

BPB355061M

BPS355061M

| | |
|-------------------------------------------------|-----------|
| NL Gebruiksaanwijzing Oven | 2 |
| EN User Manual Oven | 32 |
| FR Notice d'utilisation Four | 60 |
| DE Benutzerinformation Backofen | 91 |

Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



In ons streven om duurzaam te zijn, reduceren we papieren middelen en verstrekken we online volledige gebruikershandleidingen. Ga naar je volledige gebruikershandleiding op aeg.com/manuals



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, onderhouds- en reparatie-informatie op aeg.com/support



Voor meer recepten, tips, probleemoplossing **My AEG Kitchen** app.



Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

| | |
|--------------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... | 2 |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... | 4 |
| 3. MONTAGE | 8 |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 10 |
| 5. BEDIENINGSPANEEL..... | 10 |
| 6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK..... | 11 |
| 7. DAGELIJKS GEBRUIK..... | 12 |
| 8. KLOKFUNCTIES..... | 17 |
| 9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES..... | 18 |
| 10. EXTRA FUNCTIES..... | 19 |
| 11. AANWIJZINGEN EN TIPS..... | 20 |
| 12. ONDERHOUD EN REINIGING..... | 23 |
| 13. PROBLEEMOPLOSSING..... | 27 |
| 14. ENERGIEZUINIGHEID..... | 29 |
| 15. MENUSTRUCTUUR..... | 30 |
| 16. MILIEUBESCHERMING..... | 31 |

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, 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 met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.

- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u 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.
- 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.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.

- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd

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 alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad) | 590 (600) mm |
| Kastbreedte | 560 mm |
| Kastdiepte | 550 (550) mm |
| Hoogte van de voorkant van het apparaat | 594 mm |
| Hoogte van de achterkant van het apparaat | 576 mm |
| Breedte van de voorkant van het apparaat | 595 mm |
| Breedte van de achterkant van het apparaat | 559 mm |
| Diepte van het apparaat | 569 mm |
| Ingebouwde diepte van het apparaat | 548 mm |
| Diepte met open deur | 1022 mm |
| Minimumgrootte ventilatie-opening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde | 560x20 mm |
| Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst | 1500 mm |
| Bevestigingsschroeven | 4x25 mm |

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

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

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

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

| Totaal vermogen (W) | Sectie van de kabel (mm ²) |
|---------------------|----------------------------------------|
| maximaal 1380 | 3x0.75 |
| maximaal 2300 | 3x1 |
| maximaal 3680 | 3x1.5 |

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

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht 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.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.

- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen 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 taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.

- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Pyrolytische reiniging

WAARSCHUWING!

Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus.

- Voor het uitvoeren van de pyrolytische reiniging en de eerste voorverwarming dient u het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
 - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
 - alle verwijderbare voorwerpen (inclusief planken, zijrails, enz., die bij het apparaat zijn geleverd), met name alle antiaanbakpotten, pannen, dienbladen, keukengerei, enz.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt zeer heet en er komt hete lucht vrij uit de voorste koelopeningen.
- Pyrolytische reiniging gebeurt op hoge temperaturen waarbij dampen kunnen vrijkomen van kookresten en constructiematerialen. Om die reden adviseren wij consumenten:
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de pyrolytische reiniging.
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming.
- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag u geen water op de ovendeur morsen of aanbrengen om beschadiging van de gasplaten te voorkomen.

- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.
- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarming. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

2.6 Binnenverlichting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- 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 lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.8 Verwijdering

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

3. MONTAGE

⚠ WAARSCHUWING!

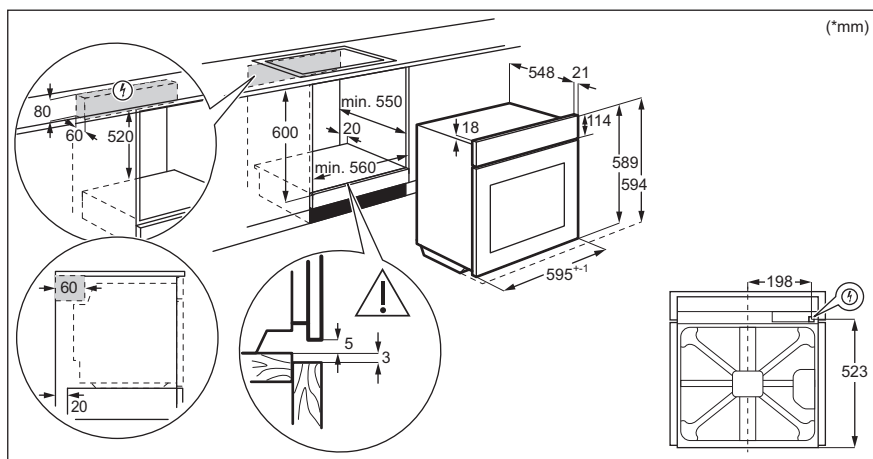
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

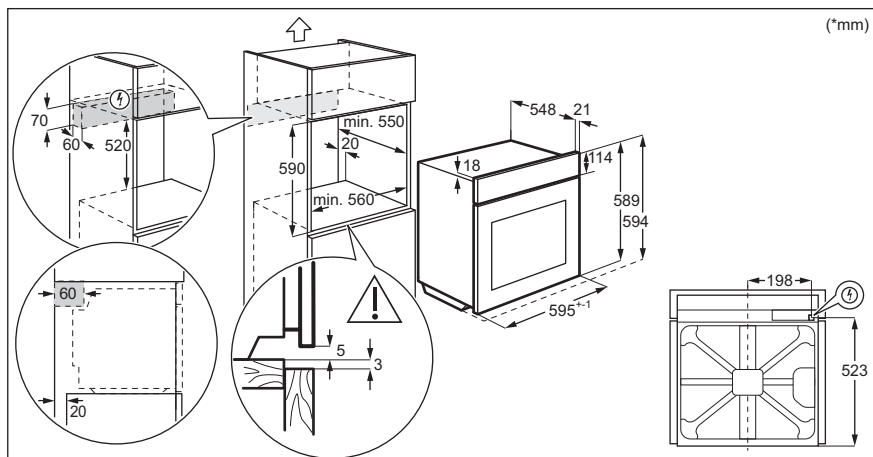
3.1 Inbouwen



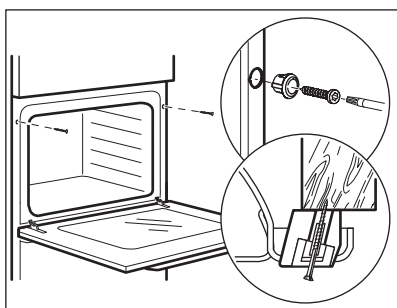
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



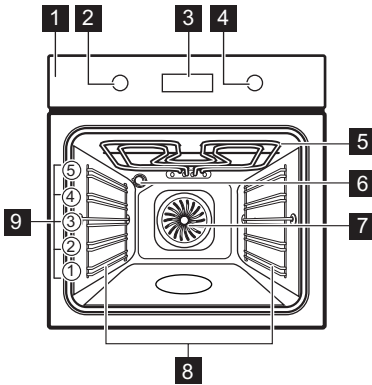


3.2 Bevestiging van de oven aan de kast



4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Inschuifrails, verwijderbaar
- 9 Inzetniveaus

4.2 Accessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**
Voor gebak en koekjes.

- **Grill/braadpan**
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.

5. BEDIENINGSPANEEL

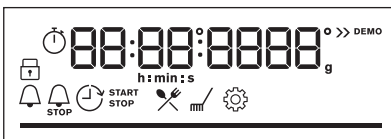
5.1 Overzicht bedieningspaneel

Selecteer een verwarmingsfunctie om het apparaat in te schakelen. Draai de knop voor

de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.



5.2 Display



Display met toetsfuncties.

Indicatielampjes op de display

Basisindicatoren

Indicatielampjes timer



Kookwekker



STOP
Eindtijd



Uitsteltijd



Uptimer

Voortgangsbalk – voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.



Stoomkookindicator



6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Eerste reiniging

Reinig vóór het eerste gebruik het lege apparaat en stel de tijd in:



00:00


Stel de tijd in. Druk op **OK**.

6.2 Eerste voorverwarming

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

Stap 1 Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

Stap 2 Stel de maximale temperatuur in voor de functie: 
Laat de oven 1u werken.

Stap 3 Stel de maximale temperatuur in voor de functie: 
Laat de oven 15min werken.

i De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer goed is geventileerd.

7. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

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

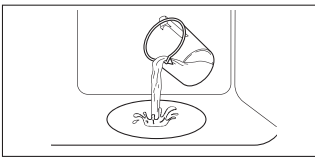
Stap 2 Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.

 - ingedrukt houden om de functie in te schakelen: Snel opwarmen. Het is beschikbaar voor sommige ovenfuncties.

Koken met stoom

Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.

Stap 1



Vul de uitsparing in de ovenruimte met kraanwater.

Stap 2



Selecteer de stoomverwarmingsfunctie.


Stap 3



Stel de temperatuur in.

Stap 4

Verwarm de lege oven 10 minuten voor om vochtigheid te creëren. Plaats het voedsel in de oven.

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

Wanneer de stoombereiding eindigt:

Stap 1

Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.

Stap 2

Open de deur voorzichtig. Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken.

Stap 3

Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld. Verwijder het resterende water uit de uitsparing in de oven.










7.2 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie Toepassing



Hetelucht

Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 tot 40°C lager in dan voor Boven + onderwarmte.

| Verwarmingsfunctie | Toepassing |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Boven + onderwarmte | Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau. |
|  SteamBake | Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven. Voor het inmaken van fruit of groenten. |
|  Pizza-functie | Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem. |
|  Onderwarmte | Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel. |
|  Bevroren gerechten | Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken. |
|  Warmelucht (vochtig) | Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig). |
|  Grillen | Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren. |
|  Circulatiegrill | Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen. |
|  Menu | Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Instellingen. |

7.3 Opmerkingen over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de eisen van de energie-efficiëntieklasse en het ecologisch ontwerp (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens: IEC/EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.







Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Voor de bereidingsinstructies raadpleegt u het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips", Warmelucht (vochtig). Voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing raadpleegt u het hoofdstuk "Energie-efficiëntie", Energiebesparing.

7.4 Instellen:Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen verwarmingsfunctie en temperatuur. Gebruik de functie om snel een gerecht met standaardinstellingen te bereiden. Je kunt ook de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.

| Voor sommige gerechten kunt u ook koken met: | | • Per gewicht | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Stap 1 | Stap 2 | Stap 3 | Stap 4 |
|  |  |  |  |
|  |  | P1 - P... | OK |
| Open het menu. | Selecteer Kook- En Bak-assistent. Druk op OK . | Selecteer de schaal. Druk op OK . | Plaats de schaal in de oven. Instelling bevestigen. |

7.5 Kook- En Bakassistent

Legenda



Per gewicht beschikbaar.



De hoeveelheid water voor de stoomfunctie.

Legenda



















Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.







































Lagerniveau.

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

| Gerecht | Gewicht | Schapniveau/accessoire |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Biefstuk, rauw | | |
| 2 Biefstuk: medium | 1 - 1.5kg; 4 - 5 cm dikke stukken |  2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| 3 Biefstuk, gaar | | |
| 4 Biefstuk, medium | 180 - 220g per stuk; 3 cm dikke plakken |  3; braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| 5 Rundvlees geroosterd/gestoofd (prime rib, bovenste ronde, dikke flank) | 1.5 - 2kg |  2; braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat. |





| | Gerecht | Gewicht | Schaphniveau/accessoire |
|----|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | Biefstuk, rauw (langzaam koken) | |  2; bakplaat |
| 7 | Biefstuk, medium (langzaam koken) | 1 - 1.5kg; 4 - 5 cm dikke stukken | Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| 8 | Biefstuk, gaar (langzaam koken) | | |
| 9 | Filet, rauw (langzaam koken) | |  2; bakplaat |
| 10 | Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen) | 0,5 - 1,5kg; 5 - 6cm dikke stukken | Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| 11 | Filet, gereed (lage temperatuur garen) | | |
| 12 | Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder) | 0.8 - 1.5kg; 4 cm dikke stukken |  2; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Vloeistof toevoegen. Geroosterd bedekt. |
| 13 | Geroosterde varkenshals of schouder | 1.5 - 2kg |  2; braadschaal op bakrooster Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om. |
| 14 | Aangetrokken varkensvlees (lage temperatuur garen) | 1.5 - 2kg |  2; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen. |
| 15 | Lende, vers | 1 - 1.5kg; 5 - 6 cm dikke stukken |  2; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. |
| 16 | Spare ribs | 2 - 3kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs |  3; diepe pan Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om. |
| 17 | Lambeen met botten | 1.5 - 2kg; 7 - 9 cm dikke stukken |  2; braadschaal op bakplaat Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om. |
| 18 | Hele kip | 1 - 1.5kg; vers |  2;  200 ml; braadpan op bakplaat Gebruik je favoriete kruiden. Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining. |
| 19 | Halve kip | 0.5 - 0.8kg |  3; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden. |
| 20 | Kippenborst | 180 - 200g per stuk |  2; stoofschotel op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. |
| 21 | Kippenpoten, vers | - |  3; bakplaat Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer. |

