de deur gesloten tijdens de bereiding en vermijd hem vaak te openen.
- Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.
- Gebruik metalen of donker, niet-reflecterend kookgerei .
- Sla voorverwarmen over tenzij dat nodig is.
- Beperk onderbrekingen tussen het bakken van meerdere gerechten.
- Gebruik indien mogelijk de kookfuncties met ventilator (alleen geselecteerde modellen).
- Gebruik restwarmte om het eten warm te houden. Verlaag de temperatuur van het apparaat 3-10 min voor het einde van de bereiding tot het minimum.
- Doof de lamp tijdens het koken, tenzij u ze nodig hebt.
- Warmelucht (vochtig) (alleen geselecteerde modellen) - deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens IEC/EN 60350-1. De ovendeur moet tijdens het koken gesloten blijven, zodat het kookproces niet wordt onderbroken en de oven optimaal functioneert. Als je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit. Bij sommige modellen duurt dat 30 sec.
- Schakel wanneer mogelijk de Wi-Fi uit. Zie Voor het eerste gebruik.
- Automatische uitschakeling - om veiligheidsredenen, als de bereidingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. Om een bereidingsfunctie langer te gebruiken moet u de bereidingstijd instellen.
  - 12,5 u: 30-115 °C
  - 8,5 u: 120-195 °C
  - 5,5 u: 200-245 °C
  - 3 u: 250 - maximaal °C

10. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool 🗑 niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

FRANÇAIS

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... **34**
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... **36**
3. DESCRIPTION DU PRODUIT..... **39**
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... **39**
5. UTILISATION QUOTIDIENNE..... **40**
6. CONSEILS..... **45**
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... **47**
8. DÉPANNAGE..... **49**
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE..... **50**
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES..... **51**

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies.

Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant

d’une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d’expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s’ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l’appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l’appareil ou des appareils mobiles avec l’application.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l’utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s’il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d’hôtel, les chambres d’hôtes, les maisons d’hôtes de ferme et d’autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l’utilisation domestique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!**

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

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

- L’appareil est équipé d’un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l’alimentation électrique.

2.2 Branchement électrique

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

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

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

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

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de dommages à l'appareil.

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

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

2.4 Entretien et nettoyage

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

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

Cuisson à la vapeur

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
  - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. La vapeur peut être libérée.
  - Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après une cuisson vapeur.

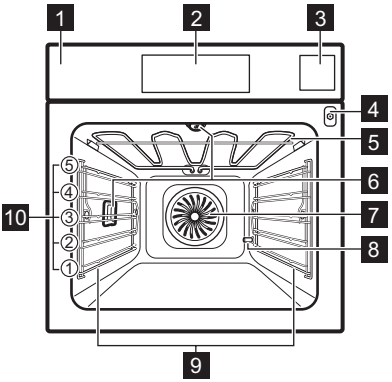
2.5 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



1 Panneau de commande
2 Affichage
3 Réservoir d'eau
4 Prise pour la sonde à viande
5 Résistance
6 Éclairage
7 Ventilateur
8 Sortie du tuyau de détartrage
9 Support de grille, amovible
10 Niveaux de la grille

3.2 Affichage

L'affichage est entièrement interactif et défilant. Il est divisé en sections clairement définies qui donnent accès à diverses fonctions de cuisson et plats. Il montre également l'état de fonctionnement actuel. Vous pouvez faire glisser votre doigt sur l'écran pour naviguer vers la gauche ou la droite.

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

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Connexion sans fil

L'appareil permet la connexion au réseau Wi-Fi et la liaison d'appareils mobiles. Vous pouvez recevoir des notifications, commander et surveiller votre appareil depuis vos dispositifs mobiles.

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.

1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
3. Allumez l'appareil.
4. Appuyez sur < et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu. Sélectionnez : RéglagesConnexions.
5. Appuyez pour allumer ou éteindre : Wi-Fi.

Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.

