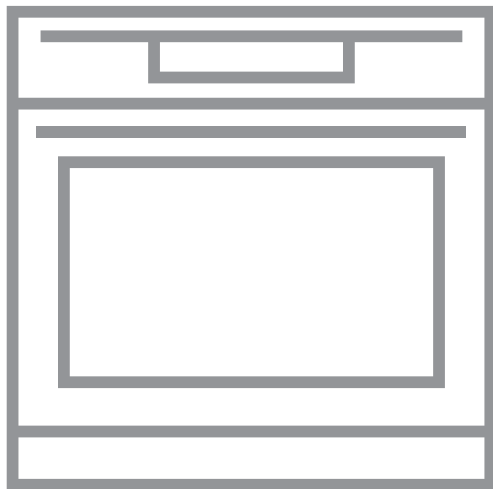


|      |                         |     |
|------|-------------------------|-----|
| ▶ DA | Brugsanvisning          | 2   |
| NL   | Gebruiksaanwijzing      | 29  |
| EN   | User Manual             | 58  |
| FI   | Käyttöohje              | 85  |
| FR   | Notice d'utilisation    | 113 |
| DE   | Benutzerinformation     | 143 |
| ES   | Manual de instrucciones | 172 |
| SV   | Bruksanvisning          | 201 |

# USER MANUAL



## FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak, fordi du valgte dette produkt fra AEG. Vi har skabt det, så du kan nyde en uovertruffen funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

**Besøg vores hjemmeside for at:**



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Få bedre service ved at registrere dit produkt:  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit produkt:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)


## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service: Model, PNC, Serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. OM SIKKERHED.....                  | 2  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....         | 4  |
| 3. PRODUKTBEKRIVELSE.....             | 6  |
| 4. BETJENINGSPANEL.....               | 7  |
| 5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....         | 7  |
| 6. DAGLIG BRUG.....                   | 8  |
| 7. URFUNKTIONER.....                  | 9  |
| 8. BRUG AF TILBEHØRET.....            | 10 |
| 9. EKSTRAFUNKTIONER.....              | 11 |
| 10. RÅD OG TIPS.....                  | 11 |
| 11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 24 |
| 12. FEJLFINDING.....                  | 27 |
| 13. ENERGIEFFEKTIV.....               | 27 |

## 1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for

eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

## **1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer**

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Lad ikke børn lege med apparatet .
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

## **1.2 Generel sikkerhed**

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovenhandsker til at tage ribber eller ovenfaste fade ud eller sætte dem i.
- Kobl enheden fra strømforsyningen inden rengøring og vedligeholdelse.
- ADVARSEL: Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.

- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før montering af apparatet kontrolleres, om ovnlugen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

|   |              |
|---|--------------|
| Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen) | 578 (600) mm |
|---|--------------|

|               |        |
|---------------|--------|
| Kabinetbredde | 560 mm |
|---------------|--------|

|              |              |
|--------------|--------------|
| Kabinetdybde | 550 (550) mm |
|--------------|--------------|

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Højden foran på apparatet | 594 mm |
|---------------------------|--------|

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Højden bagest på apparatet | 576 mm |
|----------------------------|--------|

|  |             |
|--|-------------|
| Bredden foran på apparatet   | 595 mm      |
| Bredden bagest på apparatet  | 559 mm      |
| Apparatets dybde   | 567 mm      |
| Apparatets indbygningdybde   | 546 mm      |
| Dybde med åben dør   | 1027 mm     |
| Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side        | 560 x 20 mm |
| Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden | 1500 mm     |
| Monteringskruer  | 4 x 25 mm   |

### 2.2 El-forbindelse



#### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.

- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skrugevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og et forbindelseskabel.

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Belast ikke lågen, når den er åben.

- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som fræsætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
  - Læg ikke aluminiumfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
  - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel og forårsage efterfølgende skade på apparatet, husenheden eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

## 2.5 Indvendig belysning



### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat:

Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

## 2.6 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

## 2.7 Bortskaffelse



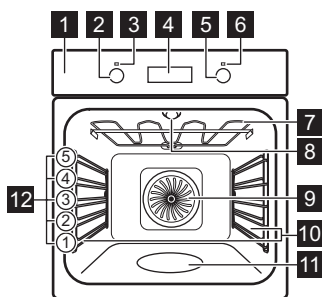
### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

# 3. PRODUKTBEKRIVELSE

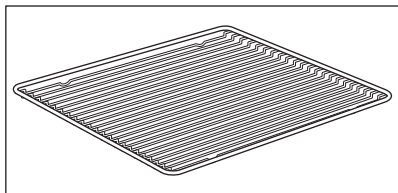
## 3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Kontrolpanel
- 2 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 3 Strømindikator/symbol
- 4 Display
- 5 Funktionsvælger (til temperaturen)
- 6 Temperaturindikator/-symbol
- 7 Varmelegeme
- 8 Lampe
- 9 Ventilator
- 10 Hyldeholder, flytbar
- 11 Ovnrumsprægning - Vandrensingsbeholder
- 12 Hyldepositioner

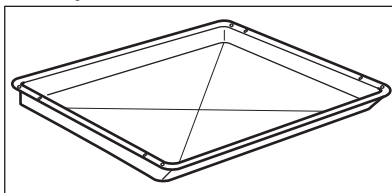
## 3.2 Tilbehør

### Trådrist



Til kogegrej, kageforme, stege.

### Kombipande



Til kager og lagkagebunde. Til bagning og stegning, eller som en drypbakke til opsamling af fedt.

## 4. BETJENINGSPANEL

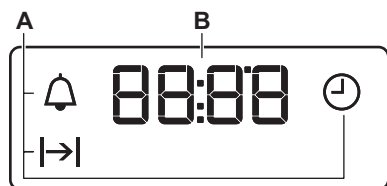
### 4.1 Forsænkbare knapper

Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

### 4.2 Sensorfelter/knapper

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| — | Indstilling af tiden.         |
| ⌚ | Indstilling af en urfunktion. |
| + | Indstilling af tiden.         |

### 4.3 Display



- A. Urfunktioner
- B. Timer

## 5. FØR FØRSTE ANVENDELSE



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Før første anvendelse

Ovnen kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.



Trin 1



Trin 2



Trin 3

### Indstil uret

1. Tryk på:
2. , - tryk for at indstille timen. Tryk på: .
3. , - tryk for at indstille minutterne. Tryk på: .

### Rengør ovnen

1. Fjern al tilbehøret og de udtagede ovnrubber fra ovnen.
2. Rengør ovnen og tilbehøret med en blød klud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

### Forvarm den tomme ovn

1. Indstil den maksimale temperatur for funktionen: .  
Tidspunkt: 1 t.
2. Indstil den maksimale temperatur for funktionen: .  
Tidspunkt: 15 min.

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold. Placér tilbehøret og de aftagede ribber i ovnen.

## 6. DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Indstilling: Ovnfunktion

**Trin 1** Drej ovenns funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion .

**Trin 2** Drej funktionsvælgeren for at vælge temperaturen.

**Trin 3** Når tilberedningen ender, skal du dreje knapperne til slukket position for at slukke for ovnen.


### 6.2 Ovnfunktioner

| Ovnfunktion  | Applikation   |
|--------------|---|
|              | Ovnen er slukket.   |
| Slukposition |   |
|              | Til at tænde lampen.  |
| Lys          |   |
|              | Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer.<br>Sæt temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme. |
| Varmluft     |   |

| Ovnfunktion                           | Applikation   |
|---------------------------------------|---|
|                                       | Til at bage pizza. Til at lave en kraftig brunng og en sprød bund.  |
| Pizza-funktionen                      |   |
|                                       | Til at bage og stege mad på en hyldeposition.<br>Se kapitlet "Pleje og rengøring" for yderligere information om: Rengøring med vand.  |
| Over-/undervarme / Rengøring med vand |   |
|                                       | Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.  |
| Undervarme                            |   |
|                                       | Til at optø mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.   |
| Optøning                              |   |
|                                       | Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Bagning med damp. |
| Bagning med damp                      |   |
|                                       | Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.   |
| Grill                                 |   |



| Ovnfunktion  | Applikation  |
|--|--|
| <br>Turbo grill | Til at stege store stykker kød eller fjerkræ med ben i på en hyl-deposition. Til at lave gratiner og til at brune. |

 Lampen kan blive slukket automatisk ved en temperatur på under 60 °C under visse ovnfunktioner.

### 6.3 Bemærkninger til: Bagning med damp

Denne funktion blev brugt til at overholde kravene til energieffektivitetsklasse og




miljøvenligt design i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014. Test i overensstemmelse med EN 60350-1.

Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen virker med den højeste mulige energieffektivitet.

Se tilberedningsanvisninger i kapitlet "Råd", Bagning med damp. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse.


## 7. URFUNKTIONER



### 7.1 Urfunktioner



| Urfunktionstast   | Applikation   |
|---|---|
| <br>Aktuel tid | Bruges til at indstille, ændre eller kontrollere det aktuelle klokkeslæt.   |
| <br>Varighed   | Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt.   |
| <br>Minutur    | Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, og også hvis ovnen er slukket. |

### 7.2 Indstilling: Urfunktioner

#### Ændring: Aktuel tid

 - blinker, når ovnen tilsluttes til lysnettet, hvis der var strømafbrydelse, eller hvis timeren ikke er indstillet.

Trin 1  - tryk gentagne gange.  - begynder at blinke.



Trin 2 ,  - tryk for at indstille tiden.  
Efter ca. 5 sekunder holder displayet op med at blinke og viser klokkeslættet.



 - tryk gentagne gange for at se eller ændre den aktuelle tid.  - begynder at blinke.


#### Indstilling: Varighed


Trin 1 Vælg en ovnfunktion og temperatur.

## Indstilling: Varighed

**Trin 2**  - tryk gentagne gange.  - begynder at blinke.

**Trin 3** ,  - tryk for at indstille varigheden.



Displayet viser: .



 - blinker, når den indstillede tid er slut. Signalet lyder, og ovnen slukkes.

**Trin 4** Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

**Trin 5** Drej knapperne til sluk-positionen.

## Indstilling: Minutur

**Trin 1**  - tryk gentagne gange.  - begynder at blinke.

**Trin 2** ,  - tryk for at indstille tiden.


Funktionen begynder automatisk efter 5 sekunder.

Når den indstillede tid er gået, udsendes signalet.

**Trin 3** Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

**Trin 4** Drej knapperne til sluk-positionen.

## Sådan annullerer du: Urfunktioner

**Trin 1**  - tryk gentagne gange, indtil symbolet for urfunktionen begynder at blinke.

**Trin 2** Tryk og hold: .

Urfunktionen slukkes efter nogle få sekunder.

## 8. BRUG AF TILBEHØRET



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

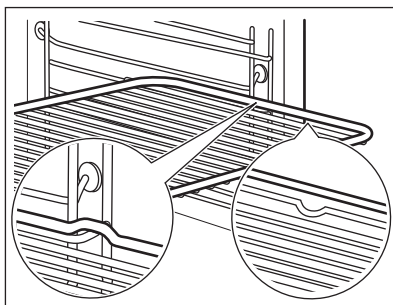
### 8.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-

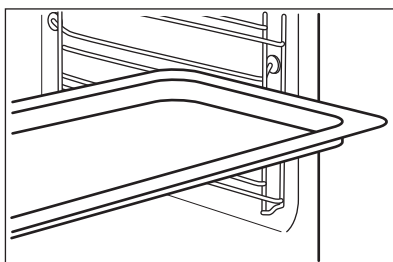
anordninger. Den høje kant omkring hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

**Trådrist:**

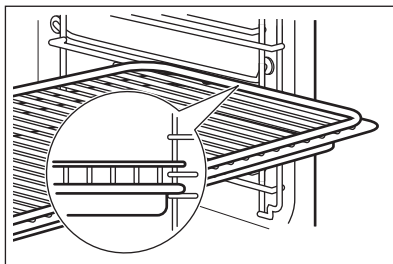
Skub risten mellem ovnribbens skinner, .

**Dyb bradepande:**

Skub pladen ind mellem skinnerne ud for den valgte rille.

**Trådrist, Dyb bradepande:**

Skub pladen ind mellem ovnribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



## 9. EKSTRAFUNKTIONER

### 9.1 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de

udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan blæseren køre videre, til ovnen er kølet af.

## 10. RÅD OG TIPS

**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 10.1 Anbefalinger til tilberedning



Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tabellerne herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad.

Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

### 10.2 Lågens inderside

#### På lågens inderside finder du:

- ovnrillernes numre.
- oplysninger om ovnfunktioner, anbefalede ovnriller og temperaturer for retter.

### 10.3 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

### 10.4 Bagetip






Bagetiden kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.






Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt. Der er ikke nødvendigt at ændre temperaturindstillingen, hvis der sker en ujævn bruning. Forskellene udglignes under bagning.

Plader i ovnen kan blive forvredet under bagning. Pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

| Bageresultater   | Mulige årsager  | Løsning  |
|--|---|--|
| Kagens bund er ikke bagt nok.                              | Forkert ovnrille.                                     | Sæt kagen i en lavere ovnrille.                                    |
| Kagen falder sammen og bliver klægt eller med vandstriber. | Der er for høj ovntemperatur.                         | Vælg en lidt lavere ovntemperatur den næste gang.                  |
|  | Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort. | Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang. |
| Kagen er for tør.  | Der er for lav ovntemperatur.                         | Vælg en højere ovntemperatur den næste gang.                       |
|  | Bagetiden er for lang.                                | Vælg en kortere bagetid den næste gang.                            |
| Kagen bliver ujævnt bagt.                                  | Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort. | Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang. |
|  | Kagedejen er ikke jævnt fordelt.                      | Fordel kagedejen jævnt på bagepladen den næste gang.               |
| Kagen er ikke klar på bagetiden angivet i en opskrift.     | Der er for lav ovntemperatur.                         | Vælg en lidt højere ovntemperatur den næste gang.                  |

### 10.5 Baging på én ribbe




|  <b>BAGVÆRK I FORM</b> |  |  <b>(°C)</b> |  <b>(min.)</b> |  |
|--|---|---|---|---|
| Tærtbund - mørdej, forvarm den tomme ovn   | Varmluft  | 170 - 180   | 10 - 25   | 2   |

|  <b>BAG-<br/>VÆRK I FORM</b> |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|--|---|---|---|---|
| Tærtebund - rørt kagedej   | Varmluft  | 150 - 170   | 20 - 25   | 2   |
| Gærkage / Croissant  | Varmluft  | 150 - 160   | 50 - 70   | 1   |
| Sandkage / Frugt-kager   | Varmluft  | 140 - 160   | 70 - 90   | 1   |
| Kvarkkage  | Over-/undervarme  | 170 - 190   | 60 - 90   | 1   |

Brug ovnsens tredje ristposition.

Brug funktionen: Varmluft.





Brug en bradepande.





|  <b>KAGER/BAGVÆRK/BRØD</b> | <br>(°C) | <br>(min.) |
|--|---|---|
| Kage med chokoladeflager, tør  | 150 - 160   | 20 - 40   |
| Frugttærter (på gærdej/rørt kagedej), brug en bradepande   | 150   | 35 - 55   |
| Frugtkager på mørdej   | 160 - 170   | 40 - 80   |

Forvarm den tomme ovn.





Brug funktionen: Over-/undervarme.

Brug en bradepande.

|  <b>KAGER/<br/>BAGVÆRK/BRØD</b> | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|--|--|--|--|
| Roulade  | 180 - 200  | 10 - 20  | 3  |
| Rugbrød:   | først: 230   | 20   | 1  |
|  | så: 160 - 180  | 30 - 60  |  |
| Smørmandelkage / Sukkerkage  | 190 - 210  | 20 - 30  | 3  |
| Flødeboller / Flødekager   | 190 - 210  | 20 - 35  | 3  |
| Fletbrød / Kringle   | 170 - 190  | 30 - 40  | 3  |
| Frugttærter (på gærdej/rørt kagedej), brug en bradepande   | 170  | 35 - 55  | 3  |
| Gærkager med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, creme)   | 160 - 180  | 40 - 80  | 3  |





|  <b>KAGER/<br/>BAGVÆRK/BRØD</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(min.)</b> |  |
|---|---|---|---|
| Stollen   | 160 - 180   | 50 - 70   | 2   |

Brug ovnens tredje ristposition.

|  <b>SMÅT BAG-<br/>VÆRK</b> |  |  <b>(°C)</b> |  <b>(min.)</b> |
|--|---|---|---|
| Lagkagebunde af mørdej   | Varmluft  | 150 - 160   | 10 - 20   |
| Småt gærbrød, forvarm den tomme ovn  | Varmluft  | 160   | 10 - 25   |
| Lagkagebunde af rørt dej   | Varmluft  | 150 - 160   | 15 - 20   |
| Småt bagværk af butterdej, forvarm den tomme ovn   | Varmluft  | 170 - 180   | 20 - 30   |
| Lagkagebunde af gærdej   | Varmluft  | 150 - 160   | 20 - 40   |
| Makroner   | Varmluft  | 100 - 120   | 30 - 50   |
| Marengs / Marengs  | Varmluft  | 80 - 100  | 120 - 150   |
| Småt gærbrød, forvarm den tomme ovn  | Over-/undervarme  | 190 - 210   | 10 - 25   |

## 10.6 Souffleer og gratiner





Brug ovnens første ristposition.





|  |  |  <b>(°C)</b> |  <b>(min.)</b> |
|--|---|---|---|
| Småt gærbrød med smeltet ost   | Varmluft  | 160 - 170   | 15 - 30   |
| Grøntsagsgratin, forvarm den tomme ovn   | Turbo grill   | 160 - 170   | 15 - 30   |
| Lasagne  | Over-/undervarme  | 180 - 200   | 25 - 40   |
| Fiskegratiner  | Over-/undervarme  | 180 - 200   | 30 - 60   |
| Fyldte grøntsager  | Varmluft  | 160 - 170   | 30 - 60   |
| Søde souffleer   | Over-/undervarme  | 180 - 200   | 40 - 60   |
| Pastaretter  | Over-/undervarme  | 180 - 200   | 45 - 60   |

## 10.7 Bagning på flere ribber

Brug funktionen: Varmluft.

Brug bagepladerne.

|  KAGER/<br>BAGVÆRK |  (°C) |  (min.) |  2 riller |
|--|--|--|--|
| Flødeboller / Flødekager, forvarm den tomme ovn  | 160 - 180  | 25 - 45  | 1 / 4  |
| Toscatærte, tør  | 150 - 160  | 30 - 45  | 1 / 4  |

|  SMÅT<br>BAGVÆRK/SMÅ<br>KAGER/BOLLER |  (°C) |  (min.) |  2 riller | 3 riller  |
|--|--|--|--|-----------|
| Småt gærbrød   | 180  | 20 - 30  | 1 / 4  | -         |
| Lagkagebunde af mørdej   | 150 - 160  | 20 - 40  | 1 / 4  | 1 / 3 / 5 |
| Lagkagebunde af rørt dej   | 160 - 170  | 25 - 40  | 1 / 4  | -         |
| Småt bagværk af butterdej, forvarm den tomme ovn   | 170 - 180  | 30 - 50  | 1 / 4  | -         |
| Lagkagebunde af gærdej   | 160 - 170  | 30 - 60  | 1 / 4  | -         |
| Makroner   | 100 - 120  | 40 - 80  | 1 / 4  | -         |
| Marengs / Marengs  | 80 - 100   | 130 - 170  | 1 / 4  | -         |

## 10.8 Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket (du kan bruge aluminiumsfolie).

Steg store stege direkte i fadet eller på grillristen over fadet.

Hæld noget vand i bakken for at forhindre, at dryppende fedt brænder.






Vend stegen efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden.

Steg kød og fisk i store stykker (1 kg eller mere).

Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.

## 10.9 Stegning

Brug ovnens første ristposition.

|  OKSEKØD |  |  |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|--|--|
| Grydesteg  | 1 - 1,5 kg  | Over-/undervarme  | 230  | 120 - 150  |



## OKSEKØD



(°C)



(min.)

Roastbeef eller filet, rød, forvarm den tomme ovn

pr. cm i højden

Turbo grill

190 - 200

5 - 6

Roastbeef eller filet, medium, forvarm den tomme ovn

pr. cm i højden

Turbo grill

180 - 190

6 - 8

Roastbeef eller filet, gennemstegt, forvarm den tomme ovn

pr. cm i højden

Turbo grill

170 - 180

8 - 10



## SVIN



Brug funktionen: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min.)

Bov / Nakke / Skinke m. ben

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Koteletter / Spareribs

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Farsbrød

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Svineskank, forkogt

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



## KALVEKØD



Brug funktionen: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min.)

Kalvesteg

1

160 - 180

90 - 120

Kalveskank

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150





## LAMMEKØD



Brug funktionen: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min.)

|                        | (kg)    | (°C)      | (min.)    |
|------------------------|---------|-----------|-----------|
| Lammekølle / Lammesteg | 1 - 1.5 | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Lammeryg               | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 40 - 60   |



## VILDT



Brug funktionen: Over-/undervarme.



(kg)



(°C)



(min.)

|  | (kg)     | (°C)      | (min.)  |
|--|----------|-----------|---------|
| Ryg / Harekølle, forvarm den tomme ovn | op til 1 | 230       | 30 - 40 |
| Vildtryg                               | 1.5 - 2  | 210 - 220 | 35 - 40 |
| Kølle                                  | 1.5 - 2  | 180 - 200 | 60 - 90 |



## FJERKRÆ



Brug funktionen: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min.)

|                   | (kg)            | (°C)      | (min.)    |
|-------------------|-----------------|-----------|-----------|
| Udskåret fjerkræ  | 0,2 - 0,25 hver | 200 - 220 | 30 - 50   |
| Fjerkræ, halveret | 0,4 - 0,5 hver  | 190 - 210 | 35 - 50   |
| Kylling, poulard  | 1 - 1.5         | 190 - 210 | 50 - 70   |
| And               | 1.5 - 2         | 180 - 200 | 80 - 100  |
| Gås               | 3.5 - 5         | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Kalkun            | 2.5 - 3.5       | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Kalkun            | 4 - 6           | 140 - 160 | 150 - 240 |



## FISK (DAMPNING)



Brug funktionen: Over-/undervarme.



(kg)



(°C)



(min.)

Hel fisk

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 Sprød tilberedning med: Pizza-funktionen



### PIZZA



Brug ovnens første ristposition.



(°C)



(min.)

Tærter 180 - 200 40 - 55

Spinattærte 160 - 180 45 - 60

Quiche lorraine /  
Schweizisk tærte 170 - 190 45 - 55

Kvarkkage 140 - 160 60 - 90

Grøntsagstærte 160 - 180 50 - 60



### PIZZA



Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.



Brug ovnens anden ristposition.



(°C)



(min.)

Pizza, tynd bund, brug en  
bradepande 200 - 230 15 - 20



### PIZZA



Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.



Brug ovnens anden ristposition.



(°C)



(min.)

Pizza, tyk bund 180 - 200 20 - 30

Flade madbrød 230 - 250 10 - 20

Tærte m/butterdej 160 - 180 45 - 55

Flammkuchen 230 - 250 12 - 20

Pirogger 180 - 200 15 - 25

## 10.11 Grill

Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.

Grillsteg kun tynde stykker af kød eller fisk.

Anbring en plade på den første ristposition for at opsamle fedt.