| | Gerecht | Gewicht | Schapniveau/accessoire |
|----|----------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 22 | Hele eend | 2 - 3kg |  2; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om. |
| 23 | Gans, heel | 4 - 5kg |  2; diepe pan Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op een diepe bakplaat. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om. |
| 24 | Vleesbrood | 1kg |  2; bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. |
| 25 | Hele vis, gegrild | 0.5 - 1kg per vis |  2; bakplaat Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen. |
| 26 | Visfilet | - |  3; braadpan op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. |
| 27 | Cheesecake | - |  2;  springvorm van 28 cm op bakrooster |
| 28 | Appelcake | - |  2;  100 - 150 ml; bakplaat |
| 29 | Appeltaart | - |  2; taartvorm op bakrooster |
| 30 | Appeltaart | - |  2;  100 - 150 ml; taartvorm van  22 cm op bakrooster |
| 31 | Brownies | 2kg van deeg |  3; diepe pan |
| 32 | Chocolade muffins | - |  2;  100 - 150 ml; muffinbak op bakrooster |
| 33 | Broodcake | - |  2; broodvorm op bakrooster |
| 34 | Gebakken aardappelen | 1kg |  2; bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat. |
| 35 | Aardappelpartjes | 1kg |  3; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd aardappelen in stukken. |
| 36 | Gegrilde gemengde groenten | 1 - 1.5kg |  3; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukken. |
| 37 | Kroketten, bevroren | 0.5kg |  3; bakplaat |
| 38 | Patat, bevroren | 0.75kg |  3; bakplaat |
| 39 | Vlees-/groentelasagne met droge pasta-bladen | 1 - 1.5kg |  2; braadpan op bakrooster |




| | Gerecht | Gewicht | Schaphniveau/accessoire |
|----|-----------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 40 | Aardappelgratin (ruwe aardappelen) | 1 - 1.5kg |  1; stoofschotel op bakrooster Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd. |
| 41 | Verse pizza, dun | - |   2;  100 ml; bakplaat bedekt met bakpapier |
| 42 | Verse pizza, dik | - |   2; bakplaat bedekt met bakpapier |
| 43 | Quiche | - |  2; bakblik op bakrooster |
| 44 | Stokbrood / ciabatta / witbrood | 0.8kg |   2;  150 ml; bakplaat bekleed met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood. |
| 45 | Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan | 1kg |   2;  150 ml; bakplaat bekleed met bakpapier / bakrooster |

8. KLOKFUNCTIES

8.1 Klokfuncties

| Klokfunctie | Toepassing |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Kookwekker | Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. |
|  Kooktijd | Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie. |
|  Uitsteltijd | Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen. |
|  Uptimer | Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Om de Uptimer in en uit te schakelen, selecteer: Menu, Instellingen. |


8.2 Instellen: Klokfuncties

| Instellen: Dagtijd | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Stap 1 | Stap 2 | Stap 3 |
|  |  |  |
| Om de tijd van de dag te wijzigen, opent u het menu en selecteert u Instellingen, Dagtijd. | Stel de klok in. | Druk op: OK . |

Instellen: Kookwekker

Stap 1



Druk op: 

Op het display
verschijnt:
0:00


Stap 2




Stel de Kookwekker in

Stap 3



Druk op: OK.

 De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Instellen: Kooktijd


Stap 1



Kies een verwarmings-
functie en stel de tem-
peratuur in.

Stap 2



Druk herhaaldelijk:


Op het display
verschijnt:
0:00

STOP

Stap 3



Stel de bereidingstijd
in.

Stap 4



Druk op: OK.

 De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Instellen: Uitsteltijd


Stap 1



Selecteer
de verwar-
mingsfunc-
tie.

Stap 2



Druk herhaal-
delijk: 

Stap 3



Stel de start-
tijd in.

Stap 4



Druk op:
OK.

Het display
toont: de
dagtijd
 STAR-
TEN

Op het dis-
play ver-
schijnt:
--:--
 STOP

Stap 5



Stel de
eindtijd in.

Stap 6



Druk op:
OK.

 De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

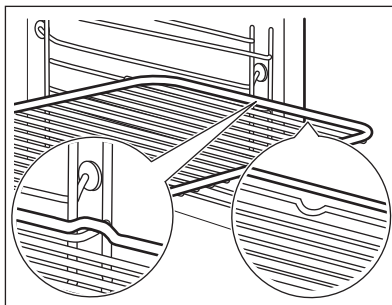
9.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-

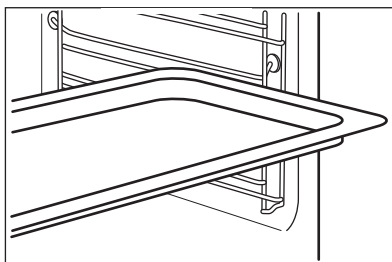
kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omhoog staan.

**Bakplaat / Diepe schaal:**

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



10. EXTRA FUNCTIES

10.1 Blokkering

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

Schakel het in als het apparaat werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld.

Schakel het in als het apparaat is uitgeschakeld – het kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.



– houd ingedrukt om de functie in te schakelen.
een geluidssignaal.



– houd ingedrukt om het uit te schakelen.

 3 x  – knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

10.2 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.



(°C)



(u)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5



(°C)

200 - 245



(u)

5.5

250 - maximaal

3

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Uitsteltijd.

10.3 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

11. AANWIJZINGEN EN TIPS

11.1 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.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

11.2 Warmelucht (vochtig)

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



(°C)



(min)

Zoete broodjes, 16 stuks

bakplaat of lekschaal

180

2

20 - 30

Broodjes, 9 stuks

bakplaat of lekschaal

180

2

30 - 40

Pizza, bevroren, 0,35 kg

rooster

220

2

10 - 15

Biscuitrol

bakplaat of lekschaal

170

2

25 - 35

Brownie

bakplaat of lekschaal

175

3

25 - 30

Soufflé, 6 stuks

keramieken vormpjes op rooster

200

3

25 - 30

Luchtige flanbodem

flanvorm op rooster

180

2

15 - 25

Victoriartaart met jamvulling

ovenschaal op rooster

170

2

40 - 50






Gepocheerde vis, 0,3 kg

bakplaat of lekschaal

180

3

20 - 25

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hele vis, 0,2 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Visfilet, 0,3 kg | pizzavorm op rooster | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Gepocheerd vlees, 0,25 kg | bakplaat of lekschaal | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Sjasliëk, 0,5 kg | bakplaat of lekschaal | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Koekjes, 16 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Bitterkoekjes, 24 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 stuks | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Hartig gebak, 20 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Zandkoekjes, 20 stuks | bakplaat of lekschaal | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Taartjes, 8 stuks | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Groenten, gepocheerd, 0,4 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetarisch omelet | pizzavorm op rooster | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Mediterrane groenten, 0,7 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 4 | 25 - 30 |

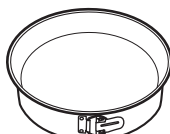
11.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.



Pizza pan

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm



Ovenschaal

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 26 cm



Ovenvormpjes

Keramiëk
8 cm diameter, 5
cm hoog










Blik voor flanbodem

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm

11.4 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat | Boven + onderwarmte | Bakplaat | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat | Hetelucht | Bakplaat | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat | Hetelucht | Bakplaat | 2 en 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm | Boven + onderwarmte | Bakrooster | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm | Hetelucht | Bakrooster | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm | Boven + onderwarmte | Bakrooster | 2 | 170 | 40 - 50 | Verwarm de oven voor op 10 min. |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm | Hetelucht | Bakrooster | 2 | 160 | 40 - 50 | Verwarm de oven voor op 10 min. |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm | Hetelucht | Bakrooster | 2 en 4 | 160 | 40 - 60 | Verwarm de oven voor op 10 min. |
| Zandtaart-deeg | Hetelucht | Bakplaat | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Zandtaart-deeg | Hetelucht | Bakplaat | 2 en 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Zandtaart-deeg | Boven + onderwarmte | Bakplaat | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Toast, 4 - 6 stuks | Grillen | Bakrooster | 4 | max. | 1 - 5 | Verwarm de oven voor op 10 min. |
| Runderburger, 6 stuks, 0,6 kg | Grillen | Bakrooster, lekbak | 4 | max. | 20 - 30 | Plaats het rooster op het vierde niveau en de lekbak op het derde niveau in de oven. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Verwarm de oven voor op 10 min. |

12. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over de reiniging



**Reinigingsmid-
delen**

Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.



Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dien je het apparaat gedurende 10 minuten te laten werken voordat je er iets in plaatst. Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.



Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

12.2 Hoe schoon te maken: Uitsparing in de ovenruimte

Reinig de uitsparing van de ovenruimte om kalksteenresten te verwijderen na het koken met stoom.

Stap 1

Giet 250 ml witte azijn in de uitsparing van de ovenruimte. Gebruik maximaal 6% azijn zonder toevoegingen.

Stap 2

Laat de azijn de kalksteenresten gedurende 30 minuten oplossen bij omgevingstemperatuur.

Stap 3

Reinig de ruimte met warm water en een zachte doek.

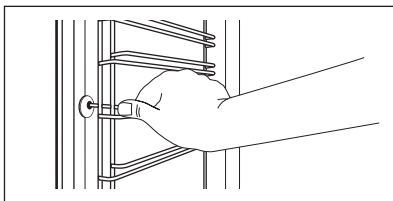
Voor de functie: SteamBake reinig de oven elke 5-10 kookcycli.

12.3 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

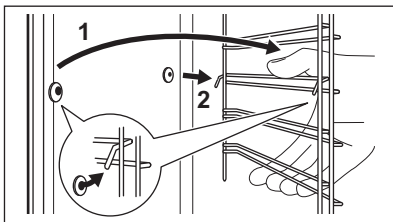
Stap 1 Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

Stap 2 Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



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

Stap 4 Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.



12.4 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging

Maak de oven schoon met Pyrolytische reiniging.

WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

LET OP!

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

Vóór de Pyrolytische reiniging:

Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

Verwijder alle accessoires uit de oven.

Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

Pyrolytische reiniging

Stap 1 Ga naar het menu: Reinigen .


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

Stap 2 OK - druk hierop om het reinigingsprogramma te selecteren.

Stap 3 OK - druk hierop om het reinigen te starten.

Stap 4 Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

Pyrolytische reiniging

i Als het reinigen begint, wordt de deur van de oven vergrendeld en is de lamp uit. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display: .

Na afloop van het reinigen:

Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

Maak de ruimte schoon met een zachte doek.

Verwijder het residu van de bodem van de ruimte.

12.5 Reinigingsherinnering

De oven herinnert je eraan wanneer je hem moet schoonmaken met pyrolytische reiniging.

 knippert na elke kooksessie gedurende 5 seconden op het display.

Om de herinnering uit te schakelen, voert u de in Menu en selecteert u Instellingen, Reinigingsherinnering.

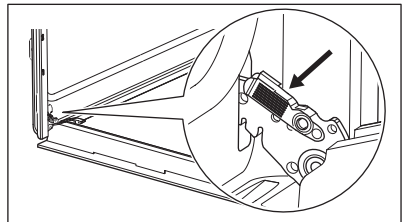
12.6 Verwijderen en installeren: Deur

De ovendeur beschikt over drie glasplaten. Je kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijdert.

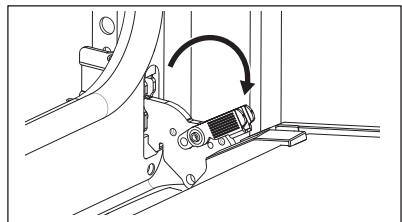
LET OP!

Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.

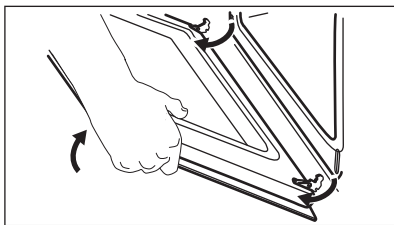
Stap 1 Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.



Stap 2 Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.

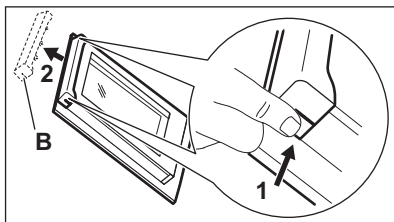


Stap 3 Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



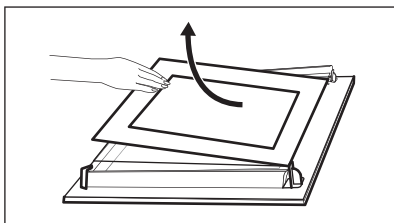
Stap 4 Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.

Stap 5 Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



Stap 6 Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.

Stap 7 Houd de glasplaten van de deur bij de bovenkant vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Begin bij de bovenste plaat. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.