Fréquence	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Puissance max.	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocole	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

ⓘ Lorsque l'appareil est connecté à l'application, il peut recevoir des mises à jour logicielles importantes. Ces mises à jour peuvent introduire de nouvelles fonctionnalités, affiner les fonctions et les icônes existantes, résoudre les problèmes potentiels et améliorer les performances globales du logiciel. Pour vérifier la version du logiciel installé, accédez à la carte des configurations.

4.2 Licences du logiciel

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

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : http://aeg.opensoftwarerepository.com (dossier NIU6).

4.3 Préchauffage et nettoyage initiaux

Avant la première utilisation, préchauffez l'appareil vide. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Aérez la pièce.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
2. Dans le menu principal, sélectionnez la fonction de cuisson :
3. L'écran affiche un message contextuel pour démarrer le processus de préchauffage.
4. Confirmez pour démarrer et suivez les instructions qui s'affichent.
5. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
6. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon en microfibre, d'eau chaude et d'un détergent doux. Remplacer les accessoires et les supports de grille.

4.4 Heure actuelle

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

4.5 Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez l'appareil à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau. Utilisez le papier réactif ou contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

1. Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 sec. Ne pas utiliser d'eau courante.
2. Secouez le papier du test pour éliminer l'eau restante.
3. Après 1 min, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.
4. Définissez le degré de dureté de l'eau : Réglages / Configuration / Dureté de l'eau.

Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Vérifiez la dureté de l'eau dans un délai de 1 min après le test.

Niveau de dureté de l'eau	Papier réactif
1 - douce	☐ ■
2 - modérément dure	■ ■
3 - dure	■ ■ ■
4 - très dure	■ ■ ■ ■

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Menu

Appuyez sur ‹ et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu.

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

5.2 Fonctions

Fonctions de cuisson standard pour les besoins de cuisson typiques, y compris la cha-

leur de voûte et de sole, le gril, la chaleur tournante et plus encore. Vous pouvez préparer vos plats de manière traditionnelle. Pour plus d'informations, consultez la description sur l'écran ou consultez l'application.

La liste des fonctions peut varier en fonction de la version du logiciel.

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
2. Sélectionnez le mode de cuisson et réglez les paramètres.
3. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent. Vous pouvez brancher la sonde aliment à tout moment avant ou pendant la cuisson (si disponible). Référez-vous au chapitre Utilisation quotidienne, « Sonde aliment ».
4. ^ - appuyez sur pour adapter les réglages pendant la cuisson.

	Haut Chaleur intense pour un dorage rapide sur le dessus.
	Bas Faire dorer de façon uniforme la base des préparations. Parfait pour les pizzas, les tartes et pour finaliser la cuisson des gâteaux et des quiches. Préchauffez le four et utilisez le niveau de grille le plus bas.
	Air chaud Pour la cuisine quotidienne sur plusieurs niveaux. Préparez des plats cuits uniformément sans mélanger les saveurs. Réglez une température inférieure à celle de Haut & Bas.
	Haut & Bas Pour la cuisine de tous les jours sur un seul niveau. Convient à toutes les préparations, tels que les ragoûts, les pains et les pâtisseries.
	Chaleur tournante & haut Rôtir de gros morceaux de viande et de volaille pour obtenir une texture tendre à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.
	Chaleur tournante & bas Cuire de façon uniforme la pâte avec une croûte croustillante. Parfait pour les pizzas, les quiches, les tartes et les tourtes.
	Chaleur tournante, haut & bas Cette fonction est idéale pour les repas préparés.
	Steamify Ajouter la juste dose de vapeur en fonction de la température choisie.
	ProSteam Obtenir une texture tendre et une surface croustillante grâce à la combinaison de vapeur et de chaleur. Convient aux légumes, ragoûts et viandes.
	Chaleur Tournante Humide Obtenez des résultats légers et moelleux lors de la cuisson. Gardez la porte fermée pour retenir l'humidité dans le four.
	Fonctions vapeur Vapeur continue pour une nourriture saine et savoureuse.
	Réchauffer Cette fonction réchauffe doucement les restes avec de la vapeur.
	Grill Griller ou dorer de façon uniforme les légumes ou la viande. Idéal pour griller du pain.
	Sous Vide Cuire les aliments sous vide à une température précise pour un goût optimal et une texture parfaite.
	Levée de pâte/pain Température idéale pour une levée de pâte rapide.
	Rafraîchir Redonner une odeur fraîche et un intérieur moelleux aux pains, viennoiseries et pâtisseries de la veille.
	Décongélation Dégivrage doux pour préparation ultérieure.
	Mijoter Faire mijoter les ingrédients pour obtenir des ragoûts tendres et juteux.
	Rôti Pour que la viande, la volaille ou les légumes soient croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur.
	Cuisson du pain Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
	Cuisson basse température La cuisson basse température augmente le temps de cuisson, mais vous permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson. Avant de mettre la viande au four, saisissez-la.