## GRILL



### Brug funktionen: Grill



(°C)



(min.)  
1. side



(min.)  
2. side



|                         | (°C)      | (min.)<br>1. side | (min.)<br>2. side |       |
|-------------------------|-----------|-------------------|-------------------|-------|
| Roastbeef               | 210 - 230 | 30 - 40           | 30 - 40           | 2     |
| Oksefilet               | 230       | 20 - 30           | 20 - 30           | 3     |
| Svinekam                | 210 - 230 | 30 - 40           | 30 - 40           | 2     |
| Kalvekam                | 210 - 230 | 30 - 40           | 30 - 40           | 2     |
| Lammetryg               | 210 - 230 | 25 - 35           | 20 - 25           | 3     |
| Hel fisk, 0,5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30           | 15 - 30           | 3 / 4 |

## 10.12 Frosne madvarer



## OPTØNING



### Brug funktionen: Varmluft.



(°C)



(min.)



|                               | (°C)      | (min.)  |   |
|-------------------------------|-----------|---------|---|
| Pizza, frossen                | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Deep pan pizza, frossen       | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza, kold                   | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Pizza snacks, frosne          | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Pommes frites, tynde          | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Pommes frites, tykke          | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Kartoffelbåde / Kroketter     | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Brasede kartofler             | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Cannelloni, frisk   | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne / Cannelloni, frossen | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Bagt ost                      | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Kyllingevinger                | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |






## 10.13 Optøning

Tag maden ud af emballagen og læg den på en tallerken.

Tilbered ikke maden, da dette kan forlænge optøningstiden.

Brug ovnens første ristposition.

For store portioner mad anbringes en omvendt tom tallerken på bunden af ovnrummet. Læg maden i et dybt fad, og stil det oven på tallerkenen i ovnen. Tag om nødvendigt ovnrubberne ud.

|  | <br>(kg) | <br>(min.)<br>Optøningstid | <br>(min.)<br>Yderligere optøningstid |  |
|--|---|---|--|---|
| Kylling  | 1   | 100 - 140   | 20 - 30  | Vendes undervejs.   |
| Kød  | 1   | 100 - 140   | 20 - 30  | Vendes undervejs.   |
| Ørred  | 0.15  | 25 - 35   | 10 - 15  | -   |
| Jordbær  | 0.3   | 30 - 40   | 10 - 20  | -   |
| Smør   | 0.25  | 30 - 40   | 10 - 15  | -   |
| Fløde  | 2 x 0,2   | 80 - 100  | 10 - 15  | Pisk fløden, mens den stadig er lidt frossen nogle steder.                        |
| Kage   | 1.4   | 60  | 60   | -   |

## 10.14 Henkogning

Brug funktionen Undervarme.

Brug kun standardhenkogningsglas i samme størrelse.

Brug ikke glas med skrue- og bajonetlåg eller metaldåser.

Brug ovnens første ristposition.

Stil højst seks 1 liters henkogningsglas på bagepladen.






Fyld glassene ens og luk med en bøjle.




Glassene må ikke røre hinanden.

Hæld ca. 1/2 liter vand på bagepladen, så luften i ovnen er tilstrækkelig fugtig.

Sluk for ovnen, eller sæt temperaturen ned til 100 °C, når væsken i glassene begynder at simre (i 1 liter-glas efter ca. 35 - 60 minutter) (se tabellen).

Indstil temperaturen til 160 - 170 °C.

|   |   |  |
|---|---|--|
|  <b>BLØD FRUGT</b>   | <br>(min.)<br>Henkogning til simring   |  |
| Jordbær / Blåbær / Hindbær / Modne stikkelsbær  | 35 - 45   |  |
|  <b>STEN-FRUGT</b> | <br>(min.)<br>Henkogning til simring | <br>(min.)<br>Kog færdig ved 100 °C |
| Ferskner / Kvæder / Blommer   | 35 - 45   | 10 - 15  |

|  GRØNTSA-GER |  (min.)<br>Henkogning<br>til simring |  (min.)<br>Kog færdig<br>ved 100 °C |
|--|---|--|
| Gulerødder   | 50 - 60   | 5 - 10   |
| Agurker  | 50 - 60   | -  |
| Blandet pickles  | 50 - 60   | 5 - 10   |
| Kålraabi / Ærter /<br>Asparges   | 50 - 60   | 15 - 20  |

### 10.15 Dehydrering - Varmluft

Beklæd pladerne med smørrebrøds- eller bagepapir.

Resultatet bliver bedst, hvis du slukker for ovnen efter halvdelen af tørretiden, åbner lågen og lader madvarerne køle af natten over for at færdiggøre tørringen.

Brug den tredje rille til 1 bakke.

Brug den første og fjerde rille til 2 bakker.

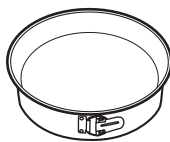
### 10.16 Bagning med damp - anbefalet tilbehør

Brug mørke og ikke-reflekterende former og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fæde.



Pizzaform

Mørk, ikke-reflekterende  
28 cm diameter



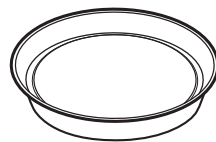
Bageform

Mørk, ikke-reflekterende  
26 cm diameter



Ramekiner

Keramisk  
8 cm diameter, 5  
cm højde











Tærtbundform

Mørk, ikke-reflekterende  
28 cm diameter



### 10.17 Bagning med damp






For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|--|---|--|
| Søde boller, 16 stk.   | bageplade eller bradepande  | 190  | 3   | 45 - 55  |

|  GRØNTSA-GER |  (°C) |  (t) |
|---|--|--|
| Bønner  | 60 - 70  | 6 - 8  |
| Peberfrugt  | 60 - 70  | 5 - 6  |
| Suppegrøntsager   | 60 - 70  | 5 - 6  |
| Champignons   | 50 - 60  | 6 - 8  |
| Krydderurter  | 40 - 50  | 2 - 3  |







Indstil temperaturen til 60 - 70 °C.

|  FRUGT |  (t) |
|---|---|
| Blommer   | 8 - 10  |
| Abrikoser   | 8 - 10  |
| Æble, i skiver  | 6 - 8   |
| Ærter   | 6 - 9   |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|--|---|---|---|---|
| Pizza, frossen, 0,35 kg  | grillrist   | 190   | 2   | 45 - 50   |
| Roulade  | bageplade eller bradepande  | 180   | 2   | 45 - 55   |
| Brownie  | bageplade eller bradepande  | 180   | 2   | 55 - 60   |
| Sukkerbund til tærte   | flanform på grillrist   | 180   | 2   | 40 - 50   |
| Pocheret fisk, 0,3 kg  | bageplade eller bradepande  | 180   | 3   | 25 - 35   |
| Hel fisk, 0,2 kg   | bageplade eller bradepande  | 180   | 3   | 25 - 35   |
| Fiskefilet, 0,3 kg   | pizzaform på rist   | 180   | 3   | 40 - 50   |
| Pocheret kød, 0,25 kg  | bageplade eller bradepande  | 190   | 3   | 40 - 50   |
| Shashlik, 0,5 kg   | bageplade eller bradepande  | 190   | 3   | 35 - 45   |
| Cookies, 16 stk.   | bageplade eller bradepande  | 160   | 2   | 40 - 50   |
| Makroner, 24 stk.  | bageplade eller bradepande  | 150   | 2   | 35 - 45   |
| Muffins, 12 stk.   | bageplade eller bradepande  | 160   | 2   | 35 - 45   |
| Madtærte, 20 stk.  | bageplade eller bradepande  | 170   | 2   | 35 - 45   |
| Småkager af mørdej, 20 stk.  | bageplade eller bradepande  | 150   | 2   | 40 - 45   |
| Små tærter, 8 stk.   | bageplade eller bradepande  | 170   | 2   | 35 - 45   |
| Grøntsager, pocherede, 0,4 kg  | bageplade eller bradepande  | 180   | 3   | 45 - 55   |
| Vegetarisk omelet  | pizzaform på rist   | 190   | 3   | 40 - 50   |

## 10.18 Oplysninger til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.

|  <b>BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Bagværk i form</b> |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|   |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Sandkage uden fedt  | Varmluft  | 140 - 150   | 35 - 50   | 2   |
| Sandkage uden fedt  | Over-/undervarme  | 160   | 35 - 50   | 2   |
| Æbletærte, 2 forme Ø20 cm   | Varmluft  | 160   | 60 - 90   | 2   |
| Æbletærte, 2 forme Ø20 cm   | Over-/undervarme  | 180   | 70 - 90   | 1   |



## BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Småkager



Brug ovnsens tredje ristposition.



(°C)



(min.)

|  |                  |     |         |
|--|------------------|-----|---------|
| Smørkager / Kagesnitter                                | Varmluft         | 140 | 25 - 40 |
| Smørkager / Kagesnitter, forvarm den tomme ovn         | Over-/undervarme | 160 | 20 - 30 |
| Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn | Varmluft         | 150 | 20 - 35 |
| Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn | Over-/undervarme | 170 | 20 - 30 |



## BAGNING PÅ FLERE RIBBER. Småkager



(°C)



(min.)



|  |          |     |         |       |
|--|----------|-----|---------|-------|
| Smørkager / Kagesnitter                                | Varmluft | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn | Varmluft | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Sandkage uden fedt                                     | Varmluft | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |



## GRILL



Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.



Grill med den maksimale temperaturindstilling.



(min.)



|                             |       |         |   |
|-----------------------------|-------|---------|---|
| Toastbrød                   | Grill | 1 - 3   | 5 |
| Oksesteak, vendes undervejs | Grill | 24 - 30 | 4 |

## 11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 11.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

Rengør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.

Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan medføre en brand.

Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.



Tilbehør

Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

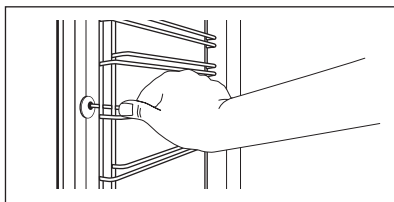
Rengør ikke slip let-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.

### 11.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

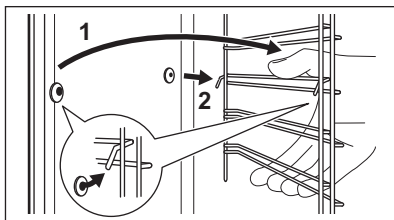
**Trin 1** Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

**Trin 2** Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



**Trin 3** Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og fjern den.

**Trin 4** Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.





### 11.3 Anvendelse: Rengøring med vand

Denne rengøringsprocedure anvender fugt til at fjerne fedt og madpartikler fra ovnen.

**Trin 1** Hæld vand i ovnrumsprægningen: 300 ml.

**Trin 2** Indstil funktionen: 

**Trin 3** Indstil temperaturen til 90 °C.

**Trin 1** Sluk for ovnen, og vent, til den er kold for at rengøre den.  
Tag ovnribberne ud.

**Trin 2** Tag fat i grillhjørnerne. Træk den fremad mod fjedertrykket og ud af de to holdere. Grillen foldes ned.

**Trin 3** Rengør ovnloftet med lunken vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel. Lad det tørre.

**Trin 4** Montér grillen i omvendt rækkefølge.

**Trin 5** Montér ovnribberne.

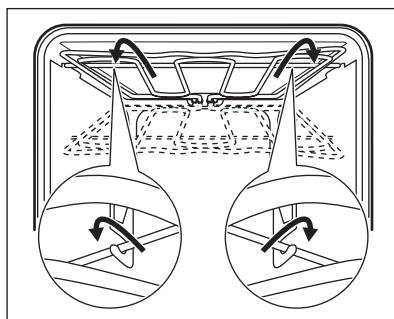
**Trin 4** Lad ovnen være tændt i 30 min.

**Trin 5** Sluk for ovnen.

**Trin 6** Vent, til ovnen er kold. Tør ovnrummet efter med en blød klud.

### 11.4 Fjernelse: Grill

 **ADVARSEL!**  
Der er risiko for forbrænding.



### 11.5 Fjernelse og installation: Låge

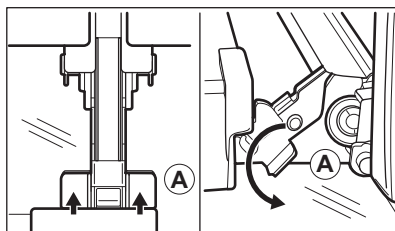
Du kan tage lågen og det indvendige ovnglas ud for at rengøre det. Antallet af glaspaneler er forskelligt for forskellige modeller.

 **ADVARSEL!**  
Lågen er tung.

**Trin 1** Åbn lågen helt.

**Trin 2** Tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.

 **FORSIGTIG!**  
Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

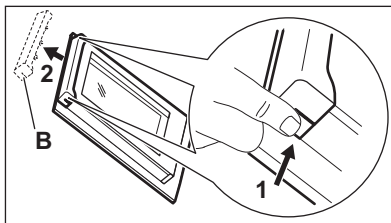


**Trin 3** Sæt ovnens dør i den første tætte position (vinkel på ca. 70 °). Hold lågen i begge sider, og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.

**Trin 4** Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.

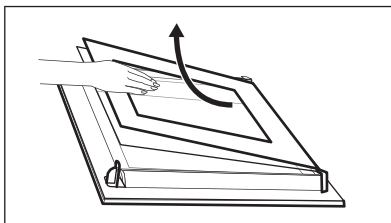
**Trin 5** Træk i lågelisten, og tag den ud.

**Trin 6** Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.



**Trin 7** Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør forsigtigt glaspanelet. Ovnglasset må ikke komme i opvaske maskinen.

**Trin 8** Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.



**Trin 9** Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen. Sørg for, at glassene er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.

## 11.6 Udskiftning: Lampe



### ADVARSEL!

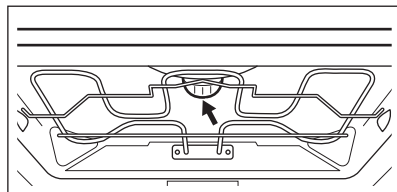
Risiko for elektrisk stød  
Pæren kan være varm.

### Før du udskifter pæren:

| Trin 1                                   | Trin 2                       | Trin 3                             |
|--|------------------------------|------------------------------------|
| Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold. | Tag stikket ud af kontakten. | Læg en klud i bunden af ovnrummet. |

## Toplampe

**Trin 1** Drej glasset, og tag det af.



**Trin 2** Gør glasset rent.

**Trin 3** Udskift pæren med en passende 300 ° C varmebestandig pære.

**Trin 4** Montér dækglasset.

## 12. FEJLFINDING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 12.1 Hvis noget går galt

I eventuelle tilfælde, der ikke er inkluderet i denne tabel, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.

| Problem                  | Kontroller, at ...                                  |
|--------------------------|---|
| Ovnen bliver ikke varm.  | Sikringen er sprunget.                              |
| Displayet viser "12.00". | Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuell tid. |

| Problem           | Kontroller, at ... |
|-------------------|--------------------|
| Pæren lyser ikke. | Pæren er sprunget. |

### 12.2 Serviceoplysninger

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på typeskiltet. Typeskiltet er placeret på ovnrummets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

#### Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

## 13. ENERGIEFFEKTIV

### 13.1 Produktinformation og produktinformationsark\*

|   |                      |
|---|----------------------|
| Leverandørens navn  | AEG                  |
| Identifikation af model                                     | BEB331010M 944188242 |
| Energieffektivitetsindeks                                   | 95.3                 |
| Energieffektivitetsklasse                                   | A                    |
| Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand    | 0.99 kWh/cyklus      |
| Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand | 0.81 kWh/cyklus      |
| Antal ovnrør  | 1                    |
| Varmekilde  | Elektricitet         |
| Volumen   | 71 l                 |
| Type ovn  | Indbygningsovn       |
| Vægt  | 31.5 kg              |

\* For EU ifølge EU-fordringer 65/2014 og 66/2014.

For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.

For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

## 13.2 Energibesparelse



Ovnen indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

Sørg for, at ovnlågen er lukket, når ovnen bruges. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold lågepakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug metalkogegrej til at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

### Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

### Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.


### Holde mad varm


Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt.

### Bagning med damp

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning.

## 14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet  sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG-product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

**Ga naar onze website voor:**



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, onderhouds- en reparatie-informatie:

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



Registreer uw product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:


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

## KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: Model, productnummer, serienummer.

De informatie staat op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....        | 29 |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....     | 31 |
| 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 34 |
| 4. BEDIENINGSPANEEL.....             | 34 |
| 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....      | 35 |
| 6. DAGELIJKS GEBRUIK.....            | 36 |
| 7. KLOKFUNCTIES.....                 | 37 |
| 8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....   | 38 |
| 9. EXTRA FUNCTIES.....               | 39 |
| 10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....        | 39 |
| 11. ONDERHOUD EN REINIGING.....      | 52 |
| 12. PROBLEEMOPLOSSING.....           | 55 |
| 13. ENERGIEZUINIGHEID.....           | 56 |

## 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 beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens 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 eventuele gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- 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**

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.

- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- 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.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installatie



#### **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 u het apparaat monteert of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.
- De stevigheid van de inbouwkast moet voldoen aan de DIN 68930-norm.

|  |              |
|--|--------------|
| Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad) | 578 (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  | 567 mm      |
| Ingebouwde diepte van het apparaat   | 546 mm      |
| Diepte met open deur   | 1027 mm     |
| Minimumgrootte ventilatie-opening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde | 560 x 20 mm |
| Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst      | 1500 mm     |
| Bevestigingsschroeven  | 4 x 25 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.
- Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

## 2.3 Gebruik



### WAARSCHUWING!

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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische



toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.

- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct 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.
  - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als 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. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten ovendeur.
- 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 volledig afgekoeld is 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 verwijderd. 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, schuurponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

## **2.5 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.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## **2.6 Service**

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

## **2.7 Afvalverwerking**



### **WAARSCHUWING!**

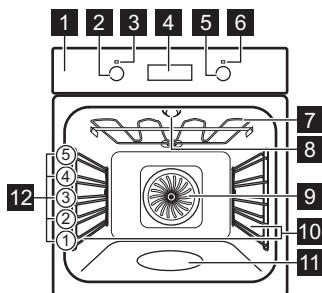
Gevaar voor letsel of verstikking.

- 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. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

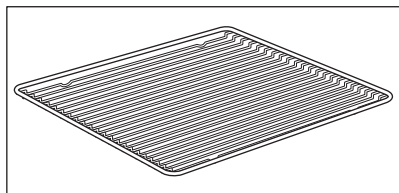
### 3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Stroomlampje/symbool
- 4 Scherm
- 5 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 6 Temperatuurindicator/symbool
- 7 Verwarmingselement
- 8 Lamp
- 9 Ventilator
- 10 Verwijderbare inschuifrail
- 11 Uitholling reliëf - Aqua-reinigingscontainer
- 12 Roosterhoogtes

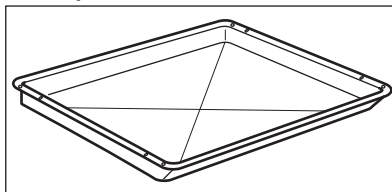
### 3.2 Accessoires

#### Bakrooster



Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

#### Combipan



Voor gebak en koekjes. Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

## 4. BEDIENINGSPANEEL

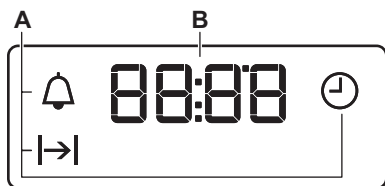
### 4.1 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

## 4.2 Sensorveld / Knoppen

|   |                           |
|---|---------------------------|
| — | Om de tijd in te stellen. |
| ⌚ | De klokfunctie instellen. |
| + | Om de tijd in te stellen. |

## 4.3 Display



- A. Klokfuncties
- B. Timer

# 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

## 5.1 Voor het eerste gebruik

De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.



Stap 1



Stap 2



Stap 3

| De klok instellen   | De oven reinigen   | De lege oven voorverwarmen.  |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Druk op: ⌚.</li><li>2. +, — - druk om het uur in te stellen. Druk op: ⌚.</li><li>3. +, — - druk om de minuten in te stellen. Druk op: ⌚.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.</li><li>2. Maak de oven en de accessoires schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Tijd: 1 u.</li><li>2. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Tijd: 15 min.</li></ol> |
| Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.   |  |  |

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK









### WAARSCHUWING!




Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 6.1 Instellen: Verwarmingsfunctie

- Stap 1** Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
- Stap 2** Draai aan de regelknop om de temperatuur te selecteren.
- Stap 3** Draai wanneer het bereiden stopt aan de knoppen naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.

### 6.2 Verwarmingsfuncties

| Verwarmingsfunctie  | Toepassing  |
|---|---|
| <br>Uit-stand                                    | De oven is uitgeschakeld.   |
| <br>Binnenverlichting                            | Om de lamp in te schakelen.   |
| <br>Hetelucht                                    | Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen.<br>Stel de temperatuur 20 °C tot 40 °C lager in dan voor Boven- / onderwarmte. |
| <br>Pizza-functie                              | Voor het bakken van pizza.<br>Voor intensieve bruining en een knapperige bodem.   |
| <br>Boven- / onderwarmte / Reiniging met water | Voor het bakken en braden op één rekstand.<br>Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging" voor meer informatie over: Reiniging met water.            |
| <br>Onderwarmte                                | Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.  |

| Verwarmingsfunctie  | Toepassing  |
|---|---|
| <br>Ontdooien      | Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.   |
| <br>Vochtig bakken | 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. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Vochtig bakken. |
| <br>Grill          | Voor het roosteren van dunne stukjes voedsel en voor het maken van toast.   |
| <br>Turbo grill    | Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.  |



De lamp kan tijdens bepaalde ovenfuncties automatisch uitgaan bij een temperatuur die lager is dan 60° C.

### 6.3 Toelichting van: Vochtig bakken




Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens 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.

Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Vochtig bakken voor bereidingsinstructies. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.


## 7. KLOKFUNCTIES



### 7.1 Klokfuncties



| Klokkfunctie   | Toepassing   |
|--|--|
| <br>Tijdstip van de dag | Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of controleren.   |
| <br>Duur                | Instellen hoe lang de oven in werking is.  |
| <br>Kookwekker          | Om een afteltijd in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uit staat. |

### 7.2 Instellen: Klokfuncties

#### Wijzigen: Tijdstip van de dag

 - knippert als u de oven aansluit op het stopcontact, als er een stroomstoring is geweest of als de timer niet is ingesteld.

**Stap 1**  - druk herhaaldelijk.  - begint te knippen.

**Stap 2**  ,  - druk hierop om de tijd in te stellen.  
Na ongeveer 5 seconden stopt het knippen en geeft de klok de tijd weer.

 - druk hier herhaaldelijk op om het tijdstip van de dag te wijzigen.  - begint te knippen.

#### Instellen: Duur

**Stap 1** Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.

**Stap 2**  - druk herhaaldelijk.  - begint te knippen.

**Stap 3**  ,  - druk hierop om de duur in te stellen.

Op het display verschijnt: .



 - knippert wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Er weerklinkt een geluidssignaal en de oven schakelt uit.

**Stap 4** Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

**Stap 5** Draai de knoppen naar de uitstand.

#### Instellen: Kookwekker

**Stap 1**  - druk herhaaldelijk.  - begint te knippen.


**Stap 2**  ,  - druk hierop om de tijd in te stellen.  
De functie wordt automatisch na 5 seconden gestart.  
Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.