Stap 8 Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

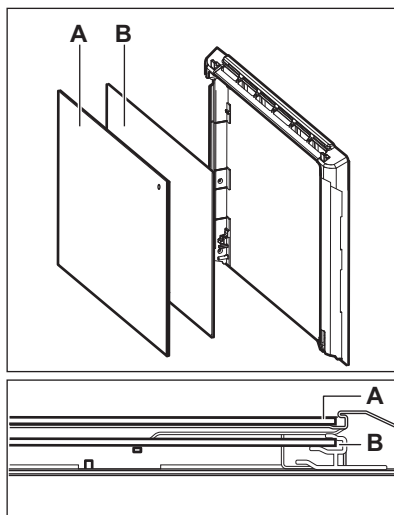
Stap 9 Installeer na het reinigen de glasplaten en de ovendeur.

Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

Zorg ervoor dat je de glasplaten (A en B) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer het symbool/de print op de zijkant van de glasplaat. Iedere glasplaat is anders om het uit elkaar halen en in elkaar zetten eenvoudiger te maken.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.

Zorg ervoor dat je de middelste glasplaat correct in de zittingen plaatst.



12.7 Hoe te vervangen: Lamp

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

Voordat u de lamp vervangt:

| Stap 1 | Stap 2 | Stap 3 |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|
| Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is. | Trek de oven uit het stopcontact. | Plaats een doek op de bodem van de holte. |

Achterlamp

- | | |
|---------------|-----------------------------------------------------------------|
| Stap 1 | Draai de glazen afdekking om die te verwijderen. |
| Stap 2 | Reinig de glasafdekking. |
| Stap 3 | Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp. |
| Stap 4 | Installeer het glazen deksel. |

13. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Wat te doen als...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.

| Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op | |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Probleem | Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn... |
| U kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken. | Het apparaat is op de juiste manier op een elektrische toevoer aangesloten. |
| Het apparaat warmt niet op. | De automatische uitschakeling is gedeactiveerd. |
| Het apparaat warmt niet op. | De deur van het apparaat is gesloten. |
| Het apparaat warmt niet op. | De zekering is niet doorgeslagen. |
| Het apparaat warmt niet op. | Het slot is uitgeschakeld. |

| Onderdelen | |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Probleem | Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn... |
| De lamp is uit. | Warmelucht (vochtig) - wordt ingeschakeld. |
| De verlichting werkt niet. | De lamp is opgebrand. |

| Foutcodes | |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Op het display verschijnt... | Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn... |
| Err C3 | De oven deur is gesloten of het deurslot is niet kapot. |
| Err F102 | De deur van het apparaat is gesloten. |
| Err F102 | Het deurslot is niet kapot. |
| 00:00 | Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in. |

Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

| Reinigen | |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Probleem | Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn... |
| Het water lekt uit de uitholling in de ovenruimte. | Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte. |

13.2 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

| | |
|---------------------|-------|
| Model (MOD.) | |
| Productnummer (PNC) | |
| Serienummer (S.N.) | |

14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

| | | |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------|
| Naam leverancier | AEG | |
| Modelnummer | BPB355061M 949499639 BPS355061M 949499640 | |
| Energie-efficiëntie-index | 81.2 | |
| Energie-efficiëntieklasse | A+ | |
| Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus | 0.93kWh/cyclus | |
| Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus | 0.69kWh/cyclus | |
| Aantal holtes | 1 | |
| Warmtebron | Elektriciteit | |
| Volume | 72l | |
| Soort oven | Inbouwoven | |
| Massa | BPB355061M | 32.8kg |
| | BPK355121M | 31.0kg |

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornozen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

14.2 Energiebesparing



Dit apparaat heeft functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber

schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Koken met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte

De ventilator en lamp blijven werken.

Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te

gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.


Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

15. MENUSTRUCTUUR

15.1 Menu

| Stap 1 | Stap 2 | Stap 3 | Stap 4 | Stap 5 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |
|  - selecteer om de Menu. | Selecteer de optie in de Menu structuur en druk op OK . | Selecteer de instelling. | OK - druk op om de instelling te bevestigen. | Pas de waarde aan en druk op OK . |

Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.

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

16. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .
Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.
Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval.
Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



In our drive to be sustainable, we are reducing paper assets and provide full user manuals online. Access your full user manual at aeg.com/manuals



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information at aeg.com/support



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



Subject to change without notice.

CONTENTS

| | |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION..... | 32 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 34 |
| 3. INSTALLATION..... | 37 |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION..... | 39 |
| 5. CONTROL PANEL..... | 39 |
| 6. BEFORE FIRST USE..... | 40 |
| 7. DAILY USE..... | 40 |
| 8. CLOCK FUNCTIONS..... | 46 |
| 9. USING THE ACCESSORIES..... | 47 |
| 10. ADDITIONAL FUNCTIONS..... | 48 |
| 11. HINTS AND TIPS..... | 49 |
| 12. CARE AND CLEANING..... | 52 |
| 13. TROUBLESHOOTING..... | 56 |
| 14. ENERGY EFFICIENCY..... | 57 |
| 15. MENU STRUCTURE..... | 58 |
| 16. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 59 |

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if

they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- 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.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the 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.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height) | 590 (600) mm |
| Cabinet width | 560 mm |
| Cabinet depth | 550 (550) mm |
| Height of the front of the appliance | 594 mm |
| Height of the back of the appliance | 576 mm |
| Width of the front of the appliance | 595 mm |
| Width of the back of the appliance | 559 mm |
| Depth of the appliance | 569 mm |
| Built in depth of the appliance | 548 mm |
| Depth with open door | 1022 mm |
| Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side | 560x20 mm |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side | 1500 mm |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|

| | |
|-----------------|---------|
| Mounting screws | 4x25 mm |
|-----------------|---------|

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

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

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

| Total power (W) | Section of the cable (mm ²) |
|-----------------|-----------------------------------------|
| maximum 1380 | 3x0.75 |
| maximum 2300 | 3x1 |
| maximum 3680 | 3x1.5 |

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.

- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

⚠ WARNING!

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.

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

2.5 Pyrolytic cleaning

⚠ WARNING!

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

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
 - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial

preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.

- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.

- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

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

2.8 Disposal

WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. INSTALLATION

WARNING!

Refer to Safety chapters.

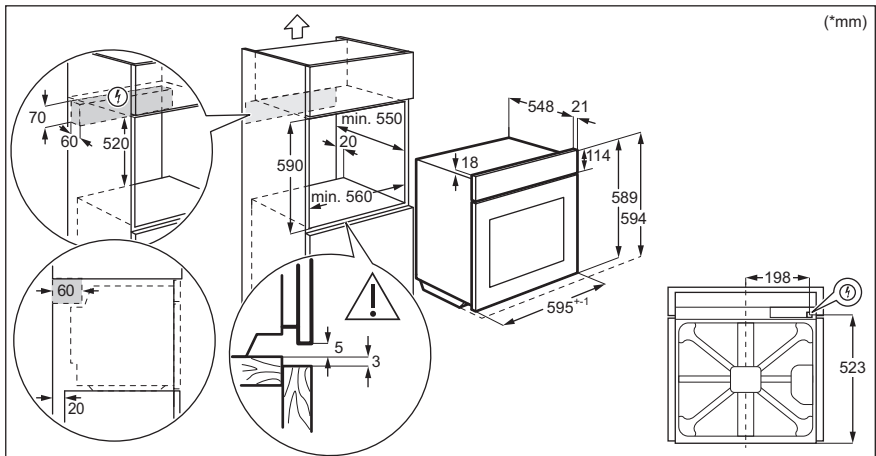
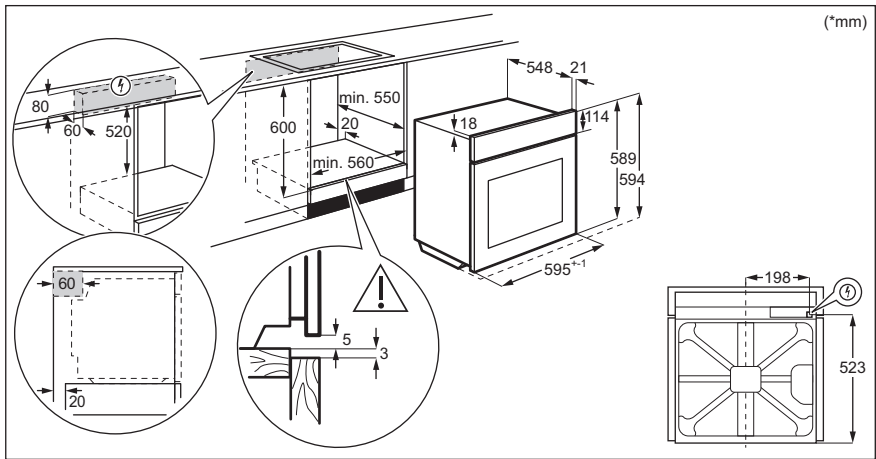
3.1 Building in



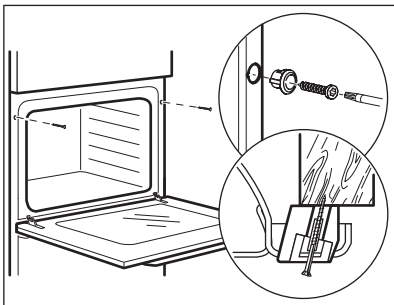
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



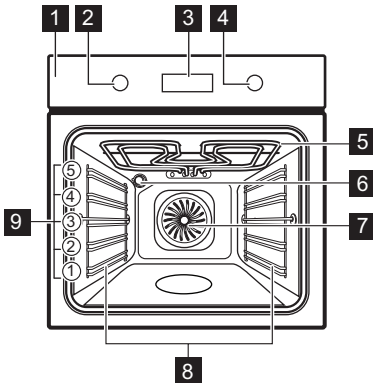


3.2 Securing the oven to the cabinet



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



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

4.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**

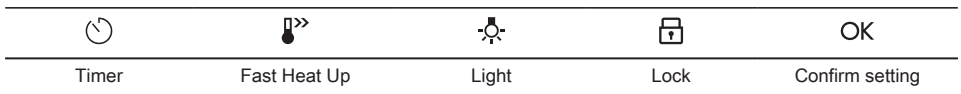
- For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.

5. CONTROL PANEL

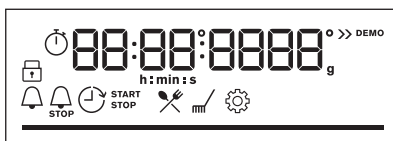
5.1 Control panel overview

Select a heating function to turn on the appliance. Turn the knob for the heating

functions to the off position to turn the appliance off.



5.2 Display



Display with key functions.

Display indicators

Basic indicators

Timer indicators



Minute minder



End time



Time Delay



Uptimer

Progress bar - for temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.



Steam cooking indicator



6. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Initial cleaning

Before the first use, clean the empty appliance and set the time:



00:00

Set the time. Press **OK**.

6.2 Initial preheating

Preheat the empty oven before the first use.

Step 1 Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.

Step 2 Set the maximum temperature for the function: .
Let the oven operate for 1 h.

Step 3 Set the maximum temperature for the function: .
Let the oven operate for 15 min.



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

7. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 How to set: Heating functions

Step 1 Turn the knob for the heating functions and select a heating function.

Step 2 Turn the control knob to set the temperature.

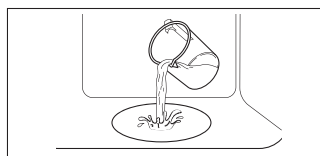


- press and hold to turn on the function: Fast Heat Up. It is available for some oven functions.

Steam cooking

Make sure that the oven is cold.

Step 1



Fill the cavity embossment with tap water.

Step 2



Select the steam heating function.

Step 3



Set the temperature.

Step 4

Preheat the empty oven for 10 min to create humidity.
Put food in the oven.

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

When the steam cooking ends:

Step 1

Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.

Step 2

Carefully open the door. Released humidity can cause burns.

Step 3

Make sure that the oven is cold. Remove the remaining water from the cavity embossment.

7.2 Heating functions

Heating function

Application



True Fan Cooking

To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.









SteamBake

To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. To preserve fruit or vegetables.



Pizza Function

To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.

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

7.3 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

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

7.4 How to set: Assisted Cooking

Every dish in this submenu has a recommended heating function and temperature. Use the function to prepare a dish quickly with default settings. You can also adjust the time and the temperature during cooking.

When the function ends check if the food is ready.

For some of the dishes you can also cook with: • Weight Automatic

Step 1

Step 2

Step 3

Step 4



Enter the menu.



Select Assisted Cooking.
Press **OK**.



Select the dish. Press
OK.



Insert the dish to the oven.
Confirm setting.

7.5 Assisted Cooking

Legend



Weight Automatic available.



The amount of water for the steam function.

Legend































Preheat the appliance before you start cooking.





































Shelf level.