	Stériliser Mettre des fruits et légumes juteux en conserve à basse température. Placez les pots de conserve résistants à la chaleur sur une plaque de cuisson remplie d'eau.
	Chauffe-plats. Pour préchauffer vos plats avant de servir.
	Maintien au chaud Maintenez vos plats au chaud avant de les servir. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.
	Déshydrater Faire sécher de façon uniforme les fruits, les herbes et les légumes à basse température. Ouvrez la porte occasionnellement pendant le séchage pour améliorer le résultat du séchage.
	AirFry Plus Combine la vapeur et l'air pour des repas croustillants et juteux.

Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

5.3 Fonctions de cuisson à la vapeur

Ces fonctions vous permettent d'utiliser la chaleur et la vapeur pour garder les aliments croustillants et juteux. Utilisez-les pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.

Il existe deux façons de préparer les aliments à l'aide des fonctions vapeur : en réglant la température ou le niveau de vapeur.

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

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

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

1. Accédez au menu et sélectionnez : Fonctions
2. Réglez la fonction de cuisson à la vapeur. L'écran affiche les paramètres disponibles.
3. Réglez la température et le niveau de vapeur, le cas échéant.
4. Appuyez sur: START et suivez les instructions qui s'affichent.
5. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau pour l'ouvrir et retirez-le.
6. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml). N'utilisez pas d'autres liquides. Reportez-vous à la balance sur le réservoir d'eau.
7. Essuyez l'extérieur du réservoir d'eau avec un chiffon doux, si nécessaire. Replacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.

De la vapeur apparaît après environ 2 minutesmin. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.

8. Quand le réservoir d'eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau.
9. Vidangez le réservoir d'eau.
10. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four.
11. Éteignez l'appareil.
12. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

5.4 Plats

La cuisson assistée suggère des réglages pour différents plats, y compris des instructions étape par étape, la température et le temps de cuisson. Vous pouvez modifier les configurations pendant la cuisson et sélectionner votre mode de cuisson préféré, y compris l'utilisation de la sonde alimentaire. La disponibilité de chaque option dépend du plat sélectionné.

1. Accédez au menu et sélectionnez .
2. Choisissez un type de nourriture et un plat, puis suivez les étapes à l'écran.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

5.5 Options de préchauffage

L'appareil comprend plusieurs options de préchauffage pour garantir des résultats de cuisson optimaux.

- Néant - mode conventionnel de préchauffage de l'appareil. Il est défini par défaut et disponible pour toutes les fonctions de cuisson. La préférence peut être modifiée pour un autre type de préchauffage.

- Intelligent - permet d'optimiser la consommation d'énergie pendant le chauffage du four par rapport à Rapidité.
- Rapidité - réduit la durée de préchauffage. Disponible pour certaines fonctions uniquement.

5.6 Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur : Minuteur.
3. Définissez la durée. Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur les symboles.
4. Appuyez sur : OK pour confirmer et revenir à l'écran principal.