## Instellen: Kookwekker

**Stap 3** Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

**Stap 4** Draai de knoppen naar de uitstand.

## Annuleren: Klokfuncties

**Stap 1**  - druk herhaaldelijk totdat het klokfunctiesymbool begint te knipperen.

**Stap 2** Indrukken en vasthouden: .  
De klokfunctie schakelt na enkele seconden uit.

## 8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

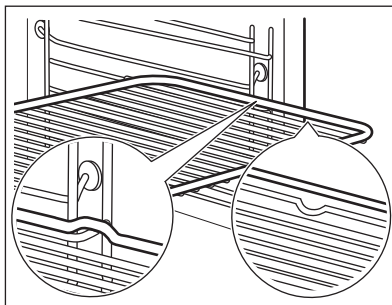
### 8.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. Deze inkepingen voorkomen

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

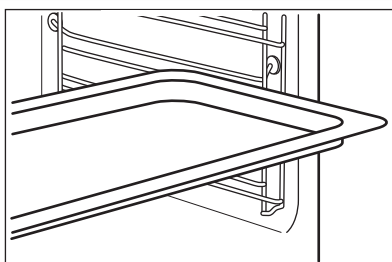
#### Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



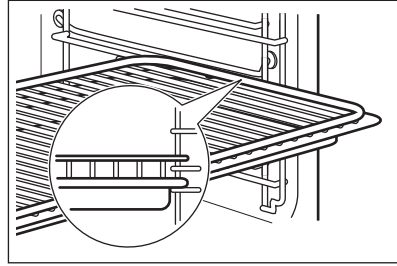
#### Braadpan:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



**Bakrooster, Braadpan:**

Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



## 9. EXTRA FUNCTIES

### 9.1 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te

houden. Na het uitschakelen van de oven blijft de ventilatie doorgaan totdat de oven is afgekoeld.

## 10. AANWIJZINGEN EN TIPS

**WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 10.1 Kookadviezen



De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. De onderstaande tabellen 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.

### 10.2 Binnenzijde van de deur

**Aan de binnenkant van de deur vindt u het volgende:**

- de nummers van de inzetniveaus.
- informatie over de ovenfuncties, aanbevolen niveaus en temperaturen voor gerechten.

### 10.3 Bakken

Gebruik voor de eerste baksessie de lagere temperatuur.

Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.






Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake niet overal even bruin. Als de cake niet overal even bruin wordt, hoeft u de temperatuurinstelling niet te wijzigen. De verschillen verminderen tijdens het bakken.

Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming.

## 10.4 Baktips

| Bakresultaat  | Mogelijke oorzaak                                    | Oplossing  |
|---|--|--|
| De onderkant van de cake is niet voldoende gebakken.                | De rekstand is incorrect.                            | Plaats de cake op een lagere rekstand.                                   |
| De cake zakt in en wordt klef, of streperig.                        | De oventemperatuur is te hoog.                       | Stel de volgende keer de oventemperatuur iets lager in.                  |
|   | De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort. | Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in. |
| De cake is te droog.  | De oventemperatuur is te laag.                       | Stel de volgende keer de oventemperatuur hoger in.                       |
|   | Te lange baktijd.                                    | Stel volgende keer een kortere baktijd in.                               |
| De cake wordt ongelijkmatig gebakken.                               | De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort. | Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in. |
|   | Het cakebeslag is niet gelijkmatig verdeeld.         | Verspreid de volgende keer het cakebeslag gelijkmatig over de bakplaat.  |
| De cake wordt niet gaar binnen de in het recept aangegeven baktijd. | De oventemperatuur is te laag.                       | Stel de volgende keer de oventemperatuur iets hoger in.                  |




## 10.5 Bakken op 1 rekniveau

|  <b>BAK-<br/>KEN IN BAK-<br/>VORMEN</b> |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|---|---|---|--|---|
| Taartbodem - zandtaartdeeg, verwarm de oven voor  | Hetelucht   | 170 - 180   | 10 - 25  | 2   |
| Taartbodem - zacht cakedeeg   | Hetelucht   | 150 - 170   | 20 - 25  | 2   |
| Tulband / Brioche   | Hetelucht   | 150 - 160   | 50 - 70  | 1   |
| Zandgebak / Fruitgebak  | Hetelucht   | 140 - 160   | 70 - 90  | 1   |
| Kwarktaart  | Boven- /onderwarmte   | 170 - 190   | 60 - 90  | 1   |

Gebruik de derde rekstand.

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebruik een bakplaat.

|  <b>CAKE/GEBAK/BROOD</b> | <br>(°C) | <br>(min) |
|--|---|--|
| Kruimeltaart, droog  | 150 - 160   | 20 - 40  |



**CAKE/GEBAK/BROOD****(°C)****(min)**

Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/zacht cake-deeg), gebruik een diepe pan

150

35 - 55

Vruchtencake van zanddeeg

160 - 170

40 - 80

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

Gebruik een bakplaat.

**CAKE/  
GEBAK/BROOD****(°C)****(min)**

Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)

180 - 200

10 - 20

3

Roggebrood:

eerst: 230

20

1

dan: 160 - 180

30 - 60

Beboterde amandeltaart / Suikerkoek

190 - 210

20 - 30

3

Roomsoezen / Eclairs

190 - 210

20 - 35

3

Plaatbrood / Broodkrans

170 - 190

30 - 40

3

Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/zacht cake-deeg), gebruik een diepe pan

170

35 - 55

3

Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)

160 - 180

40 - 80

3

Christstollen

160 - 180

50 - 70

2

Gebruik de derde rekstand.

**KOEKJES EN  
BISCUITS****(°C)****(min)**

Zandkoekjes

Hetelucht

150 - 160

10 - 20

Broodjes, verwarm de oven voor

Hetelucht

160

10 - 25

Koekjes gemaakt van sponsdeeg

Hetelucht

150 - 160

15 - 20

Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor

Hetelucht

170 - 180

20 - 30



## KOEKJES EN BISCUITS



(°C)



(min)

|  |                     |           |           |
|--|---------------------|-----------|-----------|
| Koekjes gemaakt van gistdeeg               | Hetelucht           | 150 - 160 | 20 - 40   |
| Makarons                                   | Hetelucht           | 100 - 120 | 30 - 50   |
| Eiwitgebak/schuimgebak /<br>Schuimgebakjes | Hetelucht           | 80 - 100  | 120 - 150 |
| Broodjes, verwarm de oven<br>voor          | Boven- /onderwarmte | 190 - 210 | 10 - 25   |

## 10.6 Ovenschotels en gratineerde gerechten

Gebruik de eerste rekstand.



(°C)



(min)

|   |                     |           |         |
|---|---------------------|-----------|---------|
| Stokbroden bedekt met ge-<br>smolten kaas | Hetelucht           | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Groentegratin, verwarm de<br>oven voor    | Turbo grill         | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Lasagne                                   | Boven- /onderwarmte | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Visschotels                               | Boven- /onderwarmte | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Gevulde groente                           | Hetelucht           | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Zoete ovenschotels                        | Boven- /onderwarmte | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Pasta gebakken                            | Boven- /onderwarmte | 180 - 200 | 45 - 60 |

## 10.7 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebruik de bakplaten.



## CAKE/ GEBAK



(°C)







(min)



2 posities

|   |           |         |       |
|---|-----------|---------|-------|
| Roomsoezen / Eclairs,<br>verwarm de oven voor | 160 - 180 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Kruimeltaart                                  | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 |

|  <b>KOEK-<br/>JES/CAKEJES/<br/>GEBAK/BROOD-<br/>JES</b> |  (°C) |  (min) |  <b>2 posities</b> | <b>3 posities</b> |
|---|--|---|---|-------------------|
| Broodjes  | 180  | 20 - 30   | 1 / 4   | -                 |
| Zandkoekjes   | 150 - 160  | 20 - 40   | 1 / 4   | 1 / 3 / 5         |
| Koekjes gemaakt van sponsdeeg   | 160 - 170  | 25 - 40   | 1 / 4   | -                 |
| Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor  | 170 - 180  | 30 - 50   | 1 / 4   | -                 |
| Koekjes gemaakt van gistdeeg  | 160 - 170  | 30 - 60   | 1 / 4   | -                 |
| Makarons  | 100 - 120  | 40 - 80   | 1 / 4   | -                 |
| Koekjes gemaakt van eiwit / Schuimgebakjes  | 80 - 100   | 130 - 170   | 1 / 4   | -                 |

## 10.8 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Geroosterd mager vlees bedekt (u kunt aluminiumfolie gebruiken).

Braad grote vleesstukken direct in de diepe bakplaat of op een bakrooster boven de bakplaat.

Doe wat water in de bakplaat om te voorkomen dat druipend vet verbrandt.







Draai het braadstuk na 1/2 - 2/3 van de gaartijd.

Rooster vlees en vis in grote stukken (1 kg of meer).

Bedruip vleesstukken meerdere malen met hun eigen sap tijdens het roosteren.

## 10.9 Braden

Gebruik de eerste rekstand.

|  <b>RUNDVLEES</b> |  |  |  |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|---|--|---|
| Stoofvlees  | 1 - 1,5 kg   | Boven- /onder-warmte  | 230   | 120 - 150  |   |
| Rosbief of ossenhaas, rood, verwarm de oven voor  | per cm dikte   | Turbo grill   | 190 - 200   | 5 - 6  |   |
| Rosbief of ossenhaas, medium, verwarm de oven voor  | per cm dikte   | Turbo grill   | 180 - 190   | 6 - 8  |   |



## RUNDEVLEES



(°C)



(min)

Rosbief of ossenhaas,  
gaar, verwarm de oven  
voor

per cm dikte

Turbo grill

170 - 180

8 - 10



## VARKENSVLEES



**Gebruik de functie: Turbo grill.**



(kg)



(°C)



(min)

Schouder / Nek / Hamlap

1 - 1,5

160 - 180

90 - 120

Karbonade / Spare ribs

1 - 1,5

170 - 180

60 - 90

Gehaktbrood

0,75 - 1

160 - 170

50 - 60

Varkensschenkel, voorgekookt

0,75 - 1

150 - 170

90 - 120



## KALFSVLEES



**Gebruik de functie: Turbo grill.**



(kg)



(°C)



(min)

Geroosterd kalfsvlees

1

160 - 180

90 - 120

Kalfsschenkel

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150



## LAMSVLEES



Gebruik de functie: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Lamsbout / Geroosterd  
lamsvlees

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Lamsrugfilet

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



## WILD



Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.



(kg)



(°C)



(min)

Rug / Hazenpoot, verwarm  
de oven voor tot 1

230

30 - 40

Hert rugfilet

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Reebout, hertenbout

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



## GEVOGELTE



Gebruik de functie: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Gevogelte, porties

0,2 - 0,25 elk

200 - 220

30 - 50

Halve kip

0,4 - 0,5 elk

190 - 210

35 - 50

Kip, haantje

1 - 1,5

190 - 210

50 - 70

Eend

1,5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gans

3,5 - 5

160 - 180

120 - 180

Kalkoen

2,5 - 3,5

160 - 180

120 - 150

Kalkoen

4 - 6

140 - 160

150 - 240



## VIS (GESTOOMD)



Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.



(kg)



(°C)



(min)

Hele vis

1 - 1,5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 Knapperig bakken met: Pizza-functie



### PIZZA



Gebruik de eerste rekstand.



(°C)



(min)

Taarten 180 - 200 40 - 55

Spinazietaart 160 - 180 45 - 60

Quiche Lorraine / Zwitserse flan 170 - 190 45 - 55

Kwarktaart 140 - 160 60 - 90

Groentetaart 160 - 180 50 - 60



### PIZZA



Warm de lege oven voor het koken voor.



Gebruik de tweede rekstand.



(°C)



(min)

Pizza, dunne korst, gebruik een diepe pan 200 - 230 15 - 20



### PIZZA



Warm de lege oven voor het koken voor.



Gebruik de tweede rekstand.



(°C)



(min)

Pizza, dikke korst 180 - 200 20 - 30

Ongedesemd brood 230 - 250 10 - 20

Bladerdeegtaart 160 - 180 45 - 55

Flammkuchen 230 - 250 12 - 20

Pierogi 180 - 200 15 - 25

## 10.11 Grill

Warm de lege oven voor het koken voor.

Alleen dunne stukken vlees of vis grillen.

Plaats een pan op de eerste rekstand om vet op te vangen.



## GRILLEN



Gebruik de functie: Grill



(°C)



(min)

1e kant



(min)

2e kant



|                         | (°C)      | (min)<br>1e kant | (min)<br>2e kant |       |
|-------------------------|-----------|------------------|------------------|-------|
| Rosbief                 | 210 - 230 | 30 - 40          | 30 - 40          | 2     |
| Runderfilet             | 230       | 20 - 30          | 20 - 30          | 3     |
| Varkenshaas             | 210 - 230 | 30 - 40          | 30 - 40          | 2     |
| Kalfsvlees              | 210 - 230 | 30 - 40          | 30 - 40          | 2     |
| Lamsrugfilet            | 210 - 230 | 25 - 35          | 20 - 25          | 3     |
| Hele vis, 0,5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30          | 15 - 30          | 3 / 4 |

## 10.12 Bevroren gerechten



## ONTDOOIEN



Gebruik de functie: Hetelucht.



(°C)



(min)



|                                 | (°C)      | (min)   |   |
|---------------------------------|-----------|---------|---|
| Pizza, bevroren                 | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| American pizza, bevroren        | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza, gekoeld                  | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Pizzasnacks, bevroren           | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Frietjes, dun                   | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Frietjes, dik                   | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Aardappelschijfjes / Krokettjes | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Rösties                         | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Cannelloni, vers      | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne / Cannelloni, bevroren  | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Gebakken kaas                   | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Vleugels van kippen             | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

## 10.13 Ontdooien






Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.

Dek het voedsel niet af, want dat kan de ontdooitijd verlengen.

Plaats voor grote porties voedsel een omgedraaid bord op de bodem van de

Gebruik het eerste ovenniveau.

ovenruimte. Leg het voedsel op een diepe schaal en zet deze bovenop het bord in de oven. Verwijder indien nodig de bakplaatsteunen.

|  | <br>(kg) | <br>(min)<br>Ontdooitijd | <br>(min)<br>Verdere ontdooitijd |  |
|--|---|---|---|---|
| Kip  | 1   | 100 - 140   | 20 - 30   | Halverwege de bereidingstijd omdraaien.   |
| Vlees  | 1   | 100 - 140   | 20 - 30   | Halverwege de bereidingstijd omdraaien.   |
| Forel  | 0,15  | 25 - 35   | 10 - 15   | -   |
| Aardbeien  | 0,3   | 30 - 40   | 10 - 20   | -   |
| Boter  | 0,25  | 30 - 40   | 10 - 15   | -   |
| Room   | 2 x 0,2   | 80 - 100  | 10 - 15   | Klop de nog licht bevroren slagroom.  |
| Taart  | 1,4   | 60  | 60  | -   |

## 10.14 Inmaken

Gebruik de functie Onderwarmte.

Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.

Gebruik de eerste rekstand.

Zet niet meer dan zes weckflessen van 1 liter op het bakrooster.


Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.

De potten mogen elkaar niet aanraken.




Doe ongeveer 1/2 liter water in de bakplaat om voldoende vocht in de oven te geven.

Als de vloeistof in de weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij weckpotten van 1 liter), stop de oven of verlaag de temperatuur tot 100 °C (raadpleeg de tabel).

Stel de temperatuur in op 160 - 170 °C.

|   |   |   |
|---|---|---|
|  <b>ZACHTE VRUCHTEN</b> | <br>(min)<br><b>Kooktijd tot het sudderen begint</b>  |   |
| Aardbeien / Bosbessen / Frambozen / rijpe kruisbessen   | 35 - 45   |   |
|  <b>STEEN-VRUCHTEN</b> | <br>(min)<br><b>Kooktijd tot het sudderen begint</b> | <br>(min)<br><b>Door blijven koken op 100 °C</b> |
| Perziken / Kweeperen / Pruimen  | 35 - 45   | 10 - 15   |



|  GROENTEN |  (min)<br>Kooktijd tot<br>het sudderen<br>begint |  (min)<br>Door blijven<br>koken op<br>100 °C |
|---|---|---|
| Wortelen  | 50 - 60   | 5 - 10  |
| Komkommers  | 50 - 60   | -   |
| Gemengde augurken   | 50 - 60   | 5 - 10  |
| Koolrabi / Erwtent / Asperge  | 50 - 60   | 15 - 20   |

### 10.15 Dehydrateren - Hetelucht

Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.

Stop de oven voor een beter resultaat halverwege de droogtijd, open de deur en laat het één nacht afkoelen om het drogen te voltooien.

Gebruik voor 1 bakplaat de derde rekstand.

Gebruik voor 2 bakplaten de eerste en de vierde rekstand.

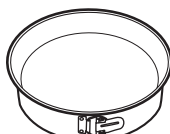
### 10.16 Vochtig bakken - aanbevolen accessoires

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



Ovenschotel

Donker, niet-reflecterend  
Diameter van 26 cm



Ovenschaaltjes

Keramik  
8 cm diameter, 5  
cm hoog






Blik voor flambodem



Donker, niet-reflecterend  
Diameter van 28 cm






### 10.17 Vochtig bakken

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

|  GROENTEN |  (°C) |  (u) |
|--|--|--|
| Bonen  | 60 - 70  | 6 - 8  |
| Paprika's  | 60 - 70  | 5 - 6  |
| Soepgroenten   | 60 - 70  | 5 - 6  |
| Champignons  | 50 - 60  | 6 - 8  |
| Kruiden  | 40 - 50  | 2 - 3  |

Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.

|  FRUIT |  (u) |
|---|---|
| Pruimen   | 8 - 10  |
| Abrikozen   | 8 - 10  |
| Schijfjes appel   | 6 - 8   |
| Peren   | 6 - 9   |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| Zoete broodjes, 16 stuks   | bakplaat of lekschaal   | 190   | 3   | 45 - 55  |
| Pizza, bevroren, 0,35 kg   | rooster   | 190   | 2   | 45 - 50  |
| Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)  | bakplaat of lekschaal   | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Brownie  | bakplaat of lekschaal   | 180   | 2   | 55 - 60  |
| Luchtige vlaaibodem  | flanvorm op rooster   | 180   | 2   | 40 - 50  |
| Gepocheerde vis, 0,3 kg  | bakplaat of lekschaal   | 180   | 3   | 25 - 35  |
| Hele vis, 0,2 kg   | bakplaat of lekschaal   | 180   | 3   | 25 - 35  |
| Visfilet, 0,3 kg   | pizzavorm op rooster  | 180   | 3   | 40 - 50  |
| Gepocheerd vlees, 0,25 kg  | bakplaat of lekschaal   | 190   | 3   | 40 - 50  |
| Sjasliëk, 0,5 kg   | bakplaat of lekschaal   | 190   | 3   | 35 - 45  |
| Koekjes, 16 stuks  | bakplaat of lekschaal   | 160   | 2   | 40 - 50  |
| Makarons, 24 stuks   | bakplaat of lekschaal   | 150   | 2   | 35 - 45  |
| Muffins, 12 stuks  | bakplaat of lekschaal   | 160   | 2   | 35 - 45  |
| Hartig gebak, 20 stuks   | bakplaat of lekschaal   | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Zandkoekjes, 20 stuks  | bakplaat of lekschaal   | 150   | 2   | 40 - 45  |
| Taartjes, 8 stuks  | bakplaat of lekschaal   | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Groenten, gepocheerd, 0,4 kg   | bakplaat of lekschaal   | 180   | 3   | 45 - 55  |
| Vegetarisch omelet   | pizzavorm op rooster  | 190   | 3   | 40 - 50  |

## 10.18 Aanwijzingen voor testinstututen

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

|  <b>BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik</b> |   |   |  |   |
|---|---|---|--|---|
|   |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Biscuittaart zonder vet   | Hetelucht   | 140 - 150   | 35 - 50  | 2   |



## BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik



(°C)



(min)



|                              |                     | (°C) | (min)   |   |
|------------------------------|---------------------|------|---------|---|
| Biscuittaart zonder vet      | Boven- /onderwarmte | 160  | 35 - 50 | 2 |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm | Hetelucht           | 160  | 60 - 90 | 2 |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm | Boven- /onderwarmte | 180  | 70 - 90 | 1 |



## BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes



Gebruik de derde rekstand.



(°C)



(min)

|   |                     | (°C) | (min)   |  |
|---|---------------------|------|---------|--|
| Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten                       | Hetelucht           | 140  | 25 - 40 |  |
| Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten, verwarm de oven voor | Boven- /onderwarmte | 160  | 20 - 30 |  |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor                 | Hetelucht           | 150  | 20 - 35 |  |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor                 | Boven- /onderwarmte | 170  | 20 - 30 |  |



## BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes



(°C)



(min)



|   |           | (°C) | (min)   |       |
|---|-----------|------|---------|-------|
| Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten       | Hetelucht | 140  | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de oven voor | Hetelucht | 150  | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Biscuittaart zonder vet                                   | Hetelucht | 160  | 35 - 50 | 1 / 4 |



## GRILLEN



Verwarm de lege oven 5 minuten voor.



Grill met de maximale temperatuurinstelling.



(min)



|   |       |         |   |
|---|-------|---------|---|
| Geroosterd brood                                      | Grill | 1 - 3   | 5 |
| Biefstuk, halverwege de bereidings-<br>tijd omdraaien | Grill | 24 - 30 | 4 |

## 11. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 11.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigingsmid-  
delen

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.



Dagelijks gebruik

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

Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.



Accessoires

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

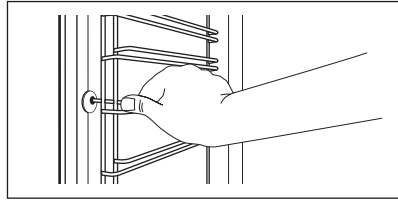
Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

### 11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

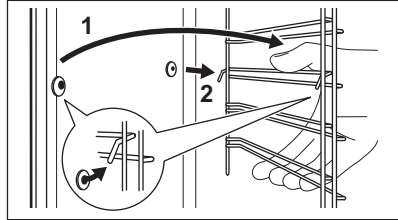
**Stap 1** Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.

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



**Stap 3** Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

**Stap 4** Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.



## 11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Reiniging met water

Deze reinigingsprocedure maakt gebruik van vocht om achtergebleven vet en voedselresten uit de oven te verwijderen.

**Stap 1** Giet water in de uitsparing van de ovenruimte: 300 ml.

**Stap 2** Stel de functie in: 

**Stap 3** Stel de temperatuur in op 90 °C.

**Stap 4** Laat de oven 30 minuten werken.

**Stap 5** Schakel de oven uit.

**Stap 6** Wacht tot de oven afgekoeld is. Maak de holte droog met een zachte doek.

**Stap 1** Zet de oven uit en wacht tot de oven afgekoeld is om deze schoon te maken. Verwijder de inschuifrails.

**Stap 2** Pak de grillhoeken vast. Trek de grill naar voren tegen de veerdruk in en uit de twee houders. De grill klappt naar beneden.

**Stap 3** Reinig het plafond van de oven met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel. Laat de oven drogen.

**Stap 4** Installeer de grill in de omgekeerde volgorde.

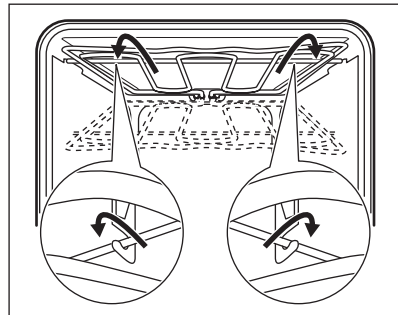
**Stap 5** Installeer de inschuifrails.

## 11.4 Hoe te verwijderen: Grill



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden.



## 11.5 Hoe te verwijderen en installeren: Deur

U kunt de deur en de binnenste glaspanelen verwijderen om ze schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.