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





| Dish | Weight | Shelf level / Accessory |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Roast Beef, rare | | |
| 2 Roast Beef, medium | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces | 2; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance. |
| 3 Roast Beef, well done | | |
| 4 Steak, medium | 180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices | 3; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance. |
| 5 Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank) | 1.5 - 2 kg | 2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance. |
| 6 Roast Beef, rare (slow cooking) | | |
| 7 Roast Beef, medium (slow cooking) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces | 2; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance. |
| 8 Roast Beef, well done (slow cooking) | | |
| 9 Fillet, rare (slow cooking) | | |
| 10 Fillet, medium (slow cooking) | 0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces | 2; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance. |
| 11 Fillet, done (slow cooking) | | |

| | Dish | Weight | Shelf level / Accessory |
|----|------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12 | Veal roast (e.g. shoulder) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces |   2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered. |
| 13 | Pork roast neck or shoulder | 1.5 - 2 kg |   2; roasting dish on wire shelf Turn the meat after half of the cooking time. |
| 14 | Pulled pork (slow cooking) | 1.5 - 2 kg |   2; baking tray Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning. |
| 15 | Loin, fresh | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces |   2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. |
| 16 | Spare Ribs | 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs |  3; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time. |
| 17 | Lamb leg with bones | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces |  2; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time. |
| 18 | Whole chicken | 1 - 1.5 kg; fresh |   2;  200 ml; casserole dish on baking tray Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning. |
| 19 | Half chicken | 0.5 - 0.8 kg |   3; baking tray Use your favourite spices. |
| 20 | Chicken breast | 180 - 200 g per piece |   2; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. |
| 21 | Chicken legs, fresh | - |  3; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer. |
| 22 | Duck, whole | 2 - 3 kg |   2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time. |
| 23 | Goose, whole | 4 - 5 kg |   2; deep pan Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time. |
| 24 | Meat loaf | 1 kg |   2; wire shelf Use your favourite spices. |
| 25 | Whole fish, grilled | 0.5 - 1 kg per fish |   2; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs. |
| 26 | Fish fillet | - |   3; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices. |










| | Dish | Weight | Shelf level / Accessory |
|----|----------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 27 | Cheesecake | - |  2;  28 cm springform tin on wire shelf |
| 28 | Apple cake | - |   2;  100 - 150 ml; baking tray |
| 29 | Apple tart | - |  2; pie form on wire shelf |
| 30 | Apple pie | - |   2;  100 - 150 ml;  22 cm pie form on wire shelf |
| 31 | Brownies | 2 kg of dough |  3; deep pan |
| 32 | Chocolate muffins | - |   2;  100 - 150 ml; muffin tray on wire shelf |
| 33 | Loaf cake | - |  2; loaf pan on wire shelf |
| 34 | Baked potatoes | 1 kg |  2; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray. |
| 35 | Wedges | 1 kg |  3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces. |
| 36 | Grilled mixed vegetables | 1 - 1.5 kg |  3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces. |
| 37 | Croquets, frozen | 0.5 kg |  3; baking tray |
| 38 | Pommes, frozen | 0.75 kg |  3; baking tray |
| 39 | Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets | 1 - 1.5 kg |  2; casserole dish on wire shelf |
| 40 | Potato gratin (raw potatoes) | 1 - 1.5 kg |  1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time. |
| 41 | Pizza fresh, thin | - |   2;  100 ml; baking tray lined with baking paper |
| 42 | Pizza fresh, thick | - |   2; baking tray lined with baking paper |
| 43 | Quiche | - |  2; baking tin on wire shelf |
| 44 | Baguette / Ciabatta / White bread | 0.8 kg |   2;  150 ml; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread. |
| 45 | All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan | 1 kg |   2;  150 ml; baking tray lined with baking paper / wire shelf |

8. CLOCK FUNCTIONS








8.1 Clock functions

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











8.2 How to set: Clock functions

| How to set: Time of day | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Step 1 | Step 2 | Step 3 |
|  |  |  |
| To change the time of day enter the menu and select Settings, Time of day. | Set the clock. | Press: OK . |
| How to set: Minute minder | | |
| Step 1 | Step 2 | Step 3 |
|  |  |  |
| Press:  . | Set the Minute minder | Press: OK . |
| <p>The display shows: 0:00 </p> | | |
| <p> Timer starts counting down immediately.</p> | | |

How to set: Cooking time

| Step 1 | Step 2 | | Step 3 | Step 4 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | The display shows: 0:00  |  |  |
| Choose a heating function and set the temperature. | Press repeatedly:  | | Set the cooking time. | Press: OK. |
|  Timer starts counting down immediately. | | | | |

How to set: Time Delay

| Step 1 | Step 2 | | Step 3 | Step 4 | | Step 5 | Step 6 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | The display shows: the time of day  |  |  | The display shows: --:--  |  |  |
| Select the heating function. | Press repeatedly:  | START | Set the start time. | Press: OK. | | Set the end time. | Press: OK. |
|  Timer starts counting down at a set start time. | | | | | | | |

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

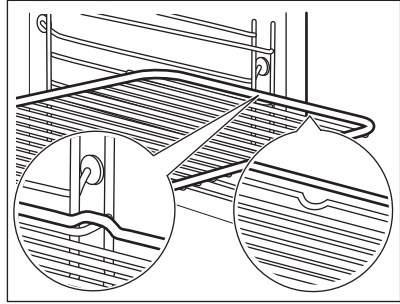
9.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip

devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

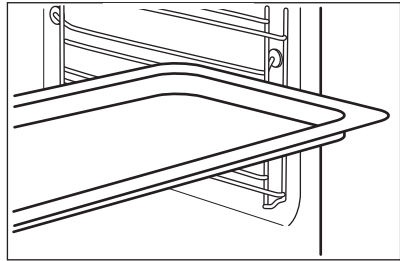
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



Baking tray / Deep pan:

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




10. ADDITIONAL FUNCTIONS


10.1 Lock


This function prevents an accidental change of the appliance function.

Turn it on when the appliance works - the set cooking continues, the control panel is locked.
Turn it on when the appliance is off - it cannot be turned on, the control panel is locked.





 - press and hold to turn on the function.
A signal sounds.

 - press and hold to turn it off.

 3 x  - flashes when the lock is turned on.

10.2 Automatic switch-off

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

|  (°C) |  (h) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |



250 - maximum



3

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

10.3 Cooling fan

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

11. HINTS AND TIPS

11.1 Cooking recommendations








The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.






Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

11.2 Moist Fan Baking

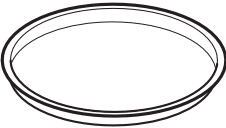
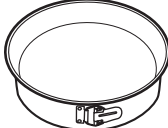


For the best results follow suggestions listed in the table below.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sweet rolls, 16 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Rolls, 9 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, frozen, 0.35 kg | wire shelf | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Swiss Roll | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | baking tray or dripping pan | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflè, 6 pieces | ceramic ramekins on wire shelf | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Sponge flan base | flan base tin on wire shelf | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Victoria sandwich | baking dish on wire shelf | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Poached fish, 0.3 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Whole fish, 0.2 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Fish fillet, 0.3 kg | pizza pan on wire shelf | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Poached meat, 0.25 kg | baking tray or dripping pan | 200 | 3 | 35 - 45 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Shashlik, 0.5 kg | baking tray or dripping pan | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Cookies, 16 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Macaroons, 24 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 pieces | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Savory pastry, 20 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Short crust biscuits, 20 pieces | baking tray or dripping pan | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartlets, 8 pieces | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Vegetables, poached, 0.4 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetarian omelette | pizza pan on wire shelf | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Mediterranean vegetables, 0.7 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.3 Moist Fan Baking - recommended accessories








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

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

11.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Small cakes, 20 per tray | Conventional Cooking | Baking tray | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Small cakes, 20 per tray | True Fan Cooking | Baking tray | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Small cakes, 20 per tray | True Fan Cooking | Baking tray | 2 and 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm | Conventional Cooking | Wire shelf | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm | True Fan Cooking | Wire shelf | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm | Conventional Cooking | Wire shelf | 2 | 170 | 40 - 50 | Preheat the oven for 10 min. |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm | True Fan Cooking | Wire shelf | 2 | 160 | 40 - 50 | Preheat the oven for 10 min. |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm | True Fan Cooking | Wire shelf | 2 and 4 | 160 | 40 - 60 | Preheat the oven for 10 min. |
| Short bread | True Fan Cooking | Baking tray | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Short bread | True Fan Cooking | Baking tray | 2 and 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Short bread | Conventional Cooking | Baking tray | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Toast, 4 - 6 pieces | Grill | Wire shelf | 4 | max. | 1 - 5 | Preheat the oven for 10 min. |
| Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg | Grill | Wire shelf, dripping pan | 4 | max. | 20 - 30 | Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 10 min. |

12. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.

Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.



Accessories

Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

12.2 How to clean: Cavity embossment

Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.

| Step 1 | Step 2 | Step 3 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Pour: 250 ml of white vinegar into the cavity embossment. Use maximum 6% vinegar without any additives. | Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes. | Clean the cavity with warm water and a soft cloth. |

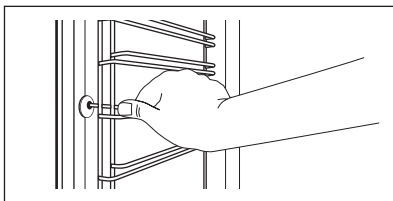
For the function: SteamBake clean the oven for every 5 - 10 cooking cycles.

12.3 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

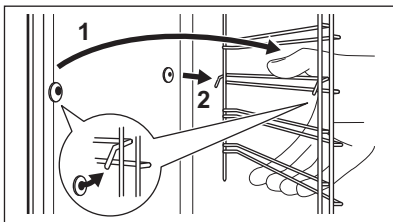
Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold.

Step 2 Pull the front of the shelf support away from the side wall.



Step 3 Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Step 4 Install the shelf supports in the opposite sequence.



12.4 How to use: Pyrolytic Cleaning

Clean the oven with Pyrolytic Cleaning.

WARNING!

There is a risk of burns.

CAUTION!

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

Before the Pyrolytic Cleaning:

Turn off the oven and wait until it is cold.

Remove all accessories.

Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.

Pyrolytic Cleaning

Step 1

Enter menu: Cleaning ml / .

| Option | Duration |
|------------------------|------------|
| C1 - Light cleaning | 1 h |
| C2 - Normal cleaning | 1 h 30 min |
| C3 - Thorough cleaning | 2 h 30 min |

Step 2

OK - press to select the cleaning programme.

Step 3

OK - press to start the cleaning.

Step 4

After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.

When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. Until the door unlocks the display shows: .

When the cleaning ends:


Turn off the oven and wait until it is cold.

Clean the cavity with a soft cloth.

Remove the residue from the bottom of the cavity.

12.5 Cleaning Reminder

The oven reminds you when to clean it with pyrolytic cleaning.

 flashes in the display for 5 sec after each cooking session.

To turn off the reminder enter the Menu and select Settings, Cleaning Reminder.

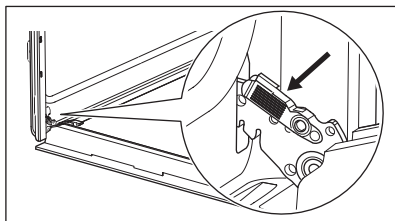
12.6 How to remove and install: Door

The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

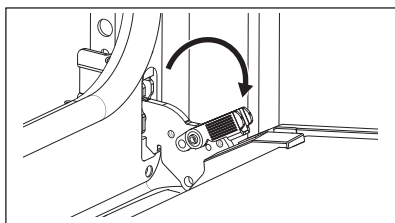
CAUTION!

Do not use the oven without the glass panels.

Step 1 Open the door fully and hold both hinges.

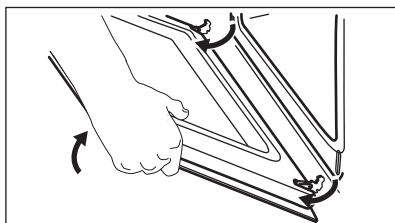


Step 2 Lift and pull the latches until they click.



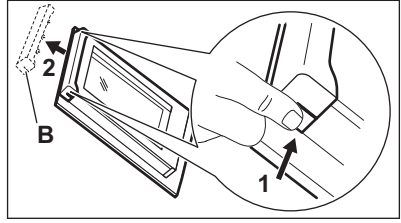
Step 3 Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.

Step 4 Put the door on a soft cloth on a stable surface.

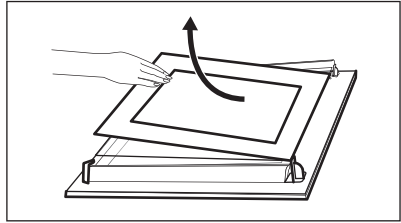


Step 5 Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.

Step 6 Pull the door trim to the front to remove it.



Step 7 Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.

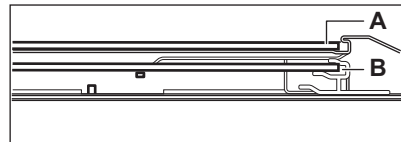
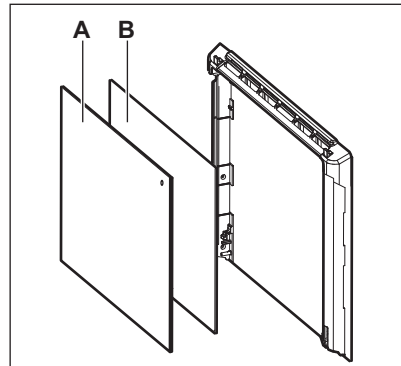


Step 8 Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

Step 9 After cleaning, install the glass panels and the oven door.