Fin de l'action

	Son alarme - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
	Son et arrêt du four - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.
	Message pop up uniquement - lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran.

Le Timer peut être utilisé indépendamment, même lorsque le four ne fonctionne pas.

Certaines fonctions de l'horloge peuvent ne pas être disponibles avec certaines fonctions de cuisson.

Appuyez sur +5 min pour prolonger le temps de cuisson.

Départ différé

Vous pouvez reporter le début et / ou la fin de la cuisson.

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez les paramètres.
2. Appuyez sur •••.
3. Appuyez sur : Départ différé.
4. Faites défiler pour définir l'heure de début souhaitée et appuyez sur : OK.
5. Vous pouvez maintenant définir le paramètre souhaité Fin de cuisson ou appuyer sur OK pour ignorer cette étape.
6. Appuyez sur : OK pour revenir à l'écran principal.

Modification des réglages du minuteur

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

1. Appuyez sur ^ / Minuteur.
2. Réglez la nouvelle valeur du minuteur. Appuyez sur : OK.

5.7 Mes programmes

Cette fonctionnalité est disponible pour certains modèles uniquement.

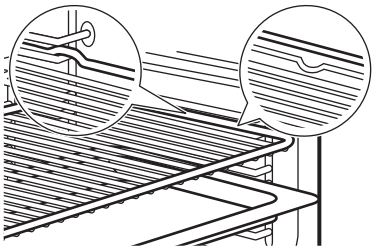
Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 20 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le plat.

Pour sauvegarder un réglage, sélectionnez l'option favorite et appuyez sur ♡.

5.8 Accessoires

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

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



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

Si votre grille métallique comporte un pas, positionnez-le vers l'avant de l'intérieur du four.

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

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

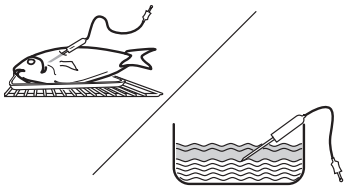
5.9 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température du four. Elle doit être supérieure d'au moins 25°C à la température de la sonde de cuisson.
- : température de la sonde aliment.

1. Sélectionnez un mode de cuisson dans le menu : Fonctions ou un plat dans le menu : Plats.
2. Réglez la température du four et le temps de cuisson, si nécessaire.
3. Confirmez les configurations et commence à cuisiner.
4. Insérez l'extrémité de la sonde de cuisson dans le centre de la viande ou du poisson, dans sa partie la plus épaisse. Pour les cocottes, placez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre, stabilisée dans un ingrédient solide. Assurez-vous que la pointe ne touche pas le fond du plat de cuisson.



5. Insérez les aliments préparés dans le four.
6. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit.

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

7. ^ - appuyez pour ajuster les réglages.
8. Sélectionnez la carte Sonde de cuisson pour régler la température à cœur du capteur ou configurez l'option préférée :
   - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
   - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
9. Confirmez les configurations.
10. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
11. STOP : appuyez pour couper le mode de cuisson.
12. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

5.10 Sous Vide

Ce programme est une technique de cuisson où les aliments dans un récipient sous vide sont placés dans une atmosphère de vapeur saturée, maintenue à une température constante. Pour une méthode de cuisson pratique des types d'aliments liquides, par exemple, les desserts et les sauces peuvent également être cuits dans des bocaux fermés.

Pour préparer des aliments, vous aurez besoin de sacs compatibles avec le sous-vide et d'un appareil de mise sous vide.

1. Préparez les ingrédients dans un récipient sous vide et placez-les sur la grille métallique.
2. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
3. Appuyez sur Sous Vide.
4. L'écran affiche les paramètres disponibles. Réglez la température et le temps de cuisson.
5. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent.
6. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four et dans des récipients sous vide.
7. Lorsque l'appareil est froid, retirez l'eau du fond de l'intérieur du four à l'aide d'une éponge. Séchez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

Risque de brûlure. Faites attention lorsque vous sortez les aliments de l'appareil.