### WAARSCHUWING!

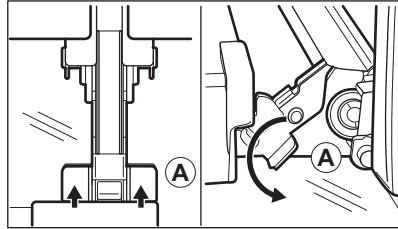
De deur is zwaar.



### LET OP!

Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

- Stap 1** Open de deur volledig.
- Stap 2** Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.

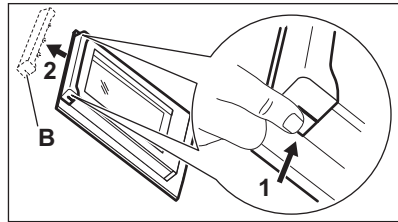


- Stap 3** Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond.

- Stap 4** Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.

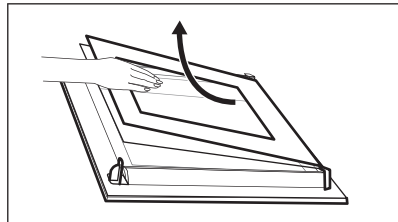
- Stap 5** Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.

- Stap 6** Houd de glasplaten aan de bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleiding.



- Stap 7** Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

- Stap 8** Voer na het reinigen de bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.



- Stap 9** Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaten en de deur. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

## 11.6 Hoe te vervangen: Lamp



### WAARSCHUWING!

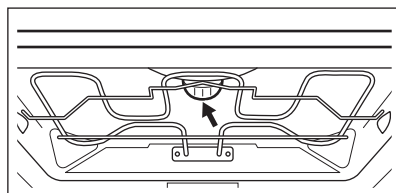
Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

## 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. |

## Bovenlamp

**Stap 1** Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.



**Stap 2** Reinig het glazen deksel.

**Stap 3** Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp van 300 °C.

**Stap 4** Installeer het glazen deksel.

## 12. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 12.1 Wat te doen in de volgende gevallen...

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

| Probleem                                  | Controleer of de volgende zaken gelden...            |
|---|--|
| De oven wordt niet warm.                  | De zekering is doorgeslagen.                         |
| Op het display wordt "12.00" weergegeven. | Er is een stroomstoring geweest. Stel de dagtijd in. |

| Probleem | Controleer of de volgende zaken gelden... |
|----------|---|
|----------|---|

De lamp werkt niet.

De lamp is opgebrand.

### 12.2 Onderhoudsgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

### Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) .....

Productnummer (PNC) .....

## Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Serienummer (S.N.) .....

## 13. ENERGIEZUINIGHEID

### 13.1 Productinformatie- en productinformatieblad\*

|  |                      |
|--|----------------------|
| Naam leverancier   | AEG                  |
| Modelidentificatie   | BEB331010M 944188242 |
| Energie-efficiëntie-index  | 95.3                 |
| Energie-efficiëntieklasse  | A                    |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onder-warmte | 0.99 kWh/cyclus      |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht            | 0.81 kWh/cyclus      |
| Aantal holtes  | 1                    |
| Warmtebron   | Elektriciteit        |
| Volume   | 71 l                 |
| Soort oven   | Inbouwoven           |
| Massa  | 31.5 kg              |

\* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.  
Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.  
Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - Deel 1: Range-ovens, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor prestatiemeting.

### 13.2 Energiebesparing



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

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

#### Bereiding met hete lucht

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

#### Restwarmte

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 in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

U 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.

### **Vochtig bakken**

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.


## **14. 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.

## FOR PERFECT RESULTS

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

Visit our website to:



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



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



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

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

## CONTENTS

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....    | 58 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS.....   | 60 |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION.....   | 62 |
| 4. CONTROL PANEL.....         | 63 |
| 5. BEFORE FIRST USE.....      | 63 |
| 6. DAILY USE.....             | 64 |
| 7. CLOCK FUNCTIONS.....       | 65 |
| 8. USING THE ACCESSORIES..... | 66 |
| 9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....  | 67 |
| 10. HINTS AND TIPS.....       | 67 |
| 11. CARE AND CLEANING.....    | 80 |
| 12. TROUBLESHOOTING.....      | 83 |
| 13. ENERGY EFFICIENCY.....    | 83 |

## 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.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

### **1.2 General Safety**

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before carrying out any maintenance, disconnect the appliance from the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- 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.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- 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.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

|   |              |
|---|--------------|
| Cabinet minimum height<br>(Cabinet under the worktop<br>minimum height) | 578 (600) mm |
|---|--------------|

|               |        |
|---------------|--------|
| Cabinet width | 560 mm |
|---------------|--------|

|               |              |
|---------------|--------------|
| Cabinet depth | 550 (550) mm |
|---------------|--------------|

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

### 2.2 Electrical connection



#### WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.

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

### 2.3 Use



#### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.

- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



#### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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



### WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately:

These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- Use only lamps with the same specifications.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Disposal



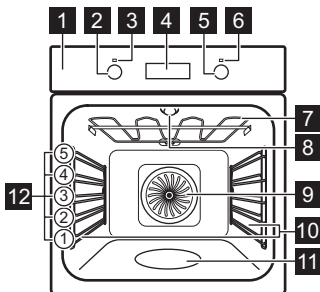
### WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

# 3. PRODUCT DESCRIPTION

## 3.1 General overview

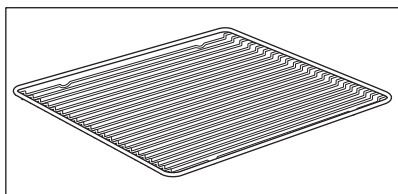


- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Power lamp / symbol
- 4 Display
- 5 Control knob (for the temperature)
- 6 Temperature indicator / symbol
- 7 Heating element
- 8 Lamp
- 9 Fan
- 10 Shelf support, removable
- 11 Cavity embossment - Aqua cleaning container

## 12 Shelf positions

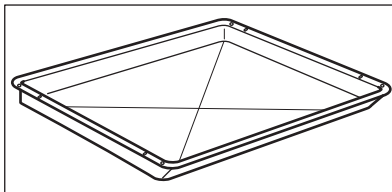
### 3.2 Accessories

#### Wire shelf



For cookware, cake tins, roasts.

#### Combi pan



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

## 4. CONTROL PANEL

### 4.1 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

### 4.2 Sensor fields / Buttons



To set the time.



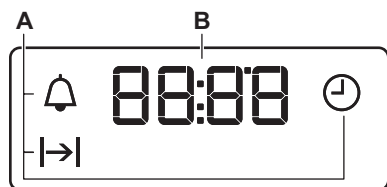
To set a clock function.



To set the time.

---

### 4.3 Display



- A. Clock functions
- B. Timer

## 5. BEFORE FIRST USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.








## 5.1 Before first use

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



Step 1

### Set the clock

1. Press: .
2.  ,  - press to set the hour.  
Press: .
3.  ,  - press to set the minutes. Press: .



Step 2



### Clean the oven

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
2. Clean the oven and the accessories with a soft cloth, warm water and a mild detergent.



Step 3

### Preheat the empty oven

1. Set the maximum temperature for the function: .  
Time: 1 h.
2. Set the maximum temperature for the function: .  
Time: 15 min.

Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.

## 6. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.



### 6.1 How to set: Heating function






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

**Step 2** Turn the control knob to select the temperature.

**Step 3** When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the oven.

### 6.2 Heating functions

| Heating function  | Application          |
|---|----------------------|
|  | The oven is off.     |
|  | To turn on the lamp. |

| Heating function  | Application   |
|---|---|
| <br>True Fan Cooking                       | To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food.<br>Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking. |
| <br>Pizza Function                         | To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.  |
| <br>Conventional Cooking / Aqua Cleaning | To bake and roast food on one shelf position.<br>Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Cleaning.                |
| <br>Bottom Heat                          | To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.  |
| <br>Defrost                              | To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.                                  |



## Heating function

## Application



Moist 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 heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist 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.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 60 °C during some oven functions.

## 6.3 Notes on: Moist Baking

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

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

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

## 7. CLOCK FUNCTIONS

### 7.1 Clock functions

#### Clock function

#### Application



Time of Day

To set, change or check the time of day.



Duration

To set how long the oven works.



Minute Minder

To set a countdown. This function has no effect on the operation of the oven. You can set this function at any time, also when the oven is off.

### 7.2 How to set: Clock functions


#### How to change: Time of Day



- flashes when you connect the oven to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.


#### Step 1



- press repeatedly.  - starts to flash.


#### Step 2



,  - press to set the time.

After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.






- press repeatedly to change the time of day.  - starts to flash.

### How to set: Duration

**Step 1** Set an oven function and the temperature.

**Step 2**  - press repeatedly.  - starts to flash.

**Step 3** ,  - press to set the duration.

The display shows: .



 - flashes when the set time ends. The signal sounds and the oven turns off.

**Step 4** Press any button to stop the signal.

**Step 5** Turn the knobs to the off position.

### How to set: Minute Minder

**Step 1**  - press repeatedly.  - starts to flash.

**Step 2** ,  - press to set the time.


The function starts automatically after 5 sec.


When the set time ends, the signal sounds.

**Step 3** Press any button to stop the signal.

**Step 4** Turn the knobs to the off position.

### How to cancel: Clock functions

**Step 1**  - press repeatedly until the clock function symbol starts to flash.

**Step 2** Press and hold: .  
The clock function turns off after few seconds.

## 8. USING THE ACCESSORIES



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

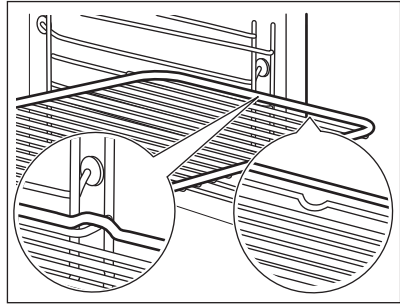
### 8.1 Inserting accessories

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

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

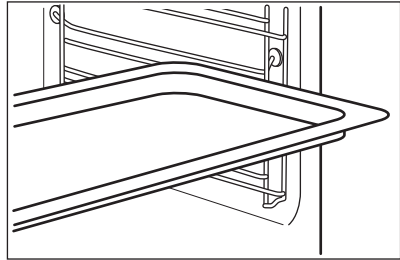
**Wire shelf:**

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



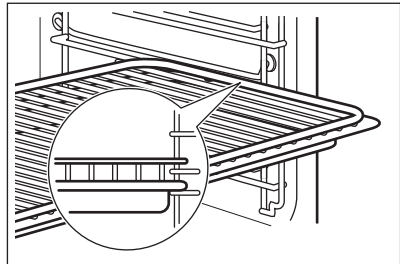
**Deep pan:**

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



**Wire shelf, Deep pan:**

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



## 9. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 9.1 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of

the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

## 10. HINTS AND TIPS



**WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 10.1 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 oven may bake or roast differently to the oven you had before. The tables 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.

### 10.2 Inner side of the door

**On the inner side of the door you can find:**

- the numbers of the shelf positions.
- information about the oven functions, recommended shelf positions and temperatures for dishes.

### 10.3 Baking

For the first baking, use the lower temperature.

### 10.4 Tips on baking






You can extend the baking time by 10 – 15 minutes if you bake cakes on more than one shelf position.

Cakes and pastries at different heights do not always brown equally. There is no need to change the temperature setting if an unequal browning occurs. The differences equalize during baking.

Trays in the oven can distort during baking. When the trays are cold again, the distortions disappear.

| Baking results  | Possible cause   | Remedy   |
|---|--|--|
| The bottom of the cake is not baked sufficiently.               | The shelf position is incorrect.                                   | Put the cake on a lower shelf.                                 |
| The cake sinks and becomes soggy or streaky.                    | The oven temperature is too high.                                  | Next time set slightly lower oven temperature.                 |
|   | The oven temperature is too high and the baking time is too short. | Next time set a longer baking time and lower oven temperature. |
| The cake is too dry.  | The oven temperature is too low.                                   | Next time set higher oven temperature.                         |
|   | The baking time is too long.                                       | Next time set shorter baking time.                             |
| The cake bakes unevenly.  | The oven temperature is too high and the baking time is too short. | Next time set a longer baking time and lower oven temperature. |
|   | The cake batter is not evenly distributed.                         | Next time spread the cake batter evenly on the baking tray.    |
| The cake is not ready in the baking time specified in a recipe. | The oven temperature is too low.                                   | Next time set a slightly higher oven temperature.              |




## 10.5 Baking on one shelf level

|  <b>BAK-<br/>ING IN TINS</b> |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|--|---|---|--|---|
| Flan base - short pastry, preheat the empty oven   | True Fan Cooking  | 170 - 180   | 10 - 25  | 2   |
| Flan base - sponge cake mixture  | True Fan Cooking  | 150 - 170   | 20 - 25  | 2   |
| Ring cake / Brioche  | True Fan Cooking  | 150 - 160   | 50 - 70  | 1   |
| Madeira cake / Fruit cakes   | True Fan Cooking  | 140 - 160   | 70 - 90  | 1   |
| Cheesecake   | Conventional Cooking  | 170 - 190   | 60 - 90  | 1   |

Use the third shelf position.

Use the function: True Fan Cooking.





Use a baking tray.





|  <b>CAKES / PASTRIES / BREADS</b> | <br>(°C) | <br>(min) |
|---|---|--|
| Cake with crumble topping   | 150 - 160   | 20 - 40  |
| Fruit flans (made of yeast dough / sponge cake mixture), use a deep pan   | 150   | 35 - 55  |
| Fruit flans made of short pastry  | 160 - 170   | 40 - 80  |

Preheat the empty oven.





Use the function: Conventional Cooking.

Use a baking tray.

|  <b>CAKES /<br/>PASTRIES / BREADS</b> | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|---|---|--|---|
| Swiss roll  | 180 - 200   | 10 - 20  | 3   |
| Rye bread:  | first: 230  | 20   | 1   |
|   | then: 160 - 180   | 30 - 60  |   |
| Buttered almond cake / Sugar cakes  | 190 - 210   | 20 - 30  | 3   |
| Cream puffs / Eclairs   | 190 - 210   | 20 - 35  | 3   |
| Plaited bread / Bread crown   | 170 - 190   | 30 - 40  | 3   |





|  CAKES /<br>PASTRIES / BREADS |  (°C) |  (min) |  |
|---|--|---|---|
| Fruit flans (made of yeast dough / sponge cake mixture), use a deep pan                                       | 170  | 35 - 55   | 3   |
| Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark, cream, custard)   | 160 - 180  | 40 - 80   | 3   |
| Christstollen   | 160 - 180  | 50 - 70   | 2   |

Use the third shelf position.

|  BISCUITS |  |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|---|
| Short pastry biscuits   | True Fan Cooking  | 150 - 160  | 10 - 20   |
| Rolls, preheat the empty oven   | True Fan Cooking  | 160  | 10 - 25   |
| Biscuits made of sponge cake mixture  | True Fan Cooking  | 150 - 160  | 15 - 20   |
| Puff pastries, preheat the empty oven   | True Fan Cooking  | 170 - 180  | 20 - 30   |
| Biscuits made of yeast dough  | True Fan Cooking  | 150 - 160  | 20 - 40   |
| Macaroons   | True Fan Cooking  | 100 - 120  | 30 - 50   |
| Pastries made of egg white / Meringues  | True Fan Cooking  | 80 - 100   | 120 - 150   |
| Rolls, preheat the empty oven   | Conventional Cooking  | 190 - 210  | 10 - 25   |

## 10.6 Bakes and gratins





Use the first shelf position.





|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|--|---|
| Baguettes topped with melted cheese  | True Fan Cooking  | 160 - 170  | 15 - 30   |
| Vegetables au gratin, preheat the empty oven                                       | Turbo Grilling  | 160 - 170  | 15 - 30   |
| Lasagne  | Conventional Cooking  | 180 - 200  | 25 - 40   |
| Fish bakes   | Conventional Cooking  | 180 - 200  | 30 - 60   |
| Stuffed vegetables   | True Fan Cooking  | 160 - 170  | 30 - 60   |
| Sweet bakes  | Conventional Cooking  | 180 - 200  | 40 - 60   |
| Pasta bake   | Conventional Cooking  | 180 - 200  | 45 - 60   |

## 10.7 Multilevel Baking

Use the function: True Fan Cooking.

Use the baking trays.

|  <b>CAKES / PASTRIES</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(min)</b> |  <b>2 positions</b> |
|--|---|--|--|
| Cream puffs / Eclairs, pre-heat the empty oven   | 160 - 180   | 25 - 45  | 1 / 4  |
| Dry streusel cake  | 150 - 160   | 30 - 45  | 1 / 4  |

|  <b>BIS-CUITS / SMALL CAKES / PASTRIES / ROLLS</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(min)</b> |  <b>2 positions</b> | <b>3 positions</b> |
|--|---|--|--|--------------------|
| Rolls  | 180   | 20 - 30  | 1 / 4  | -                  |
| Short pastry biscuits  | 150 - 160   | 20 - 40  | 1 / 4  | 1 / 3 / 5          |
| Biscuits made of sponge cake mixture   | 160 - 170   | 25 - 40  | 1 / 4  | -                  |
| Puff pastries, pre-heat the empty oven   | 170 - 180   | 30 - 50  | 1 / 4  | -                  |
| Biscuits made of yeast dough   | 160 - 170   | 30 - 60  | 1 / 4  | -                  |
| Macaroons  | 100 - 120   | 40 - 80  | 1 / 4  | -                  |
| Biscuits made of egg white / Meringues   | 80 - 100  | 130 - 170  | 1 / 4  | -                  |

## 10.8 Tips on Roasting

Use heat-resistant ovenware.

Roast lean meat covered (you can use aluminium foil).

Roast large meat joints directly in the tray or on the wire shelf placed above the tray.

Put some water in the tray to prevent dripping fat from burning.

Turn the roast after 1/2 - 2/3 of the cooking time.

Roast meat and fish in large pieces (1 kg or more).

Baste meat joints with their own juice several times during roasting.

## 10.9 Roasting

Use the first shelf position.


**BEEF**

**(°C)**
**(min)**

|   |                     |                      |           |           |
|---|---------------------|----------------------|-----------|-----------|
| Pot roast   | 1 - 1.5 kg          | Conventional Cooking | 230       | 120 - 150 |
| Roast beef or fillet, rare, preheat the empty oven      | per cm of thickness | Turbo Grilling       | 190 - 200 | 5 - 6     |
| Roast beef or fillet, medium, preheat the empty oven    | per cm of thickness | Turbo Grilling       | 180 - 190 | 6 - 8     |
| Roast beef or fillet, well done, preheat the empty oven | per cm of thickness | Turbo Grilling       | 170 - 180 | 8 - 10    |


**PORK**

**Use the function: Turbo Grilling.**

**(kg)**
**(°C)**
**(min)**

|                             |          |  |           |          |
|-----------------------------|----------|--|-----------|----------|
| Shoulder / Neck / Ham joint | 1 - 1.5  |  | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Chops / Spare rib           | 1 - 1.5  |  | 170 - 180 | 60 - 90  |
| Meatloaf                    | 0.75 - 1 |  | 160 - 170 | 50 - 60  |
| Pork knuckle, precooked     | 0.75 - 1 |  | 150 - 170 | 90 - 120 |


**VEAL**

**Use the function: Turbo Grilling.**

**(kg)**
**(°C)**
**(min)**

|              |         |  |           |           |
|--------------|---------|--|-----------|-----------|
| Roast veal   | 1       |  | 160 - 180 | 90 - 120  |
| Veal knuckle | 1.5 - 2 |  | 160 - 180 | 120 - 150 |





## LAMB



Use the function: **Turbo Grilling.**



(kg)



(°C)



(min)

|                       |         |           |           |
|-----------------------|---------|-----------|-----------|
| Lamb leg / Roast lamb | 1 - 1.5 | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Lamb saddle           | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 40 - 60   |



## GAME



Use the function: **Conventional Cooking.**



(kg)



(°C)



(min)

|   |         |           |         |
|---|---------|-----------|---------|
| Saddle / Hare leg, preheat the empty oven | up to 1 | 230       | 30 - 40 |
| Venison saddle                            | 1.5 - 2 | 210 - 220 | 35 - 40 |
| Haunch of venison                         | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 60 - 90 |



## POULTRY



Use the function: **Turbo Grilling.**



(kg)



(°C)



(min)

|                   |                 |           |           |
|-------------------|-----------------|-----------|-----------|
| Poultry, portions | 0.2 - 0.25 each | 200 - 220 | 30 - 50   |
| Chicken, half     | 0.4 - 0.5 each  | 190 - 210 | 35 - 50   |
| Chicken, poulard  | 1 - 1.5         | 190 - 210 | 50 - 70   |
| Duck              | 1.5 - 2         | 180 - 200 | 80 - 100  |
| Goose             | 3.5 - 5         | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Turkey            | 2.5 - 3.5       | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Turkey            | 4 - 6           | 140 - 160 | 150 - 240 |



## FISH (STEAMED)



Use the function: **Conventional Cooking.**



(kg)



(°C)



(min)

Whole fish

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 Crispy baking with: Pizza Function



### PIZZA



Use the first shelf position.



(°C)



(min)

Tarts

180 - 200

40 - 55

Spinach flan

160 - 180

45 - 60

Quiche lorraine /  
Swiss flan

170 - 190

45 - 55

Cheesecake

140 - 160

60 - 90

Vegetable pie

160 - 180

50 - 60



### PIZZA



Preheat the empty oven before cooking.



Use the second shelf position.



(°C)



(min)

Pizza, thin crust,  
use a deep pan

200 - 230

15 - 20



### PIZZA



Preheat the empty oven before cooking.



Use the second shelf position.



(°C)



(min)

Pizza, thick  
crust

180 - 200

20 - 30

Unleavened  
bread

230 - 250

10 - 20

Puff pastry flan

160 - 180

45 - 55

Flammkuchen

230 - 250

12 - 20

Pierogi

180 - 200

15 - 25

## 10.11 Grill

Preheat the empty oven before cooking.

Grill only thin pieces of meat or fish.

Put a pan on the first shelf position to collect fat.



## GRILL



Use the function: Grill



(°C)



(min)  
1st side



(min)  
2nd side



|                           | (°C)      | (min)<br>1st side | (min)<br>2nd side |       |
|---------------------------|-----------|-------------------|-------------------|-------|
| Roast beef                | 210 - 230 | 30 - 40           | 30 - 40           | 2     |
| Beef fillet               | 230       | 20 - 30           | 20 - 30           | 3     |
| Pork loin                 | 210 - 230 | 30 - 40           | 30 - 40           | 2     |
| Veal loin                 | 210 - 230 | 30 - 40           | 30 - 40           | 2     |
| Lamb saddle               | 210 - 230 | 25 - 35           | 20 - 25           | 3     |
| Whole fish, 0.5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30           | 15 - 30           | 3 / 4 |

## 10.12 Frozen Foods



## DEFROSTING



Use the function: True Fan Cooking.



(°C)



(min)



|                              | (°C)      | (min)   |   |
|------------------------------|-----------|---------|---|
| Pizza, frozen                | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Pizza American, frozen       | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza, chilled               | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Pizza snacks, frozen         | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| French fries, thin           | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| French fries, thick          | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Wedges / Croquettes          | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Hash browns                  | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Cannelloni, fresh  | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne / Cannelloni, frozen | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Baked cheese                 | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Chicken wings                | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |






## 10.13 Defrost

Remove the food packaging and put the food on a plate.

Do not cover the food, as this can extend the defrost time.

Use the first shelf position.