If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

Make sure that you put the glass panels (A and B) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel, each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier. When installed correctly the door trim clicks. Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



12.7 How to replace: Lamp



WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Before you replace the lamp:

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

Back lamp

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

13. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

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

The appliance does not turn on or does not heat up

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

Components

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

| Error codes | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| The display shows... | Check if... |
| Err C3 | The appliance door is closed or the door lock is not broken. |
| Err F102 | The appliance door is closed. |
| Err F102 | The door lock is not broken. |
| 00:00 | There was a power cut. Set the time of day. |
| If the display shows an error code that is not in this table turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre. | |

| Cleaning | |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Problem | Check if... |
| The water leaks out of the cavity embossment. | There is too much water in the cavity embossment. |

13.2 Service data

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

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

| We recommend that you write the data here: | |
|---------------------------------------------------|-------|
| Model (MOD.) | |
| Product number (PNC) | |
| Serial number (S.N.) | |

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Product Information and Product Information Sheet according to EU Ecodesign and Energy Labelling Regulations

| | |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Supplier's name | AEG |
| Model identification | BPB355061M 949499639 BPS355061M 949499640 |
| Energy Efficiency Index | 81.2 |
| Energy efficiency class | A+ |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 0.93 kWh/cycle |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode | 0.69 kWh/cycle |
| Number of cavities | 1 |

| | | |
|--------------|---------------|---------|
| Heat source | Electricity | |
| Volume | 72 l | |
| Type of oven | Built-In Oven | |
| Mass | BPB355061M | 32.8 kg |
| | BPK355121M | 31.0 kg |

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

14.2 Energy saving



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

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows

the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

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






Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

15. MENU STRUCTURE

15.1 Menu

| Step 1 | Step 2 | Step 3 | Step 4 | Step 5 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |



- select to enter the Menu.

Select the option from Menu structure and press **OK**.

Select the setting.

OK - press to confirm setting.


Adjust the value and press **OK**.


Turn the knob for the heating functions to the off position to exit the Menu.

Settings

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

16. 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.

Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les manuels d'utilisation complets en ligne. Accédez à votre manuel d'utilisation complet sur aeg.com/manuals



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur aeg.com/support



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



Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|------------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... | 60 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 62 |
| 3. INSTALLATION..... | 66 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 68 |
| 5. BANDEAU DE COMMANDE..... | 68 |
| 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 69 |
| 7. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 70 |
| 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 75 |
| 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... | 77 |
| 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 78 |
| 11. CONSEILS..... | 78 |
| 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 81 |
| 13. DÉPANNAGE..... | 87 |
| 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 88 |
| 15. STRUCTURE DES MENUS..... | 89 |
| 16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 90 |

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le 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.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail) | 590 (600) mm |
| Largeur du meuble | 560 mm |
| Profondeur du meuble | 550 (550) mm |
| Hauteur de l'avant de l'appareil | 594 mm |
| Hauteur de l'arrière de l'appareil | 576 mm |
| Largeur de l'avant de l'appareil | 595 mm |
| Largeur de l'arrière de l'appareil | 559 mm |
| Profondeur de l'appareil | 569 mm |
| Profondeur d'encastrement de l'appareil | 548 mm |
| Profondeur avec porte ouverte | 1022 mm |
| Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière | 560x20 mm |
| Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière | 1500 mm |
| Vis de montage | 4x25 mm |

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

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

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

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

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

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.

- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

2.4 Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.

- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

2.5 Nettoyage par pyrolyse

AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.

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

3. INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

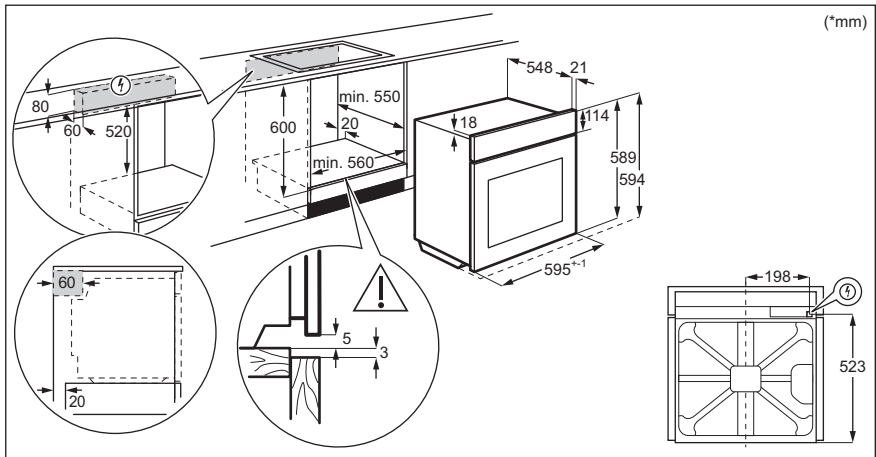
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

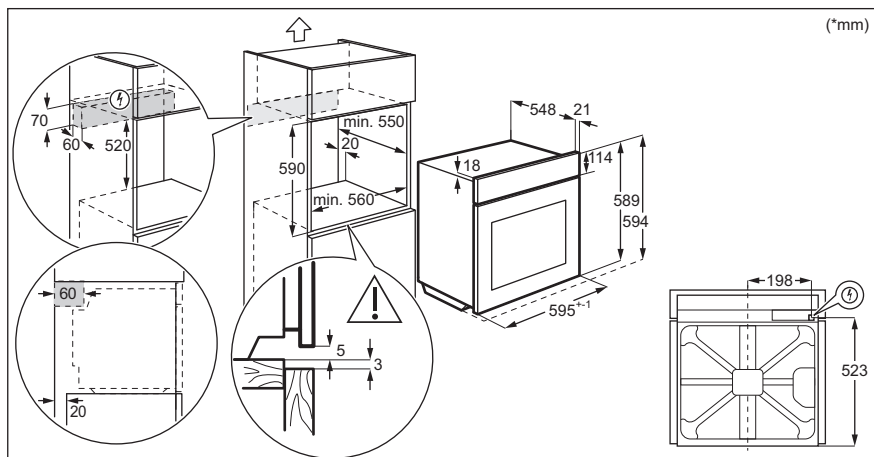
3.1 Encastrement



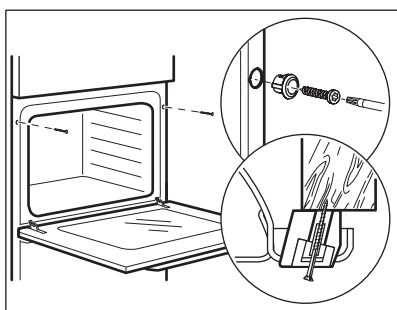
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



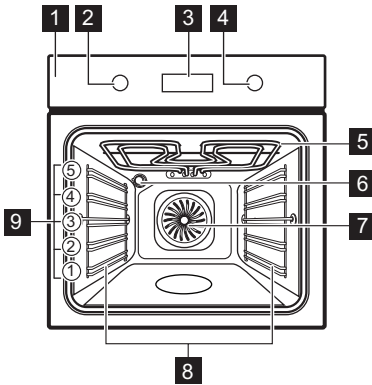


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



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

4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**

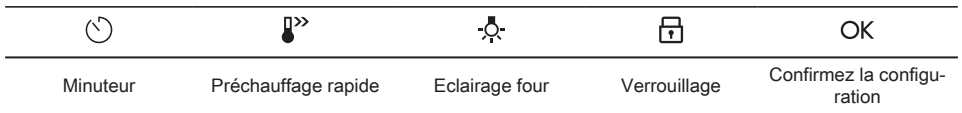
- Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.

5. BANDEAU DE COMMANDE

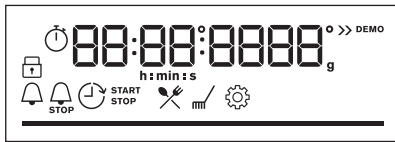
5.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement l'appareil. Tournez

la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.



5.2 Affichage



Affichage avec les principales fonctions.

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base

Voyants du minuteur



Minuteur



Fin de cuisson



Départ différé



Compteur

Barre de progression - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.



Voyant de cuisson à la vapeur



6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à vide et réglez la durée :




00:00


Réglez l'heure. Appuyez sur la touche **OK**.


6.2 Préchauffage initial

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

Étape 1 Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.

Étape 2 Réglez la température maximale pour la fonction : 
Laissez le four fonctionner pendant 1 h.

Étape 3 Réglez la température maximale pour la fonction : 
Laissez le four fonctionner pendant 15 min.

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

7. UTILISATION QUOTIDIENNE


AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Comment régler les Modes de cuisson

Étape 1 Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez un mode de cuisson.

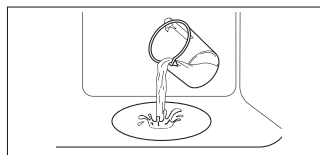
Étape 2 Tournez le bouton de commande pour régler la température.

 appuyez et maintenez enfoncé pour activer la fonction : Préchauffage rapide. Elle est disponible pour certaines fonctions du four.

Cuisson à la vapeur

Assurez-vous que le four est froid.

Étape 1



Remplissez le bac de la cavité d'eau du robinet.

Étape 2



Sélectionnez le mode de cuisson vapeur.

Étape 3




Réglez la température.

Étape 4

Préchauffez le four à vide pendant 10 minutes pour créer de l'humidité.

Enfournez les aliments.

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

Lorsque la cuisson à la vapeur se termine :

Étape 1

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.











Étape 2

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

Étape 3

Assurez-vous que le four est froid. Videz l'eau restante du bac de la cavité.

7.2 Modes de cuisson

| Mode de cuisson | Application |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Chaleur tournante | Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/Bas. |
|  Chauffage Haut/Bas | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |
|  SteamBake | Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement. Pour stériliser des fruits et légumes. |
|  Fonction Pizza | Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant. |
|  Chauffage inférieur | Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments. |
|  Plats Surgelés | Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems. |
|  Chaleur Tournante Humide | Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide. |
|  Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
|  Turbo gril | Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. |
|  Menu | Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Configurations. |

7.3 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes à la norme : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

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

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie

d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».







7.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a un mode de cuisson et une température recommandés. Vous pouvez utiliser la fonction pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut. Vous pouvez également régler la durée et la température pendant la cuisson.

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

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique

| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
|  |  | P1 - P... | OK |
| Accédez au menu. | Sélectionnez Cuisson assistée. Appuyez sur OK . | Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK . | Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration. |

7.5 Cuisson assistée

Légende



Poids automatique disponible.



La quantité d'eau pour la fonction vapeur.







Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.












Légende




















































Niveau de grille.

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

| Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|----------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Rôti de bœuf, saignant | | |
| 2 Rôti de bœuf, à point | 1 - 1,5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur |   2 ; plateau de cuisson |
| 3 Rôti de bœuf, bien cuit | | Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| 4 Steak de bœuf, à point | 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur |   3 ; plat à rôtir sur grille métallique |
| | | Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |



| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|----|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet) | 1.5 - 2 kg |  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil. |
| 6 | Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température) | |  2 ; plateau de cuisson |
| 7 | Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température) | 1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur | Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| 8 | Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température) | | |
| 9 | Filet, saignant (cuisson basse température) | |  2 ; plateau de cuisson |
| 10 | Filet, à point (cuisson basse température) | 0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur | Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| 11 | Filet, bien cuit (cuisson basse température) | | |
| 12 | Rôti de veau (par ex. épaule) | 0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur |  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert. |
| 13 | Rôti de porc - collet ou épaule | 1.5 - 2 kg |  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |
| 14 | Émincé de porc (cuisson lente) | 1.5 - 2 kg |  2 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |
| 15 | Longe, fraîche | 1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur |  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. |
| 16 | Travers | 2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur |  3 plat profond Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |
| 17 | Gigot d'agneau avec os | 1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur |  2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |
| 18 | Poulet entier | 1 - 1.5 kg ; frais |  2 ;  200 ml ; cocotte sur plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |



| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|----|-----------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 19 | Demi poulet | 0.5 - 0.8 kg |   3; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. |
| 20 | Escalope de poulet | 180 - 200 g par pièce |   2 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. |
| 21 | Cuisses de poulet, fraîches | - |  3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps. |
| 22 | Canard entier | 2 - 3 kg |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson. |
| 23 | Oie entière | 4 - 5 kg |   2; poêle profonde Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson. |
| 24 | Rôti haché | 1 kg |   2 ; grille métallique Utilisez vos épices préférées. |
| 25 | Poisson entier, grillé | 0.5 - 1 kg par poisson |   2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées. |
| 26 | Filet de poisson | - |   3 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. |
| 27 | Cheesecake | - |  2 ;  moule à charnière de 28 cm sur grille métallique |
| 28 | Gâteau aux pommes | - |   2;  100 - 150 ml; plateau de cuisson |
| 29 | Tarte aux pommes | - |  2 ; moule à tarte sur grille métallique |
| 30 | Tarte aux pommes | - |   2;  100 - 150 ml ;  moule à tarte de 22 cm sur grille métallique |
| 31 | Brownies | 2 kg de pâte |  3 ; plat profond |
| 32 | Muffins au chocolat | - |   2;  100 - 150 ml ; bac à muffins sur plateau métallique |
| 33 | Quatre-quarts | - |  2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique |
| 34 | Pommes de terre au four | 1 kg |  2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson. |