5.11 Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil. Elle peut être activée à tout moment.

1. Ouvrez le menu.

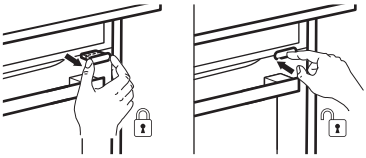
2. Sélectionnez : Réglages / Préférences / Sécurité enfants.

Sécurité enfants est activée. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

5.12 Verrouillage mécanique de la porte

Pour **verrouiller la porte**, tirez le verrouillage de la porte vers l'avant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Pour déverrouiller la porte, repoussez-le à l'intérieur du panneau.



Vous pouvez ouvrir la porte lorsque le verrouillage de la porte est enclenché.

1. Poussez légèrement le verrou de la porte.
2. Ouvrez la porte en la tirant avec la poignée.

Lorsque vous refermez la porte, assurez-vous que le verrouillage de la porte reste enclenché.

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

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

6.2 Chaleur Tournante Humide

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

Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôtir.

	°C		
Petits pains sucrés, 16 morceaux	180	2	25 - 35
Gâteau roulé	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Cookies, 16 morceaux	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	160	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 morceaux	180	2	15 - 25

6.3 IInformations pour les laboratoires d'essais

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

Utilisez la fonction : ProSteam, niveau : Vapeur intense.

Brocolis				
0,3	3	100	8 - 9	**1) 2) 3)**
max.	3	100	10 - 11	**2) 3) 4)**
Petits pois, surgelés				
2 x 1,5	2 et 4	100	-	**5) 3) 6)**

1) Utilisez un kit vapeur Gastronorm 2/3 perforé.
2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte en utilisant le réglage : Préchauffer / Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Intelligent.
3) Placez le plateau de cuisson sur la première étagère, avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.
4) Utilisez un récipient perforé conformément à la norme CEI 60350-1.
5) Utilisez 2 x 2/3 kit vapeur Gastronorm perforé.
6) Faites cuire jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 C°.

Recettes vapeur supplémentaires

Plat combiné vapeur (2 portions)				
1)	1 et 4	100	40 **2)**	**3) 4) 5)**
Pudding au caramel (6 portions)				
6)	2	90	35 - 45	**7)**
Crème anglaise aux œufs				
1)	2	85	35 - 45	**8)**
Pain Blanc				
10)	2	180	40 - 50	**9)**
Poulet				
11)	2	200	60 - 70	**12) 13)**

1) Régler le niveau : Vapeur intense.
2) 40 min pour les pommes de terre; 8 - 10 min pour le saumon; 10 - 12 min pour les brocolis
3) Utilisez un plat vapeur Gastronorm 1/2 (perforé) pour les pommes de terre et les brocolis, et un plat vapeur Gastronorm 1/2 (non perforé) pour le saumon.
4) Placez le saumon au niveau 2, les pommes de terre et les brocolis au niveau 4.
5) Placez les ingrédients dans le four l'un après l'autre au moment approprié, de sorte que tous les composants soient cuits en même temps. Vous pouvez préparer deux portions en même temps.
6) Régler le niveau : Humidité Élevée.
7) Plats ronds en porcelaine sur grille métallique.
8) Utilisez un kit vapeur Gastronorm 1/2 non perforé.
9) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.
10) Régler le niveau : Humidité Faible. Utilisez la fonction ProSteam uniquement si la fonction Cuisson du pain n'est pas disponible.
11) Régler le niveau : Humidité Faible.
12) Utilisez Grille métallique.
13) Placez le plateau de cuisson sur la première étagère pour recueillir les gouttes de graisse.