For large portions of food place an upturned empty plate on the bottom of the oven cavity. Put the food in a deep dish and set it on top of the plate inside the oven. Remove the shelf supports if necessary.

|  | <br>(kg) | <br>(min)<br>Defrosting time | <br>(min)<br>Further defrosting time |  |
|--|---|---|---|---|
| Chicken  | 1   | 100 - 140   | 20 - 30   | Turn halfway through.   |
| Meat   | 1   | 100 - 140   | 20 - 30   | Turn halfway through.   |
| Trout  | 0.15  | 25 - 35   | 10 - 15   | -   |
| Strawberries   | 0.3   | 30 - 40   | 10 - 20   | -   |
| Butter   | 0.25  | 30 - 40   | 10 - 15   | -   |
| Cream  | 2 x 0.2   | 80 - 100  | 10 - 15   | Whip the cream when still slightly frozen in places.                              |
| Gateau   | 1.4   | 60  | 60  | -   |

## 10.14 Preserving

Use the function Bottom Heat.

Use only preserve jars of the same dimensions available on the market.

Do not use jars with twist-off and bayonet type lids or metal tins.

Use the first shelf position.

Put no more than six one-litre preserve jars on the baking tray.






Fill the jars equally and close with a clamp.




The jars cannot touch each other.

Put approximately 1/2 litre of water into the baking tray to give sufficient moisture in the oven.

When the liquid in the jars starts to simmer (after approximately 35 - 60 minutes with one-litre jars), stop the oven or decrease the temperature to 100 °C (see the table).

Set the temperature to 160 - 170 °C.

|  |  |  |
|--|--|--|
|  <b>SOFT FRUIT</b>    | <br>(min)<br>Cooking time until simmering   |  |
| Strawberries / Blueberries / Raspberries / Ripe gooseberries   | 35 - 45  |  |
|  <b>STONE FRUIT</b> | <br>(min)<br>Cooking time until simmering | <br>(min)<br>Continue to cook at 100 °C |
| Peaches / Quinces / Plums  | 35 - 45  | 10 - 15  |

|  VEG-ETABLES |  (min)<br>Cooking time until simmering |  (min)<br>Continue to cook at 100 °C |
|--|---|---|
| Carrots  | 50 - 60   | 5 - 10  |
| Cucumbers  | 50 - 60   | -   |
| Mixed pickles  | 50 - 60   | 5 - 10  |
| Kohlrabi / Peas / Asparagus  | 50 - 60   | 15 - 20   |




### 10.15 Dehydrating - True Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.



For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.

For 1 tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

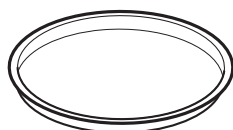
|  VEGETABLES |  (°C) |  (h) |
|--|--|--|
| Beans  | 60 - 70  | 6 - 8  |
| Peppers  | 60 - 70  | 5 - 6  |
| Vegetables for soup  | 60 - 70  | 5 - 6  |
| Mushrooms  | 50 - 60  | 6 - 8  |
| Herbs  | 40 - 50  | 2 - 3  |

Set the temperature to 60 - 70 °C.

|  FRUIT |  (h) |
|---|---|
| Plums   | 8 - 10  |
| Apricots  | 8 - 10  |
| Apple slices  | 6 - 8   |
| Pears   | 6 - 9   |

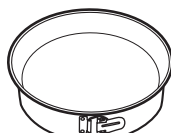
### 10.16 Moist Baking - recommended accessories

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



Pizza pan

Dark, non-reflective  
28 cm diameter



Baking dish

Dark, non-reflective  
26 cm diameter



Ramekins

Ceramic  
8 cm diameter, 5  
cm height








Flan base tin

Dark, non-reflective  
28 cm diameter







### 10.17 Moist Baking

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| Sweet rolls, 16 pieces   | baking tray or dripping pan   | 190   | 3   | 45 - 55  |
| Pizza, frozen, 0.35 kg   | wire shelf  | 190   | 2   | 45 - 50  |
| Swiss roll   | baking tray or dripping pan   | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Brownie  | baking tray or dripping pan   | 180   | 2   | 55 - 60  |
| Sponge flan base   | flan base tin on wire shelf   | 180   | 2   | 40 - 50  |
| Poached fish, 0.3 kg   | baking tray or dripping pan   | 180   | 3   | 25 - 35  |
| 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   | 40 - 50  |
| Poached meat, 0.25 kg  | baking tray or dripping pan   | 190   | 3   | 40 - 50  |
| Shashlik, 0.5 kg   | baking tray or dripping pan   | 190   | 3   | 35 - 45  |
| Cookies, 16 pieces   | baking tray or dripping pan   | 160   | 2   | 40 - 50  |
| Macaroons, 24 pieces   | baking tray or dripping pan   | 150   | 2   | 35 - 45  |
| Muffins, 12 pieces   | baking tray or dripping pan   | 160   | 2   | 35 - 45  |
| Savory pastry, 20 pieces   | baking tray or dripping pan   | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Short crust biscuits, 20 pieces  | baking tray or dripping pan   | 150   | 2   | 40 - 45  |
| Tartlets, 8 pieces   | baking tray or dripping pan   | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Vegetables, poached, 0.4 kg  | baking tray or dripping pan   | 180   | 3   | 45 - 55  |
| Vegetarian omelette  | pizza pan on wire shelf   | 190   | 3   | 40 - 50  |

## 10.18 Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

|  BAKING ON ONE LEVEL. Baking in tins |   |   |  |   |
|--|---|---|--|---|
|                                      |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Fatless sponge cake  | True Fan Cooking  | 140 - 150   | 35 - 50  | 2   |
| Fatless sponge cake  | Conventional Cooking  | 160   | 35 - 50  | 2   |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm   | True Fan Cooking  | 160   | 60 - 90  | 2   |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm   | Conventional Cooking  | 180   | 70 - 90  | 1   |



## BAKING ON ONE LEVEL. Biscuits



Use the third shelf position.



(°C)



(min)

|  |                      |     |         |
|--|----------------------|-----|---------|
| Short bread / Pastry strips                          | True Fan Cooking     | 140 | 25 - 40 |
| Short bread / Pastry strips, pre-heat the empty oven | Conventional Cooking | 160 | 20 - 30 |
| Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven     | True Fan Cooking     | 150 | 20 - 35 |
| Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven     | Conventional Cooking | 170 | 20 - 30 |



## MULTILEVEL BAKING. Biscuits



(°C)



(min)



|   |                  |     |         |       |
|---|------------------|-----|---------|-------|
| Short bread / Pastry strips                       | True Fan Cooking | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Small cakes, 20 per tray, pre-heat the empty oven | True Fan Cooking | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Fatless sponge cake                               | True Fan Cooking | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |



## GRILL



Preheat the empty oven for 5 minutes.



Grill with the maximum temperature setting.



(min)



|                                  |       |         |   |
|----------------------------------|-------|---------|---|
| Toast                            | Grill | 1 - 3   | 5 |
| Beef steak, turn halfway through | Grill | 24 - 30 | 4 |

## 11. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning



Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.

#### Cleaning Agents



#### Everyday Use

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

Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.



#### Accessories

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

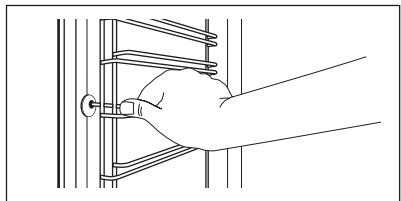
Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

### 11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

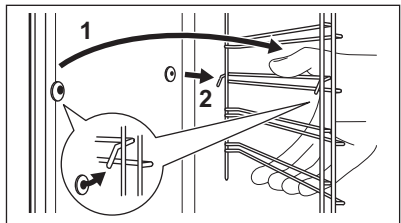
**Step 1** Turn off the oven and wait until it is cold.

**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.





### 11.3 How to use: Aqua Cleaning

This cleaning procedure uses humidity to remove remaining fat and food particles from the oven.

**Step 1** Pour water into the cavity embossment: 300 ml.

**Step 2** Set the function: 

**Step 3** Set the temperature to 90 °C.

**Step 1** Turn off the oven and wait until it is cold to clean it.  
Remove the shelf supports.

**Step 2** Grab the grill corners. Pull it forwards against the spring pressure and out of two holders. The grill folds down.

**Step 3** Clean the oven ceiling with warm water, a soft cloth and a mild detergent. Let it dry.

**Step 4** Install the grill in the opposite sequence.


**Step 5** Install the shelf supports.

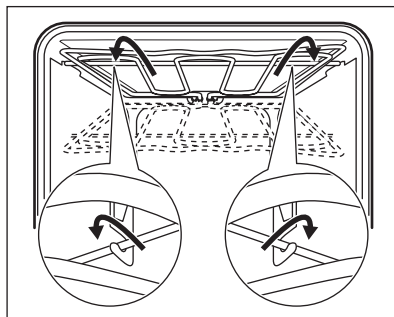
**Step 4** Let the oven work for 30 min.

**Step 5** Turn off the oven.

**Step 6** Wait until the oven is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

### 11.4 How to remove: Grill

 **WARNING!**  
There is a risk of burns.




### 11.5 How to remove and install: Door

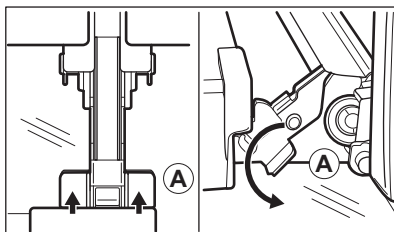
You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

 **WARNING!**  
The door is heavy.

**Step 1** Fully open the door.

**Step 2** Fully press the clamping levers (A) on the two door hinges.

 **CAUTION!**  
Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

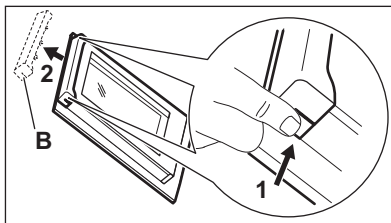


**Step 3** Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.

**Step 4** Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.

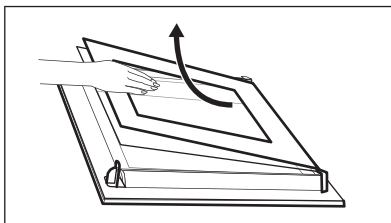
**Step 5** Pull the door trim to the front to remove it.

**Step 6** Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



**Step 7** Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

**Step 8** After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.



**Step 9** Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

## 11.6 How to replace: Lamp



### WARNING!

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

### Before you replace the lamp:

#### Step 1

Turn off the oven. Wait until the oven is cold.

#### Step 2

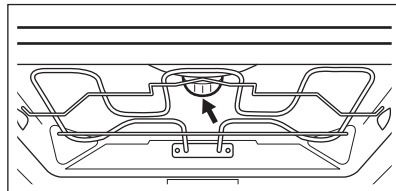
Disconnect the oven from the mains.

#### Step 3

Put a cloth on the bottom of the cavity.

## Top 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.

## 12. TROUBLESHOOTING



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...

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

| Problem                    | Check if...                                 |
|----------------------------|---|
| The oven does not heat up. | The fuse is blown.                          |
| The display shows "12.00". | There was a power cut. Set the time of day. |

| Problem                 | Check if...            |
|-------------------------|------------------------|
| The lamp does not work. | The lamp is burnt out. |

### 12.2 Service data

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

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

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

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

## 13. ENERGY EFFICIENCY

### 13.1 Product Information and Product Information Sheet\*

|  |                      |
|--|----------------------|
| Supplier's name  | AEG                  |
| Model identification                                       | BEB331010M 944188242 |
| Energy Efficiency Index                                    | 95.3                 |
| Energy efficiency class                                    | A                    |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 0.99 kWh/cycle       |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode   | 0.81 kWh/cycle       |
| Number of cavities   | 1                    |
| Heat source  | Electricity          |
| Volume   | 71 l                 |
| Type of oven   | Built-In Oven        |
| Mass   | 31.5 kg              |

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

---

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

---

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

---

## 13.2 Energy saving



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

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

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

### **Cooking with fan**

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

### **Residual heat**

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

Use the residual heat to warm up other dishes.


### **Keep food warm**


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

### **Moist Baking**

Function designed to save energy during cooking.

## 14. 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.

## TÄYDELLISTEN TULOSTEN SAAVUTTAMISEKSI

Kiitämme teitä tämän AEG-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputason suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

### Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja korjausohjeita:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Rekisteröi tuote paremman palvelun saamiseksi:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Käytä aina vain alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme.

Malli, tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

Yleisohjeet ja vinkit

Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....          | 85  |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....          | 87  |
| 3. TUOTEKUVAUS.....                 | 89  |
| 4. KÄYTTÖPANEELI.....               | 90  |
| 5. KÄYTTÖÖNOTTO.....                | 90  |
| 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....         | 91  |
| 7. KELLOTOIMINNOT.....              | 92  |
| 8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN..... | 93  |
| 9. LISÄTOIMINNOT.....               | 94  |
| 10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....        | 94  |
| 11. HOITO JA PUHDISTUS.....         | 108 |
| 12. VIANMÄÄRITYS.....               | 111 |
| 13. ENERGIATEHOKKUUS.....           | 111 |

## 1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta

henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

## **1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus**

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat. Laite on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

## **1.2 Yleiset turvallisuusohjeet**

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen huoltoa.
- VAROITUS: Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.

- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.
- Asennuskaapin tukevuuden tulee vastata standardin DIN 68930 vaatimuksia.

|   |              |
|---|--------------|
| Kaapin vähimmäiskorkeus<br>(työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus) | 578 (600) mm |
|---|--------------|

|               |        |
|---------------|--------|
| Kaapin leveys | 560 mm |
|---------------|--------|

|               |              |
|---------------|--------------|
| Kaapin syvyys | 550 (550) mm |
|---------------|--------------|

|  |             |
|--|-------------|
| Laitteen etuosan korkeus                                     | 594 mm      |
| Laitteen takaosan korkeus                                    | 576 mm      |
| Laitteen etuosan leveys                                      | 595 mm      |
| Laitteen takaosan leveys                                     | 559 mm      |
| Laitteen syvyys  | 567 mm      |
| Laitteen asennussyvyys                                       | 546 mm      |
| Leveys luukun ollessa auki                                   | 1027 mm     |
| Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana          | 560 x 20 mm |
| Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana | 1500 mm     |
| Kiinnitysruuvit  | 4 x 25 mm   |

### 2.2 Sähköliitännät



#### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.

- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkin laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukkua.

- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkua.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



### **VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
  - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
  - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjahihat voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kotelointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

## 2.4 Hoito ja puhdistus



### **VAROITUS!**

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.



- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoilikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

### 3.5 Sisävalo



#### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on

suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

### 2.6 Huoltopalvelu

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

### 2.7 Hävittäminen



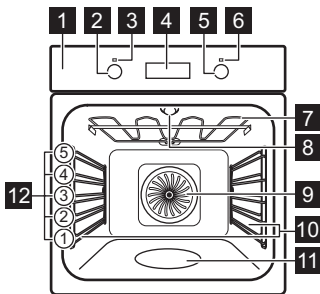
#### **VAROITUS!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

## 3. TUOTEKUVAUS

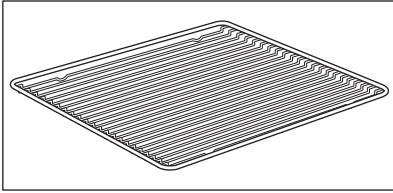
### 3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Virran merkkivalo / symboli
- 4 Näyttö
- 5 Lämpötilan valitsin
- 6 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 7 Lämpövastus
- 8 Lamppu
- 9 Puhallin
- 10 Irrotettava kannatin
- 11 Lokero - Aqua-puhdistussäiliö
- 12 Kannattintasot

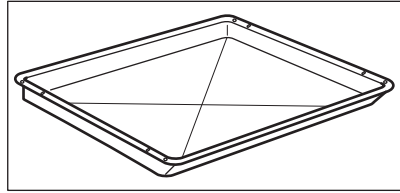
## 3.2 Lisävarusteet

### Uuniritilä



Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

### Combi-pannu



Kakkuja ja pikkuleipiä varten. Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

## 4. KÄYTTÖPANEELI

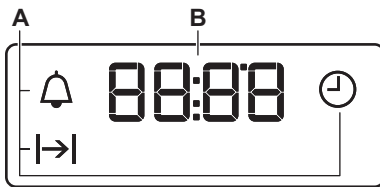
### 4.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

### 4.2 Kosketuspainikkeet/painikkeet

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| — | Ajan asettaminen.           |
| ⌚ | Kellotoiminnon asettaminen. |
| + | Ajan asettaminen.           |

### 4.3 Näyttö



- A. Kellotoiminnot
- B. Ajastin

## 5. KÄYTTÖÖNOTTO



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Käyttöönotto

Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumentuksen aikana. Varmista tilan hyvä tuuletus.



### 1. vaihe

#### Aseta kello.

1. Paina:
2. , - paina asettaaksesi tunnit. Paina:
3. , - paina asettaaksesi minuutit. Paina:



### 2. vaihe

#### Uunin puhdistaminen

1. Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.
2. Puhdista uuni ja lisävarusteet lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.



### 3. vaihe

#### Esikuumenna tyhjää uunia.

1. Aseta toiminnon maksimilämpötila: .  
Aika: 1 h.
2. Aseta toiminnon maksimilämpötila: .  
Aika: 15 min.

Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy. Aseta lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uuniin.

## 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Asettaminen: Uunitoiminto

1. **vaihe** Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. **vaihe** Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.
3. **vaihe** Kun ruoka on valmista, käännä väännintä Off-asentoon uunin sammuttamiseksi.

### 6.2 Uunitoiminnot

| Uunitoiminto     | Käyttötarkoitus   |
|------------------|---|
|                  | Uuni on kytketty pois toiminnasta.  |
| Pois toiminnasta |   |
|                  | Lampun sytyttäminen:  |
| Univalo          |   |
|                  | Korkeintaan kolmella kannattimatasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä- /alalämpö. |
| Kiertoilma       |   |

| Uunitoiminto                   | Käyttötarkoitus   |
|--------------------------------|---|
|                                | Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.  |
| Pizza-toiminto                 |   |
|                                | Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla. Katso kohdasta "Hoito ja puhdistus" lisätietoa seuraavasta: Vesipuhdistus.  |
| Ylä- /alalämpö / Vesipuhdistus |   |
|                                | Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.   |
| Alalämpö                       |   |
|                                | Ruoan sulattaminen (vihannekset ja hedelmät). Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.  |
| Sulatus                        |   |
|                                | Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomaus: Kosteaa kiertoilma. |
| Kosteaa kiertoilma             |   |
|                                | Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paattaminen.   |
| Grilli                         |   |

## Uunitoiminto

## Käyttötarkoitus



Teho grillaus

Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.



Joissakin uunitoiminnoissa lamppu voi sammua automaattisesti alle 60 °C lämpötilassa.

### 6.3 Huomautus: Kostea kiertoilma

Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan sekä ekologisen

suunnittelun vaatimuksia standardin EU 65/2014 ja EU 66/2014 mukaisesti. Standardin EN 60350-1 mukaiset testit.

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteaa kiertoilmaa. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö.

## 7. KELLOTOIMINNOT

### 7.1 Kellotoiminnot

#### Kellotoiminto

#### Käyttötarkoitus



Kellonaika

Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen.



Kesto-aika

Uunin toiminta-ajan asettaminen.



Hälytinajastin

Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. Tämä toiminto voidaan asettaa milloin tahansa, myös uunin ollessa pois päältä.

### 7.2 Asettaminen: Kellotoiminnot

#### Muuttaminen: Kellonaika

- vilkkuu, kun uuni kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon esiintymisen jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu.

**1. vaihe** - paina toistuvasti. - alkaa vilkkua.

**2. vaihe** , - aseta aika painamalla. Vilkkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy aika.




- paina toistuvasti kellonajan muuttamiseksi. - alkaa vilkkua.

#### Asettaminen: Kesto-aika




**1. vaihe** Aseta uunin toiminto ja lämpötila.

**2. vaihe** - paina toistuvasti. - alkaa vilkkua.



## Asettaminen: Kestoaika

- 3. vaihe**  - aseta kesto painamalla.  
Näytössä näkyy:   
 - vilkkuu asetetun ajan päättyessä. Äänimerkki kuuluu ja uuni kytkeytyy pois toiminnasta.
- 4. vaihe** Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla mitä tahansa painiketta.
- 5. vaihe** Käännä säätimet Off-asentoon.

## Asettaminen: Hälytinajastin

- 1. vaihe**  - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkua.
- 2. vaihe**  - aseta aika painamalla.  
Toiminto käynnistyy automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.  
Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.
- 3. vaihe** Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla mitä tahansa painiketta.
- 4. vaihe** Käännä säätimet Off-asentoon.

## Peruuttaminen: Kellotoiminnot

- 1. vaihe**  - paina toistuvasti, kunnes kellotoiminnon symboli alkaa vilkkua.
- 2. vaihe** Paina ja pidä alhaalla painiketta: .  
Kellotoiminto sammuu muutaman sekunnin jälkeen.

## 8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

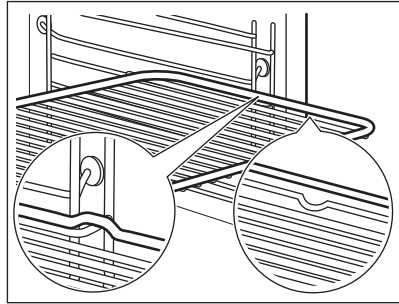
yläreuna estää keittoastioiden luisumisen kannatintasolta.

### **8.1 Lisävarusteiden asennus**

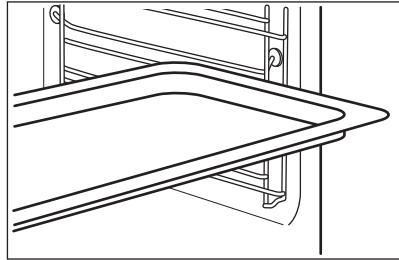
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta.  
Lovet estävät myös kallistumisen. Ritiälän

**Uuniritilä:**

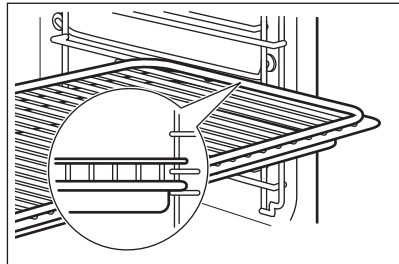
Paina ritilä liukukiskojen väliin kannattimeen.

**Uunipannu:**

Työnnä pelti haluamasi ohjauskiskojen väliin.

**Uuniritilä, Uunipannu:**

Paina leivinpelti kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



## 9. LISÄTOIMINNOT

### 9.1 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin

pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

## 10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Lämpötila ja paisto aika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä. Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät suosittelut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeihin. Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

### 10.2 Luukun sisäosa

#### Luukun sisäpuolelle on merkitty:

- Kannatintasojen numerot.
- Tietoja uunitoiminnoista, ruokien suosittelut kannatintasot ja lämpötilat.

### 10.3 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paisto aikaa 10 – 15 minuuttia.






Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-asetusta ei tarvitse muuttaa, jos ruskistuminen on epätasaista. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.

Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähdyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

### 10.4 Leivontavinkkejä

| Leivontatulos  | Mahdollinen syy  | Korjaustoimenpide   |
|--|--|---|
| Kakun pohja ei ole riittävän kypsä.                    | Kannatintaso on virheellinen.                            | Laita kakku alemmalle kannatintasolle.                                  |
| Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.   | Uunin lämpötila on liian korkea.                         | Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.               |
|  | Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paisto aika. | Aseta seuraavalla kerralla pitempi paisto aika ja alhaisempi lämpötila. |
| Kakku on liian kuiva.                                  | Uunin lämpötila on liian matala.                         | Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.                |
|  | Liian pitkä paisto aika.                                 | Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi paisto aika.                        |
| Kakku kypsyy epätasaisesti.                            | Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paisto aika. | Aseta seuraavalla kerralla pitempi paisto aika ja alhaisempi lämpötila. |
|  | Kakkutaikina ei ole jakautunut tassaisesti.              | Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tassaisesti leivinpeltiin.     |
| Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paisto ajassa. | Uunin lämpötila on liian matala.                         | Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.                |




## 10.5 Paistaminen yhdellä kannatintasolla

|  <b>VUOASSA<br/>PAISTETUT<br/>LEIVONNAISET</b> |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|--|---|---|--|---|
| Kakkupohja muro-<br>taikinasta, uunin<br>esikuumennus tyh-<br>jänä   | Kiertoilma  | 170 - 180   | 10 - 25  | 2   |
| Torttupohja vatka-<br>tusta taikinasta   | Kiertoilma  | 150 - 170   | 20 - 25  | 2   |
| Maustekakku /<br>Briossi   | Kiertoilma  | 150 - 160   | 50 - 70  | 1   |
| Maustekakku / He-<br>delmäkakut  | Kiertoilma  | 140 - 160   | 70 - 90  | 1   |
| Juustokakku  | Ylä- /alalämpö  | 170 - 190   | 60 - 90  | 1   |

Käytä kolmatta kannatintasoja.

Valitse toiminto: Kiertoilma.





Käytä leivinpeltiä.

|  <b>KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT</b> | <br>(°C) | <br>(min) |
|---|---|--|
| Strösselikakku  | 150 - 160   | 20 - 40  |
| Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taiki-<br>na), käytä uunipannua                                       | 150   | 35 - 55  |
| Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikinapohja  | 160 - 170   | 40 - 80  |





Esikuumenna tyhjää uunia.

Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.





Käytä leivinpeltiä.

|  <b>KAKUT /<br/>LEIVONNAISET / LEI-<br/>VÄT</b> | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|---|---|--|---|
| Kääretorttu   | 180 - 200   | 10 - 20  | 3   |
| Ruisleipä:  | ensin: 230  | 20   | 1   |
|   | myöhemmin: 160 - 180  | 30 - 60  |   |
| Voilla leivottu mantelikak-<br>ku / Sokerikakut   | 190 - 210   | 20 - 30  | 3   |







|  <b>KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT</b> |  (°C) |  (min) |  |
|---|--|---|---|
| Tuulihatut / Eclair-leivokset   | 190 - 210  | 20 - 35   | 3   |
| Pullapitko / Pullakranssi   | 170 - 190  | 30 - 40   | 3   |
| Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina), käytä uunipannua  | 170  | 35 - 55   | 3   |
| Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vaniljakastike)                             | 160 - 180  | 40 - 80   | 3   |
| Joulupulla (stollen)  | 160 - 180  | 50 - 70   | 2   |





Käytä kolmatta kannatintasoa.

|  <b>PIKKULEIVÄT</b> |  |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|---|
| Murotaikinapikkuleivät  | Kiertoilma  | 150 - 160  | 10 - 20   |
| Sämpylät, uunin esikuuminus tyhjänä   | Kiertoilma  | 160  | 10 - 25   |
| Pikkuleivät vatkatusta taikinasta   | Kiertoilma  | 150 - 160  | 15 - 20   |
| Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikuuminus tyhjänä   | Kiertoilma  | 170 - 180  | 20 - 30   |
| Pikkuleivät hiivataikinasta   | Kiertoilma  | 150 - 160  | 20 - 40   |
| Macaronit   | Kiertoilma  | 100 - 120  | 30 - 50   |
| Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit  | Kiertoilma  | 80 - 100   | 120 - 150   |
| Sämpylät, uunin esikuuminus tyhjänä   | Ylä- /alalämpö  | 190 - 210  | 10 - 25   |

## 10.6 Paistokset ja gratiinit

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.





|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|--|---|
| Juustokuorrutetut patongit   | Kiertoilma  | 160 - 170  | 15 - 30   |
| Vihannesgratiini, uunin esikuuminus tyhjänä  | Teho grillaus   | 160 - 170  | 15 - 30   |





|  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
|--|---|---|--|
| Lasagne  | Ylä- /alalämpö  | 180 - 200   | 25 - 40  |
| Kalalaatikko   | Ylä- /alalämpö  | 180 - 200   | 30 - 60  |
| Täytetyt vihannekset   | Kiertoilma  | 160 - 170   | 30 - 60  |
| Makeat kokokkaat   | Ylä- /alalämpö  | 180 - 200   | 40 - 60  |
| Makaronilaatikko   | Ylä- /alalämpö  | 180 - 200   | 45 - 60  |

## 10.7 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Valitse toiminto: Kiertoilma.

Käytä leivinpeltiä.

|  <b>KAKKU/<br/>PIIRAKKA</b> | <br>(°C) | <br>(min) | <br><b>2 tasoa</b> |
|---|---|--|---|
| Tuulihatut / Eclair-leivokset, uunin esikuumennus tyhjänä   | 160 - 180   | 25 - 45  | 1 / 4   |
| Strösselkakku, kuiva  | 150 - 160   | 30 - 45  | 1 / 4   |

|  <b>PIKKU-<br/>LEIVÄT / PIENET<br/>KAKUT / LEI-<br/>VONNAISET /<br/>SÄMPYLÄT</b> | <br>(°C) | <br>(min) | <br><b>2 tasoa</b> | <b>3 tasoa</b> |
|--|---|--|---|----------------|
| Sämpylät   | 180   | 20 - 30  | 1 / 4   | -              |
| Murotaikinapikkuleivät   | 150 - 160   | 20 - 40  | 1 / 4   | 1 / 3 / 5      |
| Pikkuleivät vatkatusta taikinasta  | 160 - 170   | 25 - 40  | 1 / 4   | -              |
| Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikuumennus tyhjänä   | 170 - 180   | 30 - 50  | 1 / 4   | -              |
| Pikkuleivät hiivataikinasta  | 160 - 170   | 30 - 60  | 1 / 4   | -              |
| Macaronit  | 100 - 120   | 40 - 80  | 1 / 4   | -              |
| Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit   | 80 - 100  | 130 - 170  | 1 / 4   | -              |

## 10.8 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).

Aseta suurikokoiset paistit suoraan paistoastiaan tai paistoritilän päälle, jonka alla on paistoastia.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.






Käännä paistia, kun paistoajasta on kulunut 1/2 - 2/3.







Paista liha tai kala suurina (vähintään 1 kg:n) palasina.

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

## 10.9 Lihan paistaminen

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

|  NAUDANLIHA |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
|---|---|---|---|--|
| Patapaisti  | 1 - 1,5 kg  | Ylä- /alalämpö  | 230   | 120 - 150  |
| Paahtopaisti tai filee, raaka, uunin esikuuminen tyhjänä                                    | per paksuus/cm  | Teho grillaus   | 190 - 200   | 5 - 6  |
| Paahtopaisti tai filee, puolikypsä, uunin esikuuminen tyhjänä                               | per paksuus/cm  | Teho grillaus   | 180 - 190   | 6 - 8  |
| Paahtopaisti tai filee, kypsä, uunin esikuuminen tyhjänä                                    | per paksuus/cm  | Teho grillaus   | 170 - 180   | 8 - 10   |

|  PORSAANLIHA                        |  |  |  |
|---|---|---|---|
|  Valitse toiminto: Teho grillaus. |   |   |   |
|                                   | (kg)  | (°C)  | (min)   |
| Lapa / Niska / Kinkku   | 1 - 1,5   | 160 - 180   | 90 - 120  |
| Kyljykset / Siankyliki  | 1 - 1,5   | 170 - 180   | 60 - 90   |
| Lihamureke  | 0,75 - 1  | 160 - 170   | 50 - 60   |
| Porsaan potkapaisti, esikypsennetty   | 0,75 - 1  | 150 - 170   | 90 - 120  |



## VASIKANLIHA



Valitse toiminto: Teho grillaus.



(kg)



(°C)



(min)

Vasikanpaisti

1

160 - 180

90 - 120

Vasikan reisaipaisti

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150



## LAMMAS



Valitse toiminto: Teho grillaus.



(kg)



(°C)



(min)

Lampaanreisi / Lammaspaisti

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Lampaanselkä

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



## RIISTA



Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.



(kg)



(°C)



(min)

Selkä / Jäniksenkoipi, uunin esikuumennus tyhjänä

korkeintaan 1

230

30 - 40

Kauriin-/hirvensatula

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Kauriin-/hirvenreisi

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



## LINTUPAISTI



Valitse toiminto: Teho grillaus.



(kg)



(°C)



(min)

|                     |                |           |           |
|---------------------|----------------|-----------|-----------|
| Linnunliha, paloina | 0,2 - 0,25 kpl | 200 - 220 | 30 - 50   |
| Puolikas kana       | 0,4 - 0,5 kpl  | 190 - 210 | 35 - 50   |
| Broileri, kana      | 1 - 1,5        | 190 - 210 | 50 - 70   |
| Ankka               | 1,5 - 2        | 180 - 200 | 80 - 100  |
| Hanhi               | 3,5 - 5        | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Kalkkuna            | 2,5 - 3,5      | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Kalkkuna            | 4 - 6          | 140 - 160 | 150 - 240 |



## KALA (HAUDUTETTU)



Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.



(kg)



(°C)



(min)

|                 |         |           |         |
|-----------------|---------|-----------|---------|
| Kokonainen kala | 1 - 1,5 | 210 - 220 | 40 - 60 |
|-----------------|---------|-----------|---------|

## 10.10 Rapea pinta: Pizza-toiminto



## PIZZA



Käytä ensimmäistä kannatintasoa.



(°C)



(min)

|   |           |         |
|---|-----------|---------|
| Tortut  | 180 - 200 | 40 - 55 |
| Pinaattipiiras                                    | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Kinkkupiiras /<br>Sveitsiläinen<br>juustopiirakka | 170 - 190 | 45 - 55 |



## PIZZA



Käytä ensimmäistä kannatintasoa.



(°C)



(min)

|                |           |         |
|----------------|-----------|---------|
| Juustokakku    | 140 - 160 | 60 - 90 |
| Vihannespiiras | 160 - 180 | 50 - 60 |



PIZZA



Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.



Käytä toista kannatintaso.



(°C)



(min)

|                                      |           |         |
|--------------------------------------|-----------|---------|
| Pizza, ohut pohja, käytä uuni-pannua | 200 - 230 | 15 - 20 |
|--------------------------------------|-----------|---------|

|                    |           |         |
|--------------------|-----------|---------|
| Pizza, paksu pohja | 180 - 200 | 20 - 30 |
|--------------------|-----------|---------|

|                    |           |         |
|--------------------|-----------|---------|
| Kohottamaton leipä | 230 - 250 | 10 - 20 |
|--------------------|-----------|---------|

|                            |           |         |
|----------------------------|-----------|---------|
| Voitaikinapohjainen piiras | 160 - 180 | 45 - 55 |
|----------------------------|-----------|---------|



PIZZA



Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.



Käytä toista kannatintaso.



(°C)



(min)

|             |           |         |
|-------------|-----------|---------|
| Flammkuchen | 230 - 250 | 12 - 20 |
|-------------|-----------|---------|

|                   |           |         |
|-------------------|-----------|---------|
| Pierogi (Piiraat) | 180 - 200 | 15 - 25 |
|-------------------|-----------|---------|

## 10.11 Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.

Aseta pannu ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.



GRILLI



Valitse toiminto: Grilli



(°C)



(min)

1. puoli



(min)

2. puoli



|                                | (°C)      | (min)<br>1. puoli | (min)<br>2. puoli |       |
|--------------------------------|-----------|-------------------|-------------------|-------|
| Paahtopaisti                   | 210 - 230 | 30 - 40           | 30 - 40           | 2     |
| Naudanfilee                    | 230       | 20 - 30           | 20 - 30           | 3     |
| Porsaankylkipaisti             | 210 - 230 | 30 - 40           | 30 - 40           | 2     |
| Vasikankylkipaisti             | 210 - 230 | 30 - 40           | 30 - 40           | 2     |
| Lampaanselkä                   | 210 - 230 | 25 - 35           | 20 - 25           | 3     |
| Kokonainen kala, 0,5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30           | 15 - 30           | 3 / 4 |

## 10.12 Pakasteet



### Sulatus



Valitse toiminto: Kiertoilma.



(°C)



(min)



|                               | (°C)      | (min)   |   |
|-------------------------------|-----------|---------|---|
| Pizza, pakaste                | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Pizza American, pakaste       | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza, kylmä                  | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Pizzapalat, pakaste           | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Ranskalaiset, ohuet           | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Ranskalaiset, paksut          | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Lohkoperunat / Krokettit      | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Röstiperunat                  | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Cannelloni, tuore   | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne / Cannelloni, pakaste | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Uunijuusto                    | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Kanan siipipalat              | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

## 10.13 Sulatus

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Kun ruoka on suurikokoinen, aseta tyhjä lautanen ylösalaisin uunin pohjalle. Aseta ruoka syvään astiaan ja aseta se uunin sisällä olevan lautasen päälle. Poista tarvittaessa kannattimet.



(kg)



(min)

Sulatusaika








(min)

Jälkisolatusaika



|          | (kg) | (min)<br>Sulatusaika | (min)<br>Jälkisolatusaika |                                   |
|----------|------|----------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Kana     | 1    | 100 - 140            | 20 - 30                   | Käännä kypsennyksen puolivälissä. |
| Liha     | 1    | 100 - 140            | 20 - 30                   | Käännä kypsennyksen puolivälissä. |
| Taimen   | 0,15 | 25 - 35              | 10 - 15                   | -                                 |
| Mansikat | 0,3  | 30 - 40              | 10 - 20                   | -                                 |

|  | <br>(kg) | <br>(min)<br>Sulatusaika | <br>(min)<br>Jälkisulatusaika |  |
|--|---|---|--|---|
| Voi  | 0,25  | 30 - 40   | 10 - 15  | -   |
| Kerma  | 2 x 0,2   | 80 - 100  | 10 - 15  | Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä.                                   |
| Gateau (perunalaa-<br>tikko)   | 1,4   | 60  | 60   | -   |

## 10.14 Säilöntä

Valitse toiminto Alalämpö.

Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia säilöntäpurkkeja.

Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.

Käytä ensimmäistä kannatintaso.

Aseta leivinpellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.

Täytä purkit tasaisesti ja sulje tiiviisti.

Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.

Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpellille, jotta uunissa on riittävästi kosteutta.

Kun neste alkaa kiehua kevyesti ensimmäisissä purkeissa (litran purkissa noin 35 - 60 minuutin kuluttua), katkaise virta uunista tai alenna lämpötila 100 °C:seen (katso taulukko).

Aseta lämpötila 160 - 170 °C.



### PEHMEÄT MARJAT/HEDELMÄT



(min)  
Keittoaika kiehumiseen

Mansikat / Mustikat / Vadelmat / Kypsät karvaiset

35 - 45



### LUUHE- DELMÄT



(min)  
Keittoaika kiehumiseen



(min)  
Jatka keittämistä  
100 °C:ssa

Persikat / Kvitte-  
nit / Luumut

35 - 45

10 - 15



### VI- HANNEKSET



(min)  
Keittoaika kiehumiseen



(min)  
Jatka keittämistä  
100 °C:ssa

Porkkanat

50 - 60

5 - 10

Kurkut

50 - 60

-

Pikkelsi

50 - 60

5 - 10

Kyssäkaali / Herneet / Parsa

50 - 60

15 - 20

## 10.15 Kuivatukseen - Kiertoilma




Peitä uunipellit leivinpaperilla.

Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni kuivausajan puolessa välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivausloppuun suorittamiseksi.



Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintaso.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintaso.



|  VIHANNEK-<br>SET |  (°C) |  (h) |
|---|--|---|
| Pavut   | 60 - 70  | 6 - 8   |
| Paprikat  | 60 - 70  | 5 - 6   |
| Keittovihannekset   | 60 - 70  | 5 - 6   |
| Sienet  | 50 - 60  | 6 - 8   |
| Yrtit   | 40 - 50  | 2 - 3   |

Aseta lämpötila 60 - 70 °C.

|  HEDELMÄT |  (h) |
|--|---|
| Luumut   | 8 - 10  |
| Aprikoosit   | 8 - 10  |
| Omenaviipaleet   | 6 - 8   |
| Päärynät   | 6 - 9   |

## 10.16 Kosteaa kiertoilmaa - suositellut varusteet

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.



Pizzapanu

Tumma, heijastamaton  
halkaisija 28 cm



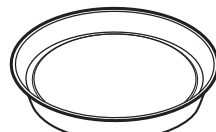
Uunivuoka

Tumma, heijastamaton  
halkaisija 26 cm



Annosvuokat

Keraaminen  
halkaisija 8 cm,  
korkeus 5 cm













Torttuvatku

Tumma, heijastamaton  
halkaisija 28 cm

## 10.17 Kosteaa kiertoilmaa







Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|--|---|--|--|
| Makeat sämpylät, 16 kappaletta  | leivinpelti tai uunipannu  | 190   | 3  | 45 - 55  |
| Pizza, pakaste, 0,35 kg   | ritilä   | 190   | 2  | 45 - 50  |
| Kääretorttu   | leivinpelti tai uunipannu  | 180   | 2  | 45 - 55  |
| Brownie   | leivinpelti tai uunipannu  | 180   | 2  | 55 - 60  |
| Torttupohja   | torttuvatku ritilällä  | 180   | 2  | 40 - 50  |
| Höyrytetty kala, 0,3 kg   | leivinpelti tai uunipannu  | 180   | 3  | 25 - 35  |
| Kokonainen kala, 0,2 kg   | leivinpelti tai uunipannu  | 180   | 3  | 25 - 35  |
| Kalafile, 0,3 kg  | pizzapanu ritilällä  | 180   | 3  | 40 - 50  |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| Haudutettu liha, 0,25 kg   | leivinpelti tai uunipannu   | 190   | 3   | 40 - 50  |
| Shashlik, 0,5 kg   | leivinpelti tai uunipannu   | 190   | 3   | 35 - 45  |
| Pikkuleivät, 16 kappaletta   | leivinpelti tai uunipannu   | 160   | 2   | 40 - 50  |
| Macaronit, 24 kappaletta   | leivinpelti tai uunipannu   | 150   | 2   | 35 - 45  |
| Muffinssit, 12 kappaletta  | leivinpelti tai uunipannu   | 160   | 2   | 35 - 45  |
| Suolaiset leivonnaiset, 20 kappaletta  | leivinpelti tai uunipannu   | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta  | leivinpelti tai uunipannu   | 150   | 2   | 40 - 45  |
| Tortut, 8 kappaletta   | leivinpelti tai uunipannu   | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg  | leivinpelti tai uunipannu   | 180   | 3   | 45 - 55  |
| Kasvismunakas  | pizzapannu ritilällä  | 190   | 3   | 40 - 50  |

## 10.18 Tietoja testilaitokselle

Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350, IEC 60350.

|  PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Vuossa paistettut leivonnaiset |   |   |  |   |
|--|---|---|--|---|
|    |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Rasvaton sokerikakku   | Kiertoilma  | 140 - 150   | 35 - 50  | 2   |
| Rasvaton sokerikakku   | Ylä- /alalämpö  | 160   | 35 - 50  | 2   |
| Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm   | Kiertoilma  | 160   | 60 - 90  | 2   |
| Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm   | Ylä- /alalämpö  | 180   | 70 - 90  | 1   |



## PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Pikkuleivät



Käytä kolmatta kannatintasoa.



(°C)



(min)

|  |                |     |         |
|--|----------------|-----|---------|
| Murokeksit / Pasteijat                                 | Kiertoilma     | 140 | 25 - 40 |
| Murokeksit / Pasteijat, uunin esikuumennus tyhjänä     | Ylä- /alalämpö | 160 | 20 - 30 |
| Pienet kakut, 20 kpl/pelti, uunin esikuumennus tyhjänä | Kiertoilma     | 150 | 20 - 35 |
| Pienet kakut, 20 kpl/pelti, uunin esikuumennus tyhjänä | Ylä- /alalämpö | 170 | 20 - 30 |



## PAISTAMINEN USEILLA KANNATINTASOILLA. Pikkuleivät



(°C)



(min)



|  |            |     |         |       |
|--|------------|-----|---------|-------|
| Murokeksit / Pasteijat                                 | Kiertoilma | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Pienet kakut, 20 kpl/pelti, uunin esikuumennus tyhjänä | Kiertoilma | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Rasvaton sokerikakku                                   | Kiertoilma | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |



## GRILLI



Esikuumenna tyhjä uunia 5 minuutin ajan.



Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.



(min)



|  |        |         |   |
|--|--------|---------|---|
| Paahtoleipä  | Grilli | 1 - 3   | 5 |
| Naudanlihapihvit, käännä kypsennyksen puolivälissä | Grilli | 24 - 30 | 4 |

## 11. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon.

Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Lisävarusteet

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoä puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

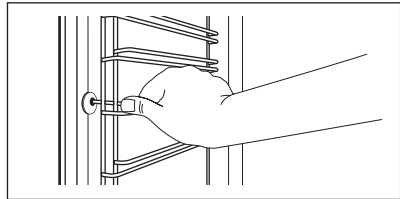
Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

### 11.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

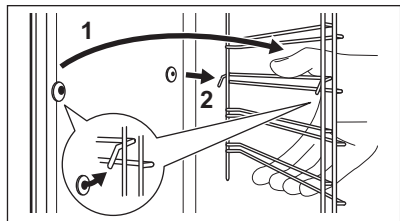
**1. vaihe** Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy.

**2. vaihe** Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



**3. vaihe** Vedä kannattimen takaosa irti seinästä ja poista se.

**4. vaihe** Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



### 11.3 Käyttöohjeet: Vesipuhdistus

Tämä puhdistustoiminto poistaa jäljelle jäävän rasvan ja ruokajäämät uunista kosteuden avulla.

**1. vaihe** Kaada vesi lokeroon. 300 ml.

**2. vaihe** Aseta toiminto: 

**3. vaihe** Aseta lämpötila 90 °C.

**1. vaihe** Kytke uuni pois toiminnasta ja puhdista se vasta sitten, kun se on jäähtynyt. Irrota ritilöiden kannattimet.

**2. vaihe** Tartu grillin nurkkiin. Vedä sitä eteenpäin jousipainetta vastaan ja ulospäin molemmasta pidikkeestä. Grilli taittuu alaspäin.

**3. vaihe** Puhdista uunin katto lämpimällä vedellä, pehmeällä liinalla ja miedolla pesuaineella. Anna sen kuivua.

**4. vaihe** Asenna grilli noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

**5. vaihe** Asenna ritilöiden kannattimet.

**4. vaihe** Anna uunin käydä 30 minuuttia.

**5. vaihe** Kytke uuni pois päältä.

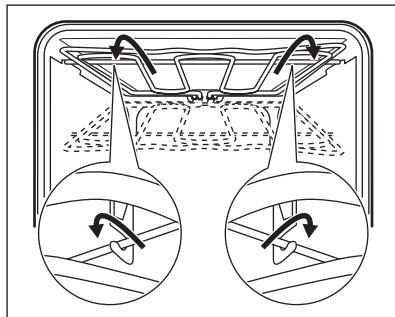
**6. vaihe** Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Kuvaa uuni sisätila pehmeällä liinalla.