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|----|-------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 35 | Pommes quartiers | 1 kg |  3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux. |
| 36 | Mélange de légumes grillés | 1 - 1.5 kg |  3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux. |
| 37 | Croquettes surgelées | 0.5 kg |  3 ; plateau de cuisson |
| 38 | Pommes, surgelées | 0.75 kg |  3 ; plateau de cuisson |
| 39 | Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches | 1 - 1.5 kg |  2 ; cocotte sur grille métallique |
| 40 | Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues) | 1 - 1.5 kg |  1 ; cocotte sur grille métallique Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson. |
| 41 | Pizza fraîche, fine | - |   2 ;  100 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé |
| 42 | Pizza fraîche, épaisse | - |   2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé |
| 43 | Quiche | - |  2 ; plat de cuisson sur grille métallique |
| 44 | Baguette/Ciabatta/ Pain blanc | 0.8 kg |   2 ;  150 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc. |
| 45 | Tous grains/seigle/ pain complet grains entiers dans un moule à pain | 1 kg |   2 ;  150 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé/ grille métallique |





8. FONCTIONS DE L'HORLOGE






8.1 Fonctions de l'horloge







| Fonctions de l'horloge | Application |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Minuteur | Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. |
|  Heure de cuisson | Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête. |

| Fonctions de l'horloge | Application |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Départ différé | Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. |
|  Compteur | Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations. |

8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

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

| Comment régler Minuteur | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
|  |  |  |
| Appuyez sur :  . | Réglez la Minuteur | Appuyez sur OK . |
|  Le minuteur commence son décompte immédiatement. | | |

| Comment régler Heure de cuisson | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 |
|  |  |  |  |
| Choisissez le mode de cuisson et réglez la température. | Appuyez à plusieurs reprises :  . | Réglez le temps de cuisson. | Appuyez sur OK . |
|  Le minuteur commence son décompte immédiatement. | | | |

Comment régler Départ différé

| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 | Étape 5 | Étape 6 |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |
| Sélectionnez le mode de cuisson. | Appuyez à plusieurs reprises :  | L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉMARRER | Réglez l'heure de départ. | L'affichage indique : --:--  ARRÊTER | Réglez l'heure de fin. |
| | | | Appuyez sur OK. | | Appuyez sur OK. |

 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

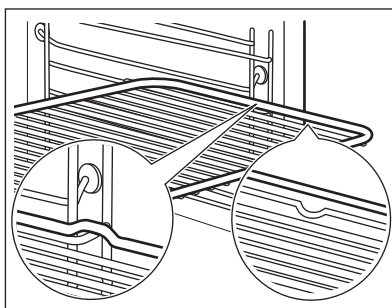
9.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont

également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

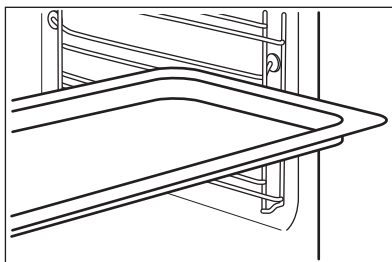
Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


10.1 Touches Verrouil


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

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

Allumez-le lorsque l'appareil est éteint - il ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.





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

 - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

10.2 Arrêt automatique

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

|  (°C) |  (h) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |



(°C)

250 -maximum



(h)

3

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

10.3 Ventilateur de refroidissement

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

11. CONSEILS

11.1 Recommandations de cuisson








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






Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

11.2 Chaleur Tournante Humide

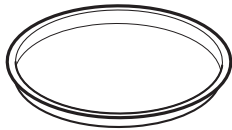
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Petits pains sucrés, 16 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Petits pains, 9 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg | grille métallique | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Gâteau Roulé | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflé, 6 pièces | ramequins en céramique sur une grille métallique | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Fond de tarte en génoise | moule à tarte sur une grille métallique | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Gâteau à étages | Plat de cuisson sur la grille métallique | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Poisson poché, 0,3 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Poisson entier, 0,2 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filet de poisson, 0,3 kg | plaque à pizza sur la grille métallique | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Viande pochée, 0,25 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Chachlyk, 0,5 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Cookies, 16 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Meringues, 24 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Petite pâtisserie salée, 20 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Biscuits à pâte sablée, 20 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 150 | 2 | 25 - 35 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tartelettes, 8 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Légumes, pochés, 0,4 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Omelette végétarienne | plaque à pizza sur la grille métallique | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Légumes méditerranéens, 0,7 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 4 | 25 - 30 |

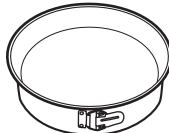
11.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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



Plaque à pizza

Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 28 cm



Plat de cuisson

Sombre, non réfléchissant
Diamètre : 26 cm



Ramequins

Céramique
8 cm de diamètre,
5 cm de hauteur










Moule pour fond de tarte








Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 28 cm

11.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Petits gâteaux, 20 par plateau | Chauffage Haut/Bas | Plateau de cuisson | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Petits gâteaux, 20 par plateau | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Petits gâteaux, 20 par plateau | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 2 et 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chauffage Haut/Bas | Grille métallique | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm | Chauffage Haut/Bas | Grille métallique | 2 | 170 | 40 - 50 | Préchauffez le four pendant 10 min. |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 | 160 | 40 - 50 | Préchauffez le four pendant 10 min. |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 et 4 | 160 | 40 - 60 | Préchauffez le four pendant 10 min. |
| Sablé | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Sablé | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 2 et 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Sablé | Chauffage Haut/Bas | Plateau de cuisson | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Pain grillé, 4 à 6 morceaux | Gril | Grille métallique | 4 | max. | 1 - 5 | Préchauffez le four pendant 10 min. |
| Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg | Gril | Grille métallique, lèche-frite | 4 | max. | 20 - 30 | Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 10 min. |

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant le nettoyage



Agent nettoyant

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

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

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

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



Accessoires

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Comment nettoyer : Bac de la cavité

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

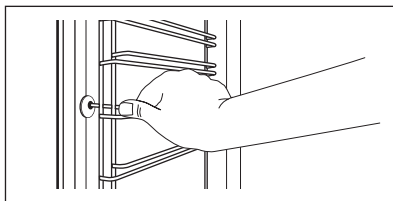
| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|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

12.3 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

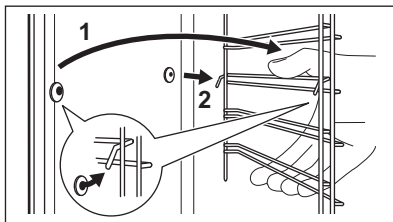
Étape 1 Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Étape 2 Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



Étape 3 Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.

Étape 4 Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.



12.4 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.

ATTENTION!

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

Avant le Nettoyage par pyrolyse :


Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez les accessoires .

Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.

Nettoyage par pyrolyse

Étape 1

Ouvrez le menu : Nettoyage  .

| Option | Durée |
|------------------------|------------|
| C1 - Nettoyage léger | 1 h |
| C2 - Nettoyage normal | 1 h 30 min |
| C3 - Nettoyage complet | 2 h 30 min |

Étape 2

OK - appuyez pour définir le programme de nettoyage.


Étape 3

OK - appuyez pour démarrer le nettoyage.

Étape 4

Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

Nettoyage par pyrolyse

i Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .

Une fois le nettoyage terminé :


Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.

Retirez les résidus du fond de la cavité.

12.5 Nettoyage conseillé

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

 clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.

Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

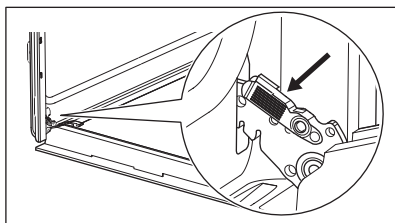
12.6 Comment démonter et installer : Couvercle

La porte du four dispose de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

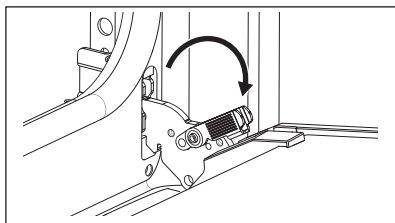
ATTENTION!

N'utilisez pas le four sans les panneaux de verre.

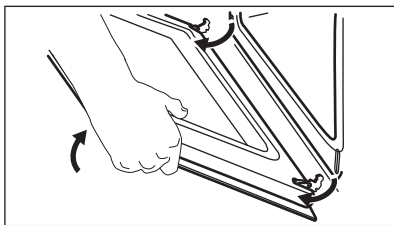
Étape 1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



Étape 2 Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.

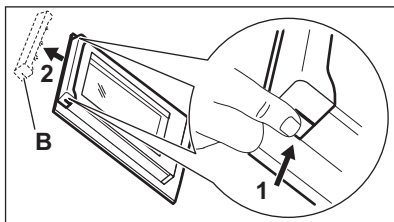


Étape 3 Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



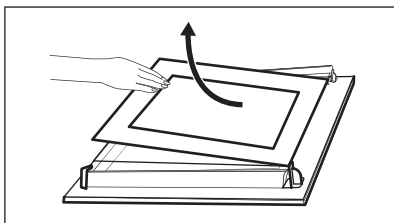
Étape 4 Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.

Étape 5 Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



Étape 6 Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

Étape 7 Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



Étape 8 Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essayez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

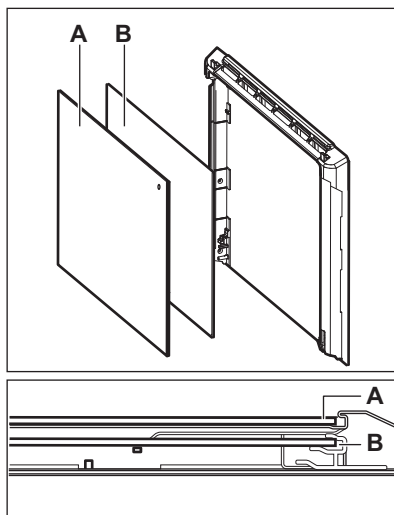
Étape 9 Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

Veillez à installer correctement le panneau de verre central dans son logement.



12.7 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

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

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :

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

Lampe arrière

| | |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Étape 1 | Tournez le diffuseur en verre pour le retirer. |
| Étape 2 | Nettoyez le diffuseur en verre. |
| Étape 3 | Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C. |
| Étape 4 | Installez le diffuseur en verre. |

13. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

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

L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas

| Problème | Vérifiez si... |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Vous ne pouvez ni activer ni faire fonctionner l'appareil. | L'appareil est correctement branché à l'électricité. |
| L'appareil ne chauffe pas. | L'arrêt automatique est désactivé. |
| L'appareil ne chauffe pas. | La porte de l'appareil est fermée. |
| L'appareil ne chauffe pas. | Le fusible n'a pas disjoncté. |
| L'appareil ne chauffe pas. | Le verrouillage est désactivé. |

Composants

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

Codes d'erreur

| L'affichage indique... | Vérifiez si... |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Err C3 | La porte de l'appareil est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé. |
| Err F102 | La porte de l'appareil est fermée. |
| Err F102 | Le verrouillage de la porte n'est pas cassé. |
| 00:00 | Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle. |

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

Nettoyage

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

13.2 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)

Référence produit (PNC)

Numéro de série (SN)

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

| | | |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------|
| Nom du fournisseur | AEG | |
| Identification du modèle | BPB355061M 949499639 BPS355061M 949499640 | |
| Indice d'efficacité énergétique | 81.2 | |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ | |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel | 0.93kWh/cycle | |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0.69kWh/cycle | |
| Nombre de cavités | 1 | |
| Source de chaleur | Électricité | |
| Volume | 72l | |
| Type de four | Four encastrable | |
| Masse | BPB355061M | 32.8kg |
| | BPK355121M | 31.0kg |

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

14.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt

l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Chaleur Tournante Humide

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

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

15. STRUCTURE DES MENUS


15.1 Menu


| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 | Étape 5 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| | | | | |
| - sélectionnez pour accéder au Menu . | Sélectionnez l'option dans la structure Menu et appuyez sur OK . | Sélectionnez la configuration. | OK - appuyez pour confirmer le réglage. | Ajustez la valeur et appuyez sur OK . |
| Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu . | | | | |

Configurations

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

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

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



FR



Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



In unserem Bestreben, nachhaltig zu sein, reduzieren wir Papierbestände und stellen vollständige Benutzerhandbücher online zur Verfügung. Greifen Sie auf Ihr vollständiges Benutzerhandbuch zu unter aeg.com/manuals



Holen Sie sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen unter aeg.com/support



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



Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---------------------------------------|-----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE..... | 91 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 94 |
| 3. MONTAGE..... | 97 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 99 |
| 5. BEDIENFELD..... | 99 |
| 6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... | 100 |
| 7. TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 101 |
| 8. UHRFUNKTIONEN..... | 106 |
| 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... | 108 |
| 10. ZUSATZFUNKTIONEN..... | 109 |
| 11. TIPPS UND HINWEISE..... | 109 |
| 12. REINIGUNG UND PFLEGE..... | 112 |
| 13. FEHLERSUCHE..... | 117 |
| 14. ENERGIEEFFIZIENZ..... | 118 |
| 15. MENÜSTRUKTUR..... | 119 |
| 16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... | 120 |

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

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

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

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte) | 590 (600) mm |
| Schrankbreite | 560 mm |
| Schranktiefe | 550 (550) mm |
| Höhe der Gerätevorderseite | 594 mm |
| Höhe der Geräterückseite | 576 mm |
| Breite der Gerätevorderseite | 595 mm |
| Breite der Geräterückseite | 559 mm |
| Gerätetiefe | 569 mm |
| Geräteeinbautiefe | 548 mm |
| Tiefe bei geöffneter Tür | 1022 mm |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten | 560x20 mm |
| Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite | 1500 mm |
| Befestigungsschrauben | 4x25 mm |

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.

- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Du kannst auch die Tabelle heranziehen:

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt (mm ²) |
|--------------------|-------------------------------------|
| maximal 1380 | 3x0.75 |
| maximal 2300 | 3x1 |
| maximal 3680 | 3x1.5 |

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

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.

- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.5 Pyrolytische Reinigung

WARNUNG!

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

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
 - Speisereste, Öl oder Fettsammlungen / -ablagerungen.
 - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühlluftöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

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

- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. MONTAGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

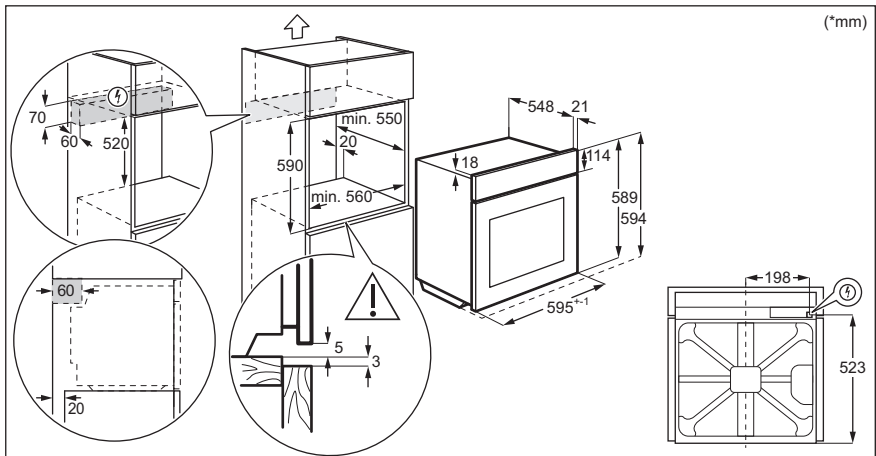
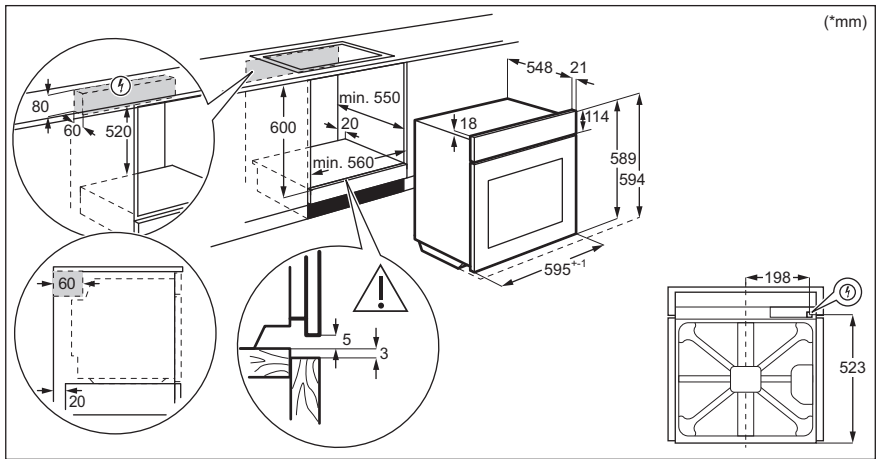
3.1 Montage



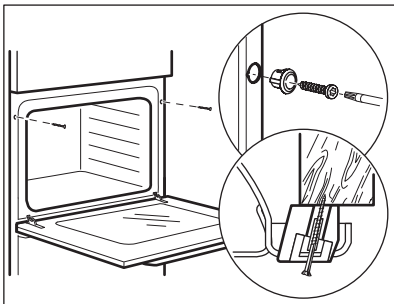
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



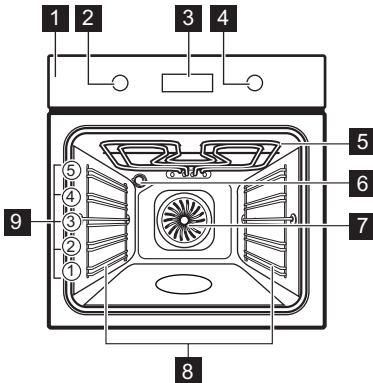


3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



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

4.2 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen.

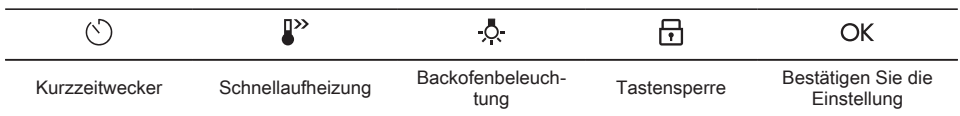
- **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.

5. BEDIENFELD

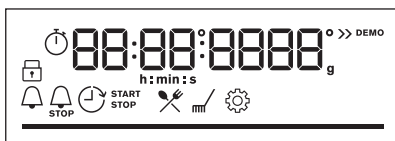
5.1 Überblick – Bedienfeld

Wählen Sie eine Ofenfunktion, um das Gerät einzuschalten. Drehen Sie den Knopf für die

Ofenfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.



5.2 Display



Display mit Tastenfunktionen.

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen

Timer-Anzeigen



Kurzzeit-Wecker



STOP
Ende



Zeitvorwahl



Uptimer

Fortschrittsbalken - für Temperatur oder Zeit.
Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.



Dampfgaranzeige



6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Erste Reinigung

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das leere Gerät und stellen Sie die Uhrzeit ein:



00:00

Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie **OK**.

6.2 Erstes Vorheizen

Den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vorheizen.

Schritt 1 Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.

Schritt 2 Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: 
Lassen Sie den Ofen 1 Std lang eingeschaltet.

Schritt 3 Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: 
Lassen Sie den Ofen 15 Min lang eingeschaltet.

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

7. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1 Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie eine Ofenfunktion.

Schritt 2 Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

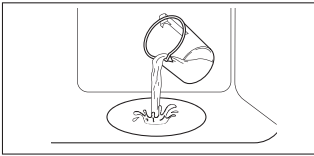


- gedrückt halten zur Auswahl der Funktion: Schnellaufheizung. Sie ist für einige Ofenfunktionen verfügbar.

Garen mit Dampf

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.

Schritt 1



Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.

Schritt 2



Wählen Sie die Dampffunktion aus.

Schritt 3



Stellen Sie die Temperatur ein.

Schritt 4

Heizen Sie den leeren Backofen 10 Minuten vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen. Stellen Sie die Speise in den Backofen.



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

Wenn das Dampfgaren abgeschlossen ist:

Schritt 1

Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

Schritt 2

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

Schritt 3

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist. Entfernen Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung.

7.2 Ofenfunktionen










Ofenfunktion

Anwendung



Heißluft

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

| Ofenfunktion | Anwendung |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Ober-/Unterhitze | Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. |
|  SteamBake | Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen. Zum Einkochen von Früchten und Gemüse. |
|  Pizzastufe | Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden. |
|  Unterhitze | Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln. |
|  Tiefkühlgerichte | Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden. |
|  Feuchte Umluft | Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft. |
|  Grill | Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot. |
|  Heißluftgrillen | Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken. |
|  Menü | Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Einstellungen. |

7.3 Hinweise zum:Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß:IEC/EN 60350-1.

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







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

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

7.4 Einstellen:Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Ofenfunktion und Temperatur. Verwenden Sie die Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten. Sie können auch die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:

| Schritt 1 | Schritt 2 | Schritt 3 | Schritt 4 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
|  |  | P1 - P... | OK |
| Öffnen Sie das Menü. | Wählen Sie Koch-Assistent. Drücken Sie OK . | Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK . | Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung. |

7.5 Koch-Assistent

Legende



Gewichtsautomatik verfügbar.



Die Wassermenge für die Dampffunktion.






Vorheizen des Geräts, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.













Legende
















































Einschubebene.

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

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|----------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Roastbeef, blutig | | |
| 2 | Roastbeef, rosa | 1 - 1.5kg; 4-5 cm dicke Stücke |  2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| 3 | Roastbeef, durch | | |
| 4 | Steak, rosa | 180 - 220g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben |  3; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| 5 | Rinderbraten / geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke) | 1.5 - 2kg |  2; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen. |





| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|----|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen) | | ;  2; Backblech |
| 7 | Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen) | 1 - 1.5kg; 4–5 cm dicke Stücke | Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| 8 | Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen) | | |
| 9 | Filet, blutig (Niedertemperatur-Garen) | | ;  2; Backblech |
| 10 | Filet, rosa (Niedertemperatur-Garen) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke | Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| 11 | Filet, fertig (Niedertemperatur-Garen) | | |
| 12 | Kalbsbraten (z. B. Schulter) | 0.8 - 1.5kg; 4 cm dicke Stücke |  2; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt. |
| 13 | Schweinebraten oder Schulter | 1.5 - 2kg |  2; Bräter auf Kombirost Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer. |
| 14 | Pulled Pork (Niedertemperatur Garen) | 1.5 - 2kg | ;  2; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. |
| 15 | Lende, frisch | 1 - 1.5kg; 5–6 cm dicke Stücke |  2; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. |
| 16 | Rippchen | 2 - 3kg; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Spareribs |  3; tiefe Pfanne Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer. |
| 17 | Lammkeule mit Knochen | 1.5 - 2kg; 7 – 9 cm dicke Stücke |  2; Bräter auf Backblech Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer. |
| 18 | Hähnchen, ganz | 1 - 1.5kg; frisch |  2;  200 ml; Auflaufform auf Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. |
| 19 | Halbes Hähnchen | 0.5 - 0.8kg |  3; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. |
| 20 | Hähnchenbrust | 180 - 200g pro Stück |  2; Auflaufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. |

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|----|--------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 21 | Hähnchenschenkel, frisch | - |  3; Backblech Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger. |
| 22 | Ente, ganz | 2 - 3kg |   2; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden. |
| 23 | Gans, ganz | 4 - 5kg |   2; tiefe Pfanne Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden. |
| 24 | Hackbraten | 1kg |   2; Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. |
| 25 | Fisch, gegrillt | 0.5 - 1kg pro Fisch |   2; Backblech Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden. |
| 26 | Fischfilet | - |   3; Auflaufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. |
| 27 | Käsekuchen | - |  2;  Springform 28 cm auf Kombirost |
| 28 | Apfelkuchen | - |   2;  100 - 150 ml; Backblech |
| 29 | Apfelkuchen | - |  2; Kuchenform auf Kombirost |
| 30 | Apfelkuchen | - |   2;  100 - 150 ml;  22 cm Kuchenform auf Kombirost |
| 31 | Brownies | 2kg Teig |  3; tiefe Pfanne |
| 32 | Schokoladenmuffins | - |   2;  100 - 150 ml; Muffin-Blech auf Kombirost |
| 33 | Brotkuchen | - |  2; Brotpfanne auf Kombirost |
| 34 | Ofenkartoffeln | 1kg |  2; Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben. |
| 35 | Kartoffelspalten | 1kg |  3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden. |
| 36 | Gegrilltes Gemüse | 1 - 1.5kg |  3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden. |




| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|----|--------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 37 | Kroketten, gefroren | 0.5kg |  3; Backblech |
| 38 | Pommes frites, gefroren | 0.75kg |  3; Backblech |
| 39 | Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern | 1 - 1.5kg |  2; Auflaufform auf Kombirost |
| 40 | Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln) | 1 - 1.5kg |  1; Auflaufform auf Kombirost Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um. |
| 41 | Pizza frisch, dünn | - |   2;  100 ml; Backblech mit Backpapier ausgekleidet |
| 42 | Pizza frisch, dick | - |   2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet |
| 43 | Quiche | - |  2; Backform auf Kombirost |
| 44 | Baguette / Ciabatta / Weißbrot | 0.8kg |   2;  150 ml; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig. |
| 45 | Alle Getreide / Roggen / dunkles Brot, alle Getreide in Kastenform | 1kg |   2;  150 ml; Backblech mit Backpapier ausgekleidet / Kombirost |







8. UHRFUNKTIONEN








8.1 Uhrfunktionen

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


8.2 Einstellung: Uhrfunktionen

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

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

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

Einstellung: Zeitvorwahl

| Schritt 1 | Schritt 2 | | Schritt 3 | Schritt 4 | Schritt 5 | Schritt 6 |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | Das Display zeigt die Uhrzeit an.  START |  |  | Im Display wird Folgendes angezeigt: --:--  STOPP |  |
| Wählen Sie die Ofenfunktion. | Drücken Sie wiederholt:  | | Stellen Sie die Startzeit ein. | Drücken Sie: OK. | | Drücken Sie: OK. |
| | | | | | Stellen Sie die Endzeit ein. | |

 Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

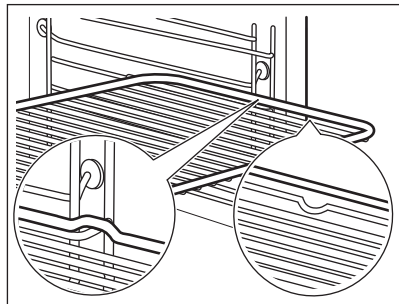
auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind

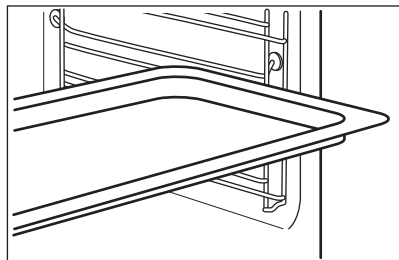
Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.