6.4 IInformations pour les laboratoires d'essais

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

Petits gâteaux, 20 par plateau				
	160	25 - 35	3	**1)2)**
	160	25 - 35	3	**1)2)**
	150	30 - 40	2 et 4	**1)2)3)**
Génoise allégée				
	160	40 - 55	2	**2)4)**
	180	25 - 35	1	**2)4)**
	160	45 - 55	1 et 3	**2)5)**
Tarte aux pommes				
	160	70 - 90	3	**4)6)**

	℃			
	180	80 - 100	3	4)6)
Pain grillé				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

1) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.
2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte en utilisant le réglage : Préchauffer / Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Intelligent.
3) Placez le plat universel au quatrième niveau.
4) Utilisez Grille métallique.
5) Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson ci-dessous. Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.
6) 2 pains moulées placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.
7) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

Recettes supplémentaires

		℃		
Meringues				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

1) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.
2) Utilisez un papier cuisson.
3) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte en utilisant le réglage : Préchauffer / Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Intelligent.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez un produit de nettoyant pour four pour les taches tenaces.
- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

7.2 Retrait des supports de grille

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
4. Sortez les supports de la prise arrière.
5. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

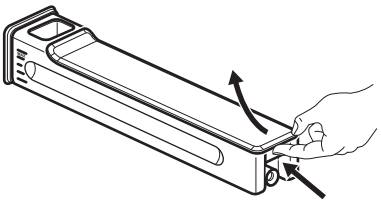
Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

7.3 Programmes de maintenance

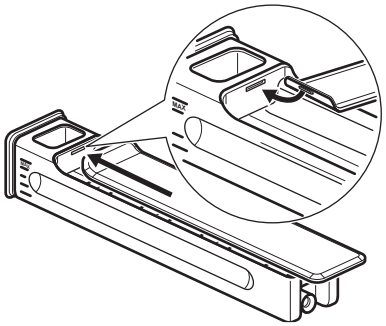
Nettoyage vapeur	Ce programme nettoie l'appareil lorsqu'il est légèrement sale. La vapeur adoucit la graisse ou les résidus, ce qui facilite le nettoyage.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Séchage	Processus de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Rinçage	Processus de rinçage et de nettoyage du circuit de générateur vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

7.4 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Appuyez doucement sur le couvercle avant du réservoir d'eau.
2. Appuyez sur le réservoir d'eau pour le retirer de l'appareil.
3. Retirez le couvercle du réservoir d'eau. Soulevez le couvercle en suivant la saillie à l'arrière.



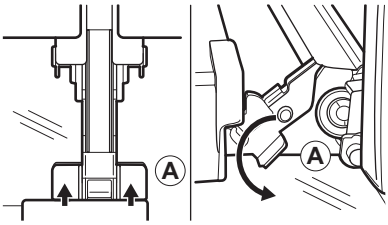
4. Lavez les pièces du réservoir d'eau avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas d'éponge abrasive et ne passez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
5. Remontez le réservoir d'eau.
6. Remettez le couvercle. Insérez d'abord le bouton pression avant, puis poussez-le contre le corps du réservoir.



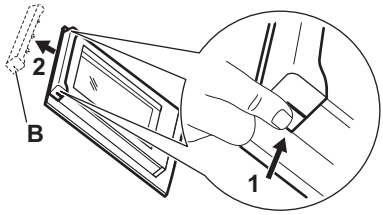
7. Insérez le réservoir d'eau.
8. Poussez le réservoir d'eau vers l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
9. Fermez doucement le couvercle avant du réservoir d'eau.

7.5 Retrait et installation de la porte

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez entièrement la porte.
3. Appuyez sur les leviers de serrage **A** sur les deux charnières de porte.



4. Fermez partiellement la porte jusqu'à ce qu'elle s'arrête, puis soulevez-la des charnières. Soyez prudent, la porte est lourde.
5. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
6. Tenez le cache de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
8. Soulevez chaque panneau de verre par son bord supérieur et retirez-le du guide. Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant Le verre peut se briser.
9. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

7.6 Remplacement de l'ampoule

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

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

Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.
2. Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

Lampe latérale

1. Retirez le support de grille gauche pour accéder à la lampe.
2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.

3. Nettoyez le couvercle en verre.
4. Remplacez l'ampoule.
5. Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.
6. Installez le support de grille gauche.