### 11.4 Irrottaminen: Grilli



#### **VAROITUS!**

Olemassa on palovammojen vaara.



### 11.5 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

Voit poistaa luukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.



#### **VAROITUS!**

Luukku on painava.

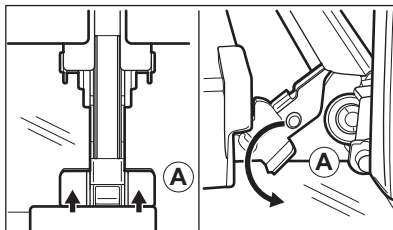
**1. vaihe** Avaa luukku kokonaan.

**2. vaihe** Paina saranoissa olevat lukitusvivut (A) ääriaseentoon.



#### **HUOMIO!**

Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoutua.



**3. vaihe** Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (noin 70° kulma). Tartu luukkuun kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa. Aseta luukku ulompi puoli alaspäin pehmeälle ja vakaalle alustalle.

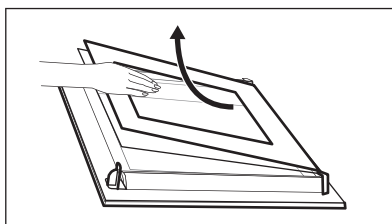
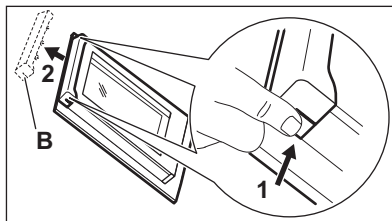
**4. vaihe** Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiiviste vapautuu.

**5. vaihe** Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

**6. vaihe** Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos ohjauskiskosta.

**7. vaihe** Puhdista lasilevy vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

**8. vaihe** Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen.



**9. vaihe** Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku. Varmista, että lasit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.

## 11.6 Vaihtaminen: Lamppu



### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

Lamppu voi olla kuuma.

### Ennen lampun vaihtamista:

#### 1. vaihe

Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.

#### 2. vaihe

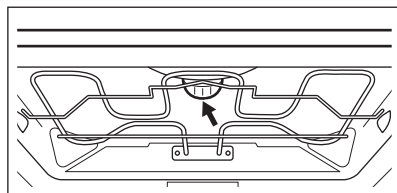
Irrota uunin pistoke pistorasiasta.

#### 3. vaihe

Peitä uunin pohja kankaalla.

## Ylälamppu

**1. vaihe** Irrota suojalasi kiertämällä sitä.



**2. vaihe** Puhdista suojalasi.

**3. vaihe** Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

**4. vaihe** Kiinnitä suojalasi paikalleen.

## 12. VIANMÄÄRITYS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Käyttöhäiriöt

Mikäli laitteessa ilmenevää ongelmaa ei ole kuvattu tässä taulukossa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

| Ongelma                 | Tarkista, että                               |
|-------------------------|--|
| Uuni ei kuumene.        | Sulake on palanut.                           |
| Näytössä näkyy "12.00". | On tapahtunut sähkökatkos. Aseta kellonaika. |

### Ongelma

### Tarkista, että

Valo ei syty.

Lamppu on palanut.

### 12.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä uunista.

### Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Malli (MOD.)       | ..... |
| Tuotenumero (PNC)  | ..... |
| Sarjanumero (S.N.) | ..... |

## 13. ENERGIATEHOKKUUS

### 13.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake\*

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| Tavarantoimittajan nimi  | AEG                           |
| Mallin tunnus  | BEB331010M 944188242          |
| Energialuokka  | 95.3                          |
| Energiatehokkuusluokka   | A                             |
| Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa | 0.99 kWh/ohjelma              |
| Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa        | 0.81 kWh/ohjelma              |
| Pesien lukumäärä   | 1                             |
| Lämpölähde   | Sähkö                         |
| Tilavuus   | 71 l                          |
| Uunityyppi   | Kalusteeseen asennettava uuni |
| Massa  | 31.5 kg                       |

\* Euroopan unionissa EU-määräyksiensä 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti. Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti. Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

## 13.2 Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että uunin luukku on suljettu uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa uunin luukkua liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

### Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

### Jälkilämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

### Ruokien lämpimänäpito

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä.

### Kosteaa kiertoilma


Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

## 14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä



Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.



## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour vous offrir des performances irréprochables pendant longtemps, avec des technologies innovantes qui simplifient la vie : autant de caractéristiques que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Web pour :



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

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



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


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


## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

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

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....   | 113 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....         | 115 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....     | 118 |
| 4. BANDEAU DE COMMANDE.....           | 119 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 119 |
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....       | 120 |
| 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....        | 121 |
| 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....   | 122 |
| 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....     | 123 |
| 10. CONSEILS ET ASTUCES.....          | 123 |
| 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....       | 137 |
| 12. DÉPANNAGE.....                    | 140 |
| 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....        | 141 |

## 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.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Consignes générales de sécurité**

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- La stabilité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

|   |              |
|---|--------------|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail) | 578 (600) mm |
|---|--------------|

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Largeur du meuble | 560 mm |
|-------------------|--------|

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Profondeur du meuble | 550 (550) mm |
|----------------------|--------------|

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Hauteur de l'avant de l'appareil | 594 mm |
|----------------------------------|--------|

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Hauteur de l'arrière de l'appareil | 576 mm |
|------------------------------------|--------|

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Largeur de l'avant de l'appareil | 595 mm |
|----------------------------------|--------|

|  |             |
|--|-------------|
| Largeur de l'arrière de l'appareil   | 559 mm      |
| Profondeur de l'appareil   | 567 mm      |
| Profondeur d'encastrement de l'appareil  | 546 mm      |
| Profondeur avec porte ouverte  | 1027 mm     |
| Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière | 560 x 20 mm |
| Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière               | 1500 mm     |
| Vis de montage   | 4 x 25 mm   |

## 2.2 Raccordement 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.
- Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.

- 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 ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- 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 obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- 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, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

## **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 recurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## **2.5 Éclairage intérieur**



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution !

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

## **2.6 Maintenance**

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

## 2.7 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

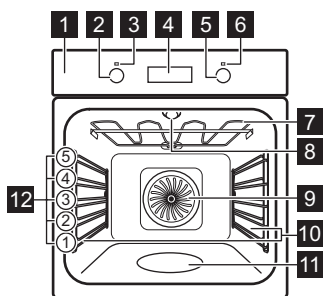
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

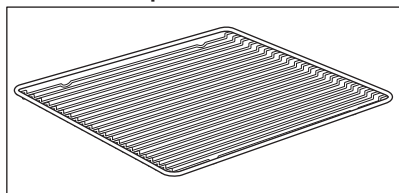
### 3.1 Présentation générale



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Voyant / symbole de mise sous tension
- 4 Affichage
- 5 Thermostat
- 6 Indicateur / symbole de température
- 7 Élément chauffant
- 8 Éclairage
- 9 Ventilateur
- 10 Support de grille, amovible
- 11 Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 12 Position des grilles

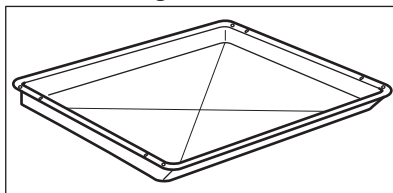
### 3.2 Accessoires

#### Grille métallique



Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.

#### Plat multi-usages



Pour gâteaux et biscuits Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

## 4. BANDEAU DE COMMANDE

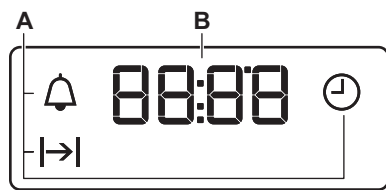
### 4.1 Manettes rétractables

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

### 4.2 Touches sensibles

|   |  |
|---|--|
| — | Pour régler l'heure.                   |
| 🕒 | Pour régler une fonction de l'horloge. |
| + | Pour régler l'heure.                   |

### 4.3 Affichage



- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Avant la première utilisation

Le four peut produire une odeur et de la fumée lors du préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.



Étape 1

Réglez l'horloge










Étape 2

Nettoyez le four



Étape 3

Préchauffez le four à vide

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <p>1. Appuyez sur : </p> <p>2.  - appuyez pour régler l'heure. Appuyez sur : </p> <p>3.  - appuyez pour régler les minutes. Appuyez sur : </p> | <p>1. Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.</p> <p>2. Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.</p> | <p>1. Réglez la température maximale pour la fonction : </p> <p>Durée : 1 h</p> <p>2. Réglez la température maximale pour la fonction : </p> <p>Durée : 15 min.</p> |
|---|--|---|

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Comment régler : Mode de cuisson

**Étape 1** Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.

**Étape 2** Tournez la manette pour sélectionner la température.

**Étape 3** Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four.

### 6.2 Modes de cuisson

| Mode de cuisson | Application |
|-----------------|-------------|
|-----------------|-------------|



Position Arrêt

Le four est éteint.



Eclairage four

Pour allumer l'éclairage.



Chaleur tournante

Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.



Fonction Pizza

Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.

| Mode de cuisson | Application |
|-----------------|-------------|
|-----------------|-------------|



Chauffage Haut/  
Bas / Nettoyage  
Aqua Clean

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Nettoyage Aqua Clean.



Cuisson de sole

Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.



Décongélation

Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.



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 puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques sur : Chaleur tournante humide.



Grill

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



Turbo grill

Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.





Durant certaines fonctions, l'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le four atteint une température inférieure à 60 °C.

### 6.3 Remarques sur : Chaleur tournante humide




Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences d'éco-conception selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction et pour un fonctionnement avec la meilleure efficacité énergétique possible.

Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».


## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Fonctions de l'horloge

| Fonction de l'horloge   | Utilisation  |
|---|--|
| <br>Heure    | Pour régler, changer ou vérifier l'heure.  |
| <br>Durée    | Pour régler la durée de fonctionnement du four.  |
| <br>Minuteur | Pour régler la minuterie. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand le four est éteint. |


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

#### Comment modifier : Heure

 - clignote lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.

**Étape 1**  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.

**Étape 2**  ,  - appuyez pour régler l'heure.  
Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.





 - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure.  - commence à clignoter.

#### Comment régler : Durée





**Étape 1** Sélectionnez une fonction du four et la température.

**Étape 2**  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.



### Comment régler : Durée

- Étape 3**  ,  - appuyez pour régler la durée.  
L'affichage indique : .  
 - clignote lorsque la durée définie est écoulée. Le signal sonore retentit et le four s'éteint.
- 
- Étape 4** Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
- 
- Étape 5** Tournez la manette sur la position Arrêt.

### Comment régler : Minuteur

- Étape 1**  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.
- 
- Étape 2**  ,  - appuyez pour régler l'heure.  
La fonction démarre automatiquement au bout de 5 s.  
Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit.
- 
- Étape 3** Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
- 
- Étape 4** Tournez la manette sur la position Arrêt.

### Comment annuler : Fonctions de l'horloge

- Étape 1**  - appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de la fonction horloge commence à clignoter.
- 
- Étape 2** Maintenez la touche : .  
La fonction horloge est désactivée au bout de quelques secondes.

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

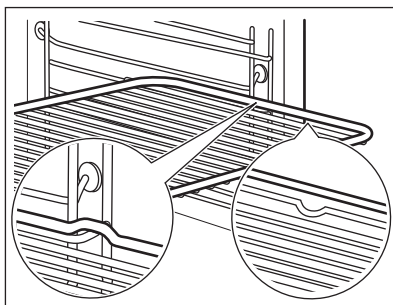
### 8.1 Insertion des accessoires

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

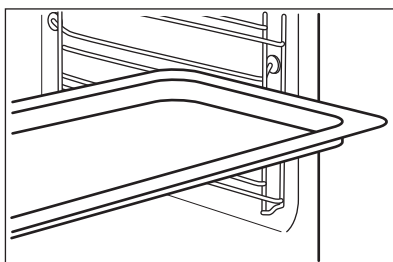
également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

**Grille métallique:**

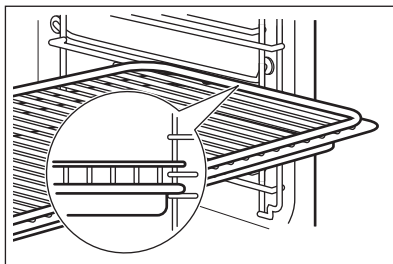
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.

**Lèche-frite:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.

**Grille métallique, Lèche-frite:**

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



## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si

vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

## 10. CONSEILS ET ASTUCES

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 10.1 Recommandations de cuisson



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

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux 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.

### 10.2 Intérieur de la porte

**Vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :**

- les numéros des niveaux d'enfournement.
- des informations sur les fonctions du four, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour certains plats.

### 10.3 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

### 10.4 Conseils de cuisson






Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

| Résultats de cuisson   | Cause possible   | Solution  |
|--|--|---|
| Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit.                                  | La position de la grille est incorrecte.                         | Placez le gâteau sur un niveau plus bas.  |
| Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux.                          | La température du four est trop élevée.                          | La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.                                    |
|  | Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte. | Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois. |
| Le gâteau est trop sec.  | Température de cuisson trop basse.                               | La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée.  |
|  | Durée de cuisson trop longue.                                    | La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson.  |
| La cuisson du gâteau n'est pas homogène.   | Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte. | Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois. |
|  | La pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.                | La prochaine fois, étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.                       |
| Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson indiquée dans la recette. | Température de cuisson trop basse.                               | La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée.                                   |




## 10.5 Cuisson sur un seul niveau

|  CUIS-<br>SON DANS<br>DES MOULES |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|--|---|---|--|---|
| Fond de tarte - pâte<br>brisée, pré-<br>chauffer le four à<br>vide   | Chaleur tournante   | 170 - 180   | 10 - 25  | 2   |
| Fond de tarte -<br>mélange de génoi-<br>se   | Chaleur tournante   | 150 - 170   | 20 - 25  | 2   |
| Savarin / Brioche  | Chaleur tournante   | 150 - 160   | 50 - 70  | 1   |
| Quatre-quarts /<br>Gâteaux aux fruits  | Chaleur tournante   | 140 - 160   | 70 - 90  | 1   |
| Cheesecake   | Chauffage Haut/ Bas   | 170 - 190   | 60 - 90  | 1   |

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.





Utilisez un plateau de cuisson.





|  GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS | <br>(°C) | <br>(min) |
|--|---|--|
| Gâteau avec garniture à base de crumble  | 150 - 160   | 20 - 40  |
| Flans aux fruits (à base de pâte levée/mélange de<br>génoise), utilisez un plat à rôtir                        | 150   | 35 - 55  |
| Flans aux fruits à base de pâte brisée   | 160 - 170   | 40 - 80  |

Préchauffez le four à vide.





Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

Utilisez un plateau de cuisson.

|  GÂTEAUX /<br>PÂTISSERIES /<br>PAINS | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|--|---|--|---|
| Gâteau roulé   | 180 - 200   | 10 - 20  | 3   |
| Pain de seigle:  | d'abord : 230   | 20   | 1   |
|  | puis : 160 - 180  | 30 - 60  |   |
| Gâteau aux amandes<br>beurré / Gâteaux au sucre  | 190 - 210   | 20 - 30  | 3   |
| Choux à la crème / Éclairs   | 190 - 210   | 20 - 35  | 3   |





|  GÂTEAUX /<br>PÂTISSERIES /<br>PAINS |  (°C) |  (min) |  |
|--|--|---|---|
| Pain tressé / Pain en forme de couronne  | 170 - 190  | 30 - 40   | 3   |
| Flans aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise), utilisez un plat à rôtir                                 | 170  | 35 - 55   | 3   |
| Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)                              | 160 - 180  | 40 - 80   | 3   |
| Brioche de Noël  | 160 - 180  | 50 - 70   | 2   |





Utilisez le troisième niveau de la grille.

|  BISCUITS |  |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|---|
| Biscuits à pâte brisée  | Chaleur tournante   | 150 - 160  | 10 - 20   |
| Petits pains, préchauffer le four à vide  | Chaleur tournante   | 160  | 10 - 25   |
| Biscuits à base de mélange de génoise   | Chaleur tournante   | 150 - 160  | 15 - 20   |
| Pâtes feuilletées, préchauffer le four à vide   | Chaleur tournante   | 170 - 180  | 20 - 30   |
| Biscuits à base de pâte levée   | Chaleur tournante   | 150 - 160  | 20 - 40   |
| Macarons  | Chaleur tournante   | 100 - 120  | 30 - 50   |
| Pâtisseries à base de blanc d'œuf / Meringues   | Chaleur tournante   | 80 - 100   | 120 - 150   |
| Petits pains, préchauffer le four à vide  | Chauffage Haut/ Bas   | 190 - 210  | 10 - 25   |

## 10.6 Gratins

Utilisez le premier niveau de la grille.





|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|--|---|
| Baguettes nappées de fromage fondu   | Chaleur tournante   | 160 - 170  | 15 - 30   |
| Gratin de légumes, préchauffer le four à vide                                      | Turbo grill   | 160 - 170  | 15 - 30   |






|  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
|--|---|---|--|
| Lasagne  | Chauffage Haut/ Bas   | 180 - 200   | 25 - 40  |
| Poisson gratiné  | Chauffage Haut/ Bas   | 180 - 200   | 30 - 60  |
| Légumes farcis   | Chaleur tournante   | 160 - 170   | 30 - 60  |
| Pâtisseries sucrées  | Chauffage Haut/ Bas   | 180 - 200   | 40 - 60  |
| Cuisson des pâtes  | Chauffage Haut/ Bas   | 180 - 200   | 45 - 60  |

## 10.7 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Utilisez les plateaux de cuisson.

|  GÂTEAUX /<br>PÂTISSERIES | <br>(°C) | <br>(min) | <br>2 positions |
|---|---|--|--|
| Choux à la crème /<br>Éclairs, préchauffer le four<br>à vide  | 160 - 180   | 25 - 45  | 1 / 4  |
| Gâteau Streusel sec   | 150 - 160   | 30 - 45  | 1 / 4  |

|  BIS-<br>CUITS / PETITS<br>GÂTEAUX /<br>VIENNOISE-<br>RIES / ROULÉS | <br>(°C) | <br>(min) | <br>2 positions | <br>3 positions |
|---|---|--|--|--|
| Petits pains  | 180   | 20 - 30  | 1 / 4  | -  |
| Biscuits à pâte bri-<br>sée   | 150 - 160   | 20 - 40  | 1 / 4  | 1 / 3 / 5  |
| Biscuits à base de<br>mélange de génoise  | 160 - 170   | 25 - 40  | 1 / 4  | -  |
| Pâtes feuilletées,<br>préchauffer le four à<br>vide   | 170 - 180   | 30 - 50  | 1 / 4  | -  |
| Biscuits à base de<br>pâte levée  | 160 - 170   | 30 - 60  | 1 / 4  | -  |
| Macarons  | 100 - 120   | 40 - 80  | 1 / 4  | -  |
| Biscuits à base de<br>blanc d'œuf / Merin-<br>gues  | 80 - 100  | 130 - 170  | 1 / 4  | -  |

## 10.8 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Viande maigre rôtie couverte (vous pouvez utiliser du papier aluminium).

Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

Pour éviter que les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.







Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.







Faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.

Arrosez les morceaux de viande avec leur propre jus de cuisson plusieurs fois durant la cuisson.

## 10.9 Rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.

|  <b>BŒUF</b> |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
|--|--|---|---|---|--|
| Braisé   | 1 - 1,5 kg   | Chauffage Haut/<br>Bas  |   | 230   | 120 - 150  |
| Rôti ou filet de bœuf, saignant, préchauffer le four à vide                                  | par cm d'épaisseur   | Turbo gril  |   | 190 - 200   | 5 - 6  |
| Rôti ou filet de bœuf, à point, préchauffer le four à vide                                   | par cm d'épaisseur   | Turbo gril  |   | 180 - 190   | 6 - 8  |
| Rôti ou filet de bœuf, bien cuit, préchauffer le four à vide                                 | par cm d'épaisseur   | Turbo gril  |   | 170 - 180   | 8 - 10   |

|  <b>PORC</b> |  <b>Utilisez la fonction : Turbo gril.</b> |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
|            | <br>(kg)                                 | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Épaule / Cou / Noix de jambon  | 1 - 1.5   | 160 - 180   | 90 - 120   |  |
| Côtelettes / Côte levée  | 1 - 1.5   | 170 - 180   | 60 - 90  |  |
| Pain de viande   | 0.75 - 1  | 160 - 170   | 50 - 60  |  |
| Jarret de porc, pré-cuit   | 0.75 - 1  | 150 - 170   | 90 - 120   |  |





## VEAU



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Rôti de veau

1

160 - 180

90 - 120

Jarret de veau

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



## AGNEAU



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Gigot d'agneau / Rôti  
d'agneau

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Selle d'agneau

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## GIBIER



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.



(kg)



(°C)



(min)

Selle / Cuisse de lièvre,  
préchauffer le four à vide

jusqu'à 1

230

30 - 40

Selle de cerf

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Cuissot de chevreuil

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



## VOLAILLE



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

| Volaille, portions | 0,2 - 0,25 chacun | 200 - 220 | 30 - 50   |
|--------------------|-------------------|-----------|-----------|
| Poulet, demi       | 0,4 - 0,5 chacun  | 190 - 210 | 35 - 50   |
| Poulet, poularde   | 1 - 1.5           | 190 - 210 | 50 - 70   |
| Canard             | 1.5 - 2           | 180 - 200 | 80 - 100  |
| Oie                | 3.5 - 5           | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Dinde              | 2.5 - 3.5         | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Dinde              | 4 - 6             | 140 - 160 | 150 - 240 |



## POISSON (À LA VAPEUR)



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.



(kg)



(°C)



(min)

|                |         |           |         |
|----------------|---------|-----------|---------|
| Poisson entier | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 |
|----------------|---------|-----------|---------|

## 10.10 Cuisson croustillante avec la fonction :Fonction Pizza



### PIZZA



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

|                                  |           |         |
|----------------------------------|-----------|---------|
| Tartes                           | 180 - 200 | 40 - 55 |
| Flan d'épinards                  | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Quiche lorraine /<br>Flan suisse | 170 - 190 | 45 - 55 |



### PIZZA



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

|                    |           |         |
|--------------------|-----------|---------|
| Cheesecake         | 140 - 160 | 60 - 90 |
| Tourte aux légumes | 160 - 180 | 50 - 60 |



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Pizza, croûte fine, utilisez un plat à rôtir 200 - 230 15 - 20

Pizza, croûte épaisse 180 - 200 20 - 30

Pain sans levain 230 - 250 10 - 20

Flan à pâte feuilletée 160 - 180 45 - 55

Tarte flambée 230 - 250 12 - 20



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Pierogi 180 - 200 15 - 25

### 10.11 Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.



Utilisez la fonction : Gril



(°C)



(min)  
1re face



(min)  
2e face



Rôti de bœuf 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

Filet de bœuf 230 20 - 30 20 - 30 3

Longe de porc 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

Longe de veau 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

Selle d'agneau 210 - 230 25 - 35 20 - 25 3

Poisson entier, 0,5 kg - 1 kg 210 - 230 15 - 30 15 - 30 3 / 4

## 10.12 Plats surgelés



### DÉCONGÉLATION



Utilisez la fonction : Chaleur tournante.



(°C)



(min)



|                                 | (°C)      | (min)   |   |
|---------------------------------|-----------|---------|---|
| Pizza, surgelée                 | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Pizza épaisse, surgelée         | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza, fraîche                  | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Bouchées de pizza, surgelées    | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Frites, fines                   | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Frites, épaisses                | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Quartiers / Croquettes          | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Rôtis                           | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Cannellonis, frais    | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne / Cannellonis, surgelés | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Fromage cuit au four            | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Ailes de poulet                 | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

## 10.13 Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.

Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation.

Pour les grosses quantités d'aliments, placez une assiette vide retournée au fond de la

Utilisez le premier niveau de la grille.

cavité. Placez les aliments dans un plat creux, et posez le tout sur l'assiette retournée dans le four. Retirez les supports de grille si nécessaire.



(kg)



(min)

Temps de décongélation



(min)

Temps de décongélation supplémentaire








Poulet

1

100 - 140

20 - 30

Retournez à la moitié du temps.

|  | <br>(kg) | <br>(min)<br>Temps de décon-<br>gélation | <br>(min)<br>Temps de décon-<br>gélation supplé-<br>mentaire |  |
|--|---|---|---|---|
| Viande   | 1   | 100 - 140   | 20 - 30   | Retournez à la moitié du temps.   |
| Truite   | 0,15  | 25 - 35   | 10 - 15   | -   |
| Fraises  | 0,3   | 30 - 40   | 10 - 20   | -   |
| Beurre   | 0,25  | 30 - 40   | 10 - 15   | -   |
| Crème  | 2 x 0,2   | 80 - 100  | 10 - 15   | La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée. |
| Gâteau   | 1,4   | 60  | 60  | -   |

## 10.14 Stérilisation

Utilisez la fonction Cuisson de sole.

Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.

N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.



Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.

Les bocaux ne doivent pas se toucher.




Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.

Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).




Réglez la température sur 160 - 170 °C.

 **BAIES**   
(min)  
**Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir**

Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres 35 - 45

 **FRUITS À NOYAU**  (min)  (min)  
**Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir** **Continuez la cuisson à 100 °C**

Pêches / Coings / Prunes 35 - 45 10 - 15

|  LÉ-<br>GUMES |  (min)<br>Cuisson jus-<br>qu'à ce que<br>la prépara-<br>tion com-<br>mence à fré-<br>mir |  (min)<br>Continuez la<br>cuisson à<br>100 °C |
|---|---|--|
| Carottes  | 50 - 60   | 5 - 10   |
| Concombres  | 50 - 60   | -  |
| Cornichons mé-<br>langés  | 50 - 60   | 5 - 10   |
| Chou-rave / Pe-<br>tits pois / Asper-<br>ges  | 50 - 60   | 15 - 20  |

### 10.15 Déshydratation - Chaleur tournante

Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

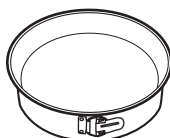
### 10.16 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

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



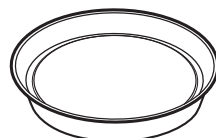
Plat de cuisson

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 26 cm



Ramequins

Céramique  
8 cm de diamètre,  
5 cm de hauteur






Moule pour fond de tarte



Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm

Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plaques, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.






|  LÉGUMES |  (°C) |  (h) |
|---|--|--|
| Haricots  | 60 - 70  | 6 - 8  |
| Poivrons  | 60 - 70  | 5 - 6  |
| Légumes pour soupe  | 60 - 70  | 5 - 6  |
| Champignons   | 50 - 60  | 6 - 8  |
| Herbes  | 40 - 50  | 2 - 3  |

Réglez la température sur 60 - 70 °C.

|  FRUITS |  (h) |
|--|---|
| Prunes   | 8 - 10  |
| Abricots   | 8 - 10  |
| Tranches de pommes   | 6 - 8   |
| Poires   | 6 - 9   |

### 10.17 Chaleur tournante humide

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| Petits pains sucrés, (16 pièces)   | Plateau de cuisson ou plat à rôtir  | 190   | 3   | 45 - 55  |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg   | grille métallique   | 190   | 2   | 45 - 50  |
| Gâteau roulé   | Plateau de cuisson ou plat à rôtir  | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Brownie  | Plateau de cuisson ou plat à rôtir  | 180   | 2   | 55 - 60  |
| Fond de tarte en génoise   | moule à tarte sur une grille métallique   | 180   | 2   | 40 - 50  |
| Poisson poché, 0,3 kg  | Plateau de cuisson ou plat à rôtir  | 180   | 3   | 25 - 35  |
| 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   | 40 - 50  |
| Viande pochée, 0,25 kg   | Plateau de cuisson ou plat à rôtir  | 190   | 3   | 40 - 50  |
| Chachlyk, 0,5 kg   | Plateau de cuisson ou plat à rôtir  | 190   | 3   | 35 - 45  |
| Cookies, (16 pièces)   | Plateau de cuisson ou plat à rôtir  | 160   | 2   | 40 - 50  |
| Macarons, (24 pièces)  | Plateau de cuisson ou plat à rôtir  | 150   | 2   | 35 - 45  |
| Muffins, (12 pièces)   | Plateau de cuisson ou plat à rôtir  | 160   | 2   | 35 - 45  |
| Pâtisserie salée, (20 pièces)  | Plateau de cuisson ou plat à rôtir  | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Biscuits à pâte brisée, (20 pièces)  | Plateau de cuisson ou plat à rôtir  | 150   | 2   | 40 - 45  |
| Tartelettes, (8 pièces)  | Plateau de cuisson ou plat à rôtir  | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Légumes, pochés, 0,4 kg  | Plateau de cuisson ou plat à rôtir  | 180   | 3   | 45 - 55  |
| Omelette végétarienne  | plaque à pizza sur la grille métallique   | 190   | 3   | 40 - 50  |

## 10.18 Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.



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



(°C)



(min)



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



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



Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(min)

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



### CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs



(°C)



(min)



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





GRIL



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.



(min)



Toasts

Gril

1 - 3

5

Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson

Gril

24 - 30

4

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien



Agents nettoyants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

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

Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

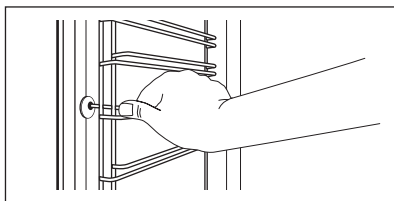
Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 11.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

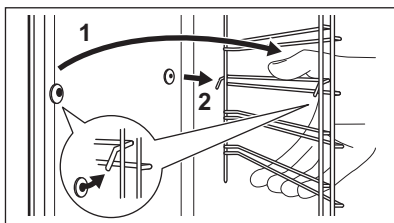
**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

**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 support.

**Étape 4** Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.



## 11.3 Comment utiliser : Nettoyage Aqua Clean

Ce processus de nettoyage utilise l'humidité pour retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

**Étape 1** Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 300 ml.

**Étape 2** Réglez la fonction : 

**Étape 3** Réglez la température sur 90 °C.

**Étape 4** Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes.

**Étape 5** Éteignez le four.

**Étape 6** Attendez que le four ait refroidi. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid pour le nettoyer. Retirez les supports de grille.

**Étape 2** Saisissez les coins de la grille. Tirez-la vers l'avant en surmontant la pression du ressort et sortez-la des deux supports. Le gril se replie.

**Étape 3** Nettoyez la voûte du four avec de l'eau chaude, un chiffon doux et un détergent doux. Laissez-la sécher.

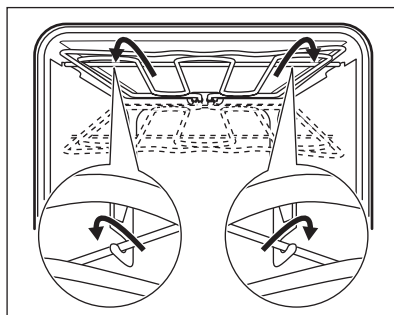
**Étape 4** Installez le gril selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

**Étape 5** Installez les supports de grille.

## 11.4 Comment enlever : Gril



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de brûlure !



## 11.5 Comment démonter et installer : Porte

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



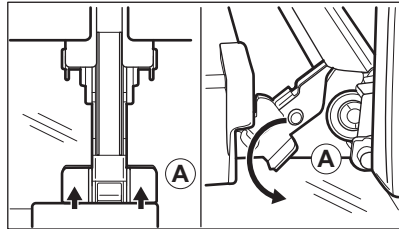
**AVERTISSEMENT!**  
La porte est lourde.



**ATTENTION!**  
Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Elles pourraient se briser.

**Étape 1** Ouvrez entièrement la porte.

**Étape 2** Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.

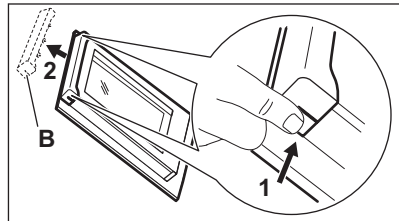


**Étape 3** Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.

**Étape 4** 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.

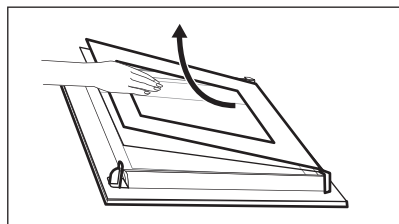
**Étape 5** Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.

**Étape 6** Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.



**Étape 7** Nettoyez le panneau en verre avec de l'eau et du savon. Séchez soigneusement le panneau en verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

**Étape 8** Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.



**Étape 9** Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

## 11.6 Comment remplacer : Éclairage



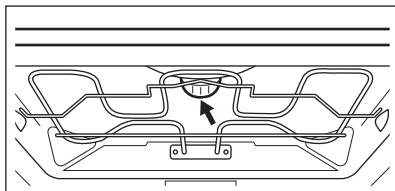
**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

## Avant de remplacer l'éclairage :

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

### Lampe supérieure

**Étape 1** Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.



**Étape 2** Nettoyez le diffuseur en verre.

**Étape 3** Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.

**Étape 4** Remettez en place le diffuseur en verre.

## 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

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

| Problème                       | Vérifiez si...  |
|--------------------------------|---|
| Le four ne chauffe pas.        | Le fusible a disjoncté.                                     |
| L'affichage indique « 12.00 ». | Une coupure de courant s'est produite. Pour régler l'heure. |

| Problème                       | Vérifiez si...         |
|--------------------------------|------------------------|
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'ampoule est grillée. |

### 12.2 Données de maintenance

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

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

### Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Modèle (MOD.)              | ..... |
| Référence du produit (PNC) | ..... |
| Numéro de série (S.N.)     | ..... |

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

|  |                      |
|--|----------------------|
| Nom du fournisseur   | AEG                  |
| Identification du modèle   | BEB331010M 944188242 |
| Index d'efficacité énergétique                                   | 95.3                 |
| Classe d'efficacité énergétique                                  | A                    |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 0.99 kWh/cycle       |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé    | 0.81 kWh/cycle       |
| Nombre de cavités  | 1                    |
| Source de chaleur  | Électricité          |
| Volume   | 71 l                 |
| Type de four   | Four encastrable     |
| Masse  | 31.5 kg              |

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

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

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

### 13.2 Économie d'énergie



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

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

#### Cuisson avec ventilation

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

#### Chaleur résiduelle

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.


#### Maintien des aliments au chaud


Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

#### Chaleur tournante humide

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

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

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

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

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen zu erhalten:

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



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service für es zu gewährleisten:

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



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

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

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden:

Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....           | 143 |
| 2. SICHERHEITSHINWEISEN.....          | 145 |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....            | 148 |
| 4. BEDIENFELD.....                    | 148 |
| 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... | 149 |
| 6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....            | 150 |
| 7. UHRFUNKTIONEN.....                 | 151 |
| 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....       | 152 |
| 9. ZUSATZFUNKTIONEN.....              | 153 |
| 10. TIPPS UND HINWEISE.....           | 153 |
| 11. REINIGUNG UND PFLEGE.....         | 166 |
| 12. FEHLERSUCHE.....                  | 169 |
| 13. ENERGIEEFFIZIENZ.....             | 170 |

## 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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.



- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- 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.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

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

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.

- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Die Standsicherheit des Küchenmöbels muss DIN 68930 entsprechen.

|  |              |
|--|--------------|
| Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schanks unter der Arbeitsplatte) | 578 (600) mm |
|--|--------------|

|               |        |
|---------------|--------|
| Schrankbreite | 560 mm |
|---------------|--------|

|              |              |
|--------------|--------------|
| Schranktiefe | 550 (550) mm |
|--------------|--------------|

|   |             |
|---|-------------|
| Höhe der Gerätevorderseite  | 594 mm      |
| Höhe der Geräterückseite  | 576 mm      |
| Breite der Gerätevorderseite  | 595 mm      |
| Breite der Geräterückseite  | 559 mm      |
| Gerätetiefe   | 567 mm      |
| Geräteeinbautiefe   | 546 mm      |
| Tiefe bei geöffneter Tür  | 1027 mm     |
| Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten                           | 560 x 20 mm |
| Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite. | 1500 mm     |
| Befestigungsschrauben   | 4 x 25 mm   |

## 2.2 Elektroanschluss



### 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.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

## 2.3 Bedienung



### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb 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 austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. 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, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig 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 Geräts 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 Innenbeleuchtung



### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

## 2.6 Service

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

- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

## 2.7 Entsorgung



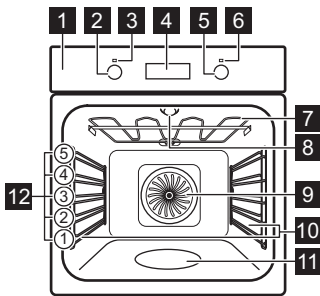
### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

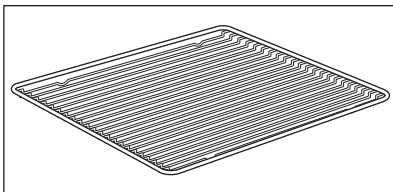
### 3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienblende
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4** Elektronischer Programmspeicher Display
- 5** Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6** Temperaturanzeige/-symbol
- 7** Heizelement
- 8** Lampe
- 9** Ventilator
- 10** Einhängeschienen, herausnehmbar
- 11** Garraumvertiefung – Behälter für die Aqua-Reinigungsfunktion
- 12** Einschubebenen

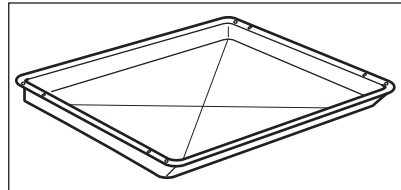
### 3.2 Zubehör

#### Kombirost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

#### Universalblech




Für Kuchen und Plätzchen. Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

## 4. BEDIENFELD

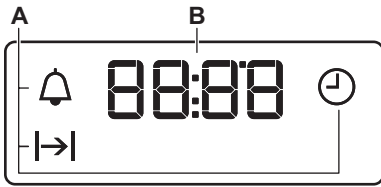
### 4.1 Versenkbare Knöpfe

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

## 4.2 Sensorfelder/Tasten

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| —   | Einstellen der Zeit.          |
|  | Einstellen einer Uhrfunktion. |
| +   | Einstellen der Zeit.          |

## 4.3 Display



- A. Uhrfunktionen  
B. Timer

# 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

## 5.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

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








Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3

| Stellen Sie die Uhrzeit ein   | Reinigen Sie den Backofen  | Heizen Sie den leeren Backofen vor  |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Drücken Sie: .</li> <li>2. +, — - zum Einstellen der Stunde drücken. Drücken Sie: .</li> <li>3. +, — - zum Einstellen der Minuten drücken. Drücken Sie: .</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.</li> <li>2. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .<br/>Dauer: 1 Std.</li> <li>2. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .<br/>Dauer: 15 Min.</li> </ol> |

Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.







### 6.1 Einstellung: Ofenfunktion





**Schritt 1** Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.

**Schritt 2** Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.

**Schritt 3** Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

### 6.2 Ofenfunktionen

| Ofenfunktion  | Anwendung  |
|---|--|
|    | Der Backofen ist ausgeschaltet.  |
| Stellung Aus  |  |
|    | Einschalten der Lampe.   |
| Backofenbeleuchtung   |  |
|    | Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein. |
| Heißluft  |  |
|  | Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.  |
| Pizzastufe  |  |
|  | Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigungsfunktion.                          |
| Ober-/Unterhitze / Aqua-Reinigungsfunktion  |  |
|  | Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.  |
| Unterhitze  |  |

| Ofenfunktion  | Anwendung  |
|---|--|
|  | Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.  |
| Auftauen  |  |
|  | Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Heißluft. |
| Feuchte Heißluft  |  |
|  | Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.  |
| Grill   |  |
|  | Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.   |
| Heißluftgrillen   |  |



Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 60 °C automatisch ausgeschaltet.

### 6.3 Hinweise zu: Feuchte Heißluft




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

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

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise und Tipps", Feuchte Heißluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.


## 7. UHRFUNKTIONEN



### 7.1 Uhrfunktionen



| Uhrfunktion  | Anwendung   |
|--|---|
| <br>Uhrzeit         | Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.   |
| <br>Dauer           | Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.   |
| <br>Kurzzeit-Wecker | Zum Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können diese Funktion jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen. |


### 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

#### Änderung: Uhrzeit

 blinkt, wenn Sie den Backofen an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

**Schritt 1**  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.





**Schritt 2** ,  - zum Einstellen der Zeit drücken.  
Nach etwa fünf Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die Zeit an.

 - wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern.  - beginnt zu blinken.

#### Einstellung: Dauer

**Schritt 1** Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.



**Schritt 2**  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.



**Schritt 3** ,  - zum Einstellen der Dauer drücken.  
Im Display wird folgendes angezeigt:   
 - blinkt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Signalton ertönt und der Backofen wird ausgeschaltet.

**Schritt 4** Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

**Schritt 5** Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

#### Einstellung: Kurzzeit-Wecker

**Schritt 1**  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.


**Schritt 2** ,  - zum Einstellen der Zeit drücken.  
Die Funktion startet automatisch nach 5 Sekunden.  
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.


## Einstellung: Kurzzeit-Wecker

**Schritt 3** Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

**Schritt 4** Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

## Abbrechen: Uhrfunktionen

**Schritt 1**  - wiederholt drücken, bis das Symbol der Uhrfunktion anfängt zu blinken.

**Schritt 2** Gedrückt halten: .  
Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

## 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

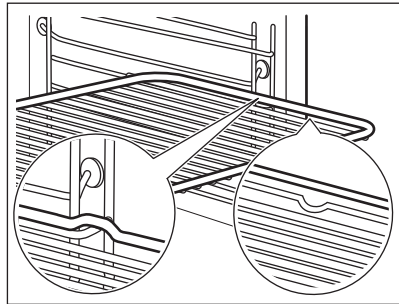
### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen

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

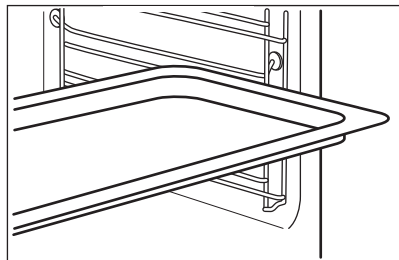
#### Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



#### Auflauffanne:

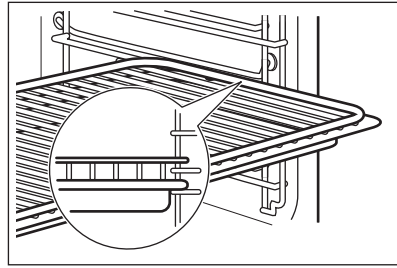
Schieben Sie das Blech zwischen die Führungstäbe der Einhängegitter.





### **Kombirost, Auflauffanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



## **9. ZUSATZFUNKTIONEN**

### **9.1 Kühlgebläse**

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Nach dem

Abschalten des Backofens kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

## **10. TIPPS UND HINWEISE**



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### **10.1 Garempfehlungen**



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten. Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Tabellen 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.

### **10.2 Innenseite der Tür**

**An der Innenseite der Tür befindet sich Folgendes:**

- Die Nummern der Einschubebenen,
- Informationen über Ofenfunktionen, empfohlene Einschubebenen und Temperaturen für die Gerichte.

### **10.3 Backen**

Nutzen Sie, wenn Sie zum ersten Mal backen, die niedrigere Temperatur.

Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.






Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.

Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

## 10.4 Backtipps

| Backergebnis  | Mögliche Ursache   | Abhilfe   |
|---|--|---|
| Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.                        | Die Einschubebene ist nicht richtig.                         | Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.  |
| Der Kuchen fällt zusammen und ist noch teigig oder mit Wasserstreifen durchzogen. | Die Backofentemperatur ist zu hoch.                          | Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.                           |
|   | Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz. | Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein. |
| Der Kuchen ist zu trocken.  | Die Backofentemperatur ist zu niedrig.                       | Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.                               |
|   | Die Backzeit ist zu lang.                                    | Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.  |
| Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.   | Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz. | Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein. |
|   | Der Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt.               | Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech.                 |
| Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken.     | Die Backofentemperatur ist zu niedrig.                       | Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein.                         |

## 10.5 Backen auf einer Einschubebene

|  <b>BACKEN IN FORMEN</b> |  |  (°C) |  (Min.) |  |
|--|---|--|--|---|
| Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor  | Heißluft  | 170 - 180  | 10 - 25  | 2   |
| Tortenboden aus Rührteig   | Heißluft  | 150 - 170  | 20 - 25  | 2   |
| Gugelhupf / Briche   | Heißluft  | 150 - 160  | 50 - 70  | 1   |
| Sandkuchen / Früchtekuchen   | Heißluft  | 140 - 160  | 70 - 90  | 1   |
| Käsekuchen   | Ober-/Unterhitze  | 170 - 190  | 60 - 90  | 1   |

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

Verwenden Sie ein Backblech.



## KUCHEN/GEBÄCK/BROTE



(°C)



(Min.)

|  |           |         |
|--|-----------|---------|
| Streuselkuchen   | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig), verwenden Sie ein tiefes Blech | 150       | 35 - 55 |
| Obstkuchen mit Mürbeteig   | 160 - 170 | 40 - 80 |

Leeren Backofen vorheizen.

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

Verwenden Sie ein Backblech.



## KUCHEN/ GEBÄCK/BROTE



(°C)



(Min.)



|   |                         |         |   |
|---|-------------------------|---------|---|
| Biskuitrolle  | 180 - 200               | 10 - 20 | 3 |
| Roggenbrot:   | erst: 230               | 20      | 1 |
|   | anschließend: 160 - 180 | 30 - 60 |   |
| Mandelkuchen mit Butter /<br>Zuckerkuchen                                 | 190 - 210               | 20 - 30 | 3 |
| Windbeutel / Eclairs  | 190 - 210               | 20 - 35 | 3 |
| Hefezopf / Hefekranz  | 170 - 190               | 30 - 40 | 3 |
| Obstkuchen (mit Hefeteig/<br>Rührteig), verwenden Sie<br>ein tiefes Blech | 170                     | 35 - 55 | 3 |
| Hefekuchen mit empfindlichen<br>Belägen (z.B. Quark,<br>Sahne, Pudding)   | 160 - 180               | 40 - 80 | 3 |
| Christstollen   | 160 - 180               | 50 - 70 | 2 |

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.



## KLEINGEBÄCK







(°C)







(Min.)

|  |          |           |         |
|--|----------|-----------|---------|
| Mürbeteig-Plätzchen                                      | Heißluft | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Brötchen, Heizen Sie den leeren<br>Backofen vor          | Heißluft | 160       | 10 - 25 |
| Rührteigplätzchen  | Heißluft | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Blätterteiggebäck, Heizen Sie<br>den leeren Backofen vor | Heißluft | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Hefekleingebäck  | Heißluft | 150 - 160 | 20 - 40 |

|  KLEINGEBÄCK |  | <br