Backblech / Auflauffanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



10. ZUSATZFUNKTIONEN


10.1 Verriegelung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

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

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



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

 – gedrückt halten, um sie auszuschalten.

 3 x  – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

10.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.



30 - 115



12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



250 - max.



3

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

10.3 Kühlgebläse

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

11. TIPPS UND HINWEISE

11.1 Garempfehlungen








Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.


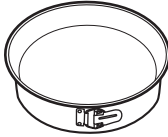

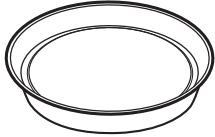
11.2 Feuchte Umluft

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

|  |  |  (°C) |  |  (Min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brötchen, süß, 16 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Brötchen, 9 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, gefroren, 0,35 kg | Kombirost | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Biskuitrolle | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | Backblech oder tiefes Blech | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflé, 6 Stück | Keramikförmchen auf Kombirost | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Biskuitboden | Biskuitform auf Kombirost | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Englischer Sandwichkuchen à la Victoria | Backform auf Kombirost | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Fisch, pochiert, 0,3 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Fisch, ganz, 0,2 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Fischfilet, 0,3 kg | Pizzapfanne auf Kombirost | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Fleisch, pochiert, 0,25 kg | Backblech oder tiefes Blech | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Schaschlik, 0,5 kg | Backblech oder tiefes Blech | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Plätzchen, 16 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makronen, 24 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Kleingebäck, pikant, 20 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Mürbeteigplätzchen, 20 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Törtchen, 8 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Gemüse, pochiert, 0,4 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetarisches Omelett | Pizzapfanne auf Kombirost | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Mediterranes Gemüse, 0,7 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör








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








| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| Pizzapfanne | Backform | Förmchen | Tortenbodenform |
| Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser | Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser | Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe | Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser |

11.4 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (Min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Törtchen, 20 pro Blech | Ober-/Unter- hitze | Backblech | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Törtchen, 20 pro Blech | Heißluft | Backblech | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Törtchen, 20 pro Blech | Heißluft | Backblech | 2 und 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Apfelku- chen, 2 Formen à Ø 20 cm | Ober-/Unter- hitze | Kombirost | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Apfelku- chen, 2 Formen à Ø 20 cm | Heißluft | Kombirost | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Fettfreier Biskuit, Ku- chenform Ø 26 cm | Ober-/Unter- hitze | Kombirost | 2 | 170 | 40 - 50 | Backofen für 10 Min aufheizen. |
| Fettfreier Biskuit, Ku- chenform Ø 26 cm | Heißluft | Kombirost | 2 | 160 | 40 - 50 | Backofen für 10 Min aufheizen. |

|  |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | (°C) | (Min) | |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm | Heißluft | Kombirost | 2 und 4 | 160 | 40 - 60 | Backofen für 10 Min aufheizen. |
| Mürbeteiggebäck | Heißluft | Backblech | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Mürbeteiggebäck | Heißluft | Backblech | 2 und 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Mürbeteiggebäck | Ober-/Unterhitze | Backblech | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Toast, 4 - 6 Stück | Grill | Kombirost | 4 | Max. | 1 - 5 | Backofen für 10 Min aufheizen. |
| Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg | Grill | Kombirost, Fettpfanne | 4 | Max. | 20 - 30 | Kombirost in die vierte und Fettpfanne in die dritte Einschubebene des Backofens einschieben. Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Gardauer. Backofen für 10 Min aufheizen. |

12. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

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

Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofaser Tuch ab.



Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

12.2 Reinigung: Garraumvertiefung

Entfernen Sie Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung nach dem Dampfaren.

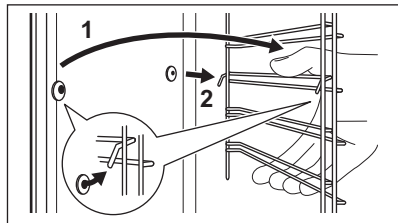
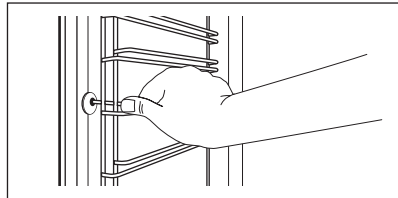
| Schritt 1 | Schritt 2 | Schritt 3 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Gießen Sie 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze. | Lassen Sie den Essig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen. | Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Tuch. |

Für die Funktion: SteamBake reinigen Sie den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.

12.3 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

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



12.4 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.

WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

⚠ VORSICHT!

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

Vor dem Pyrolytische Reinigung:


Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.

Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Pyrolytische Reinigung

Schritt 1

Menü eingeben: Reinigung  .

Option

Dauer

C1 - Leichte Reinigung

1 Std.

C2 - Normale Reinigung

1 Std. 30 Min.

C3 - Gründliche Reinigung

2 Std. 30 Min.

Schritt 2

OK - drücken, um das Reinigungsprogramm auszuwählen.

Schritt 3

OK - Drücken, um die Reinigung zu starten.

Schritt 4

Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Backofenfunktionen in die Aus-Position.

i Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display Folgendes an: .

Nach Abschluss der Reinigung:


Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

12.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

Der Backofen erinnert Sie daran, wann er mit der pyrolytischen Reinigung gereinigt werden muss.

 blinkt 5 Sekunden nach jedem Kochvorgang im Display.

Zum Ausschalten der Erinnerung geben Sie die Menü ein und wählen Sie Einstellungen, Erinnerungsfunktion Reinigen.

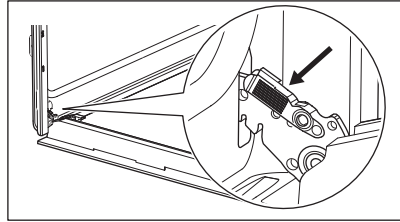
12.6 Aus- und Einbau: Tür

Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die internen Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

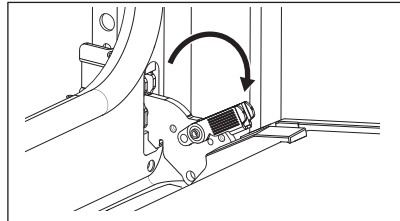
VORSICHT!

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

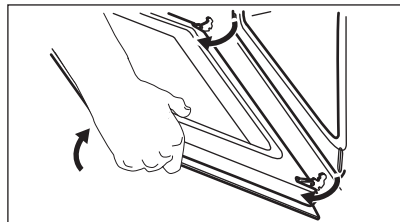
- Schritt 1** Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.



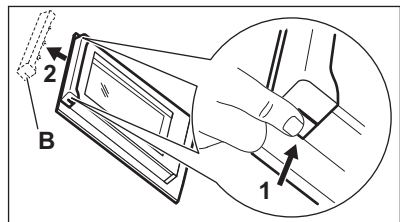
- Schritt 2** Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



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



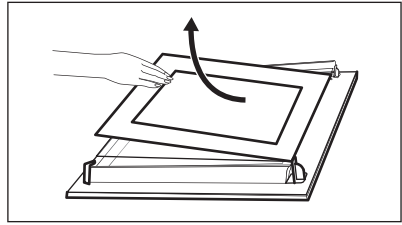
- Schritt 4** Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.



- Schritt 5** Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.

- Schritt 6** Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

Schritt 7 Halten Sie die Glasscheiben der Tür an der Oberkante fest und ziehen Sie sie vorsichtig einzeln heraus. Beginnen Sie mit der oberen Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.

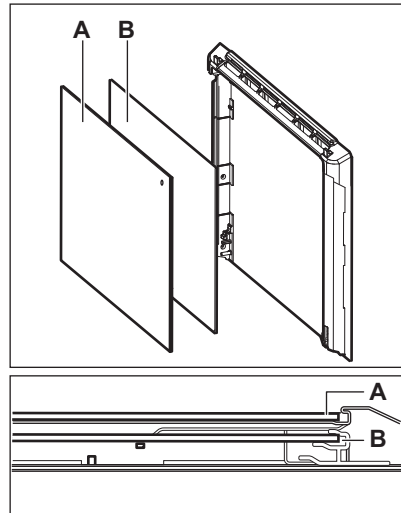


Schritt 8 Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Schritt 9 Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein.

Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A und B) auf die richtige Reihenfolge. Überprüfen Sie das Symbol / den Aufdruck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um den Aus- und Einbau zu erleichtern. Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch. Stellen Sie sicher, dass Sie die mittlere Glasplatte korrekt in der Aufnahme installieren.



12.7 Austausch: Lampe

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1

Schalten Sie den Backofen aus.
Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.

Schritt 2

Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.

Schritt 3

Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Hintere Lampe

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

13. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Was zu tun ist, wenn ...

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

| Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf | |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Störung | Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ... |
| Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen. | Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen. |
| Das Gerät erwärmt sich nicht. | Die ist Abschaltautomatik ausgeschaltet. |
| Das Gerät erwärmt sich nicht. | Die Gerätetür ist geschlossen. |
| Das Gerät erwärmt sich nicht. | Die Sicherung ist nicht durchgebrannt. |
| Das Gerät erwärmt sich nicht. | Die Verriegelung ist nicht verschlossen. |

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

| Fehlercodes | |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Im Display erscheint ... | Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ... |
| Err C3 | Die Gerätetür ist geschlossen oder die Türverriegelung ist nicht beschädigt. |
| Err F102 | Die Gerätetür ist geschlossen. |
| Err F102 | Die Türverriegelung nicht defekt ist. |
| 00:00 | Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein. |

Fehlercodes

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Reinigung

Störung

Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.

Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...

Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.

13.2 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

14. ENERGIEEFFIZIENZ


14.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

| | |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Name des Lieferanten | AEG |
| Modellbezeichnung | BPB355061M 949499639 BPS355061M 949499640 |
| Energieeffizienzindex | 81.2 |
| Energieeffizienzklasse | A+ |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus | 0.93kWh/Programm |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus | 0.69kWh/Programm |
| Anzahl der Garräume | 1 |
| Wärmequelle | Strom |
| Volumen | 72l |
| Art des Backofens | Eingebauter Backofen |

| | | |
|-------|------------|--------|
| Masse | BPB355061M | 32.8kg |
| | BPK355121M | 31.0kg |

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

14.2 Energiesparen



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

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter

Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.


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

15. MENÜSTRUKTUR

15.1 Menü

| | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Schritt 1 | Schritt 2 | Schritt 3 | Schritt 4 | Schritt 5 |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|



 - Wählen Sie, um die Menü einzugeben.

Wählen Sie die Option aus der Menü Struktur aus und drücken Sie **OK**.

Wählen Sie die Einstellung.

OK – drücken, um die Einstellung zu bestätigen.

Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie **OK**.

Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Einstellungen

| | | | | | |
|----|-------------------------------------------|---------------------------------------------|----|------------------------------|-----------|
| 01 | Uhrzeit | Ändern | 02 | Helligkeit | 1 - 5 |
| 03 | Tastentöne | 1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ton aus | 04 | Lautstärke | 1 - 4 |
| 05 | Uptimer | Ein / Aus | 06 | Backofenbeleuchtung | Ein / Aus |
| 07 | Schnellaufheizung | Ein / Aus | 08 | Erinnerungsfunktion Reinigen | Ein / Aus |
| 09 | DEMO | Aktivierungscode: 2468 | 10 | Softwareversion | Prüfen |
| 11 | Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen | Ja / Nein | | | |

16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

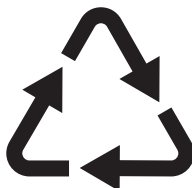


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also **nicht** in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen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

Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertrieber in Deutschland

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

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

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

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

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

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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





aeg.com

867368761-B-162023



CE