8. DÉPANNAGE

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

Si l'affichage indique un code d'erreur qui n'est pas indiqué ci-dessous, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

Vous ne pouvez pas activer ou utiliser l'appareil. - L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

L'appareil ne chauffe pas.

- L'horloge n'est pas réglée.
- Verrouillage des touches est activée.
- L'arrêt automatique est activé.
- Sécurité enfants est activée.
- Le mode démo est activé - code de désactivation : 2468.

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

Le réservoir d'eau ne tient pas dans l'appareil après avoir été inséré. - Vous n'avez pas entièrement inséré le réservoir d'eau. Insérez complètement le réservoir d'eau dans l'appareil.

L'eau sort du réservoir d'eau. - Vous n'avez pas correctement assemblé le couvercle du réservoir d'eau.

Le réservoir d'eau est difficile à nettoyer. - Veuillez vous assurer que le couvercle est retiré avant de commencer le nettoyage.

Il n'y a pas d'eau dans la plaque après le détartrage. - Le réservoir d'eau n'a pas été rempli au niveau maximum. Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le réservoir d'eau.

Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le détartrage. - Le plateau se trouve sur une mauvaise position. Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant au fond de l'appareil. La prochaine fois, placez le plateau sur le premier gradin.

Il y a trop d'eau au fond de la cavité après le nettoyage. - Vous avez mis trop de détergent dans l'appareil au début du nettoyage. La prochaine fois, utilisez une mince couche de détergent sur les parois de la cavité du four.

La performance de nettoyage n'est pas satisfaisante. - Vous avez commencé le nettoyage alors que l'appareil était trop chaud. Attendez que l'appareil refroidisse. Répétez le nettoyage.

ⓘ Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

Problème avec le signal du réseau sans fil. - Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.

Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée. - Configurez à nouveau l'appareil et l'appareil mobile.

Le signal du réseau sans fil est faible. - Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.

Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil. - Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

F102 - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé. Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise. Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.

F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement. Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.

F601 - il y a un problème au niveau du signal Wi-Fi. Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.

F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué. Mettez à l'arrêt et de nouveau en fonctionnement l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.

F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

F131 - la température du capteur de vapeur est trop élevée. [1] Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Mettez de nouveau l'appareil en fonctionnement.

F144 - le capteur du Réservoir d'eau ne peut pas mesurer le niveau d'eau. [1] Videz le Réservoir d'eau et remplissez-le.

F508 - le Réservoir d'eau ne fonctionne pas correctement. Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. [1] Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible. [1] Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	AEG	
Identification du modèle	NBP8S731AB 944035084 PO8000ST 944035183 TP8SB73XAB 944035092 TP8SB73XAT 944035098 TS80PT 944035234 V8SBP731AB 944035165	
Indice d'efficacité énergétique	61,9	
Classe d'efficacité énergétique	A++	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0,99 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0,52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	70 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	NBP8S731AB	39.5 kg
	PO8000ST	39.5 kg
	TP8SB73XAB	39.5 kg
	TP8SB73XAT	39.5 kg
	TS80PT	40.0 kg
	V8SBP731AB	37.5 kg

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

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

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2,0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564, EN 63474.

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous à Avant la première utilisation.

9.3 Conseils d'optimisation

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sautez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.

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

- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Chaleur Tournante Humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne dans des conditions optimales. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.
- Lorsque cela est possible, désactivez le Wi-Fi. Reportez-vous à Avant la première utilisation.
- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson.
  - 12,5 h : 30-115 °C
  - 8,5 h : 120-195 °C
  - 5,5 h : 200-245 °C
  - 3 h : maximum 250 °C

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.



701138748-A-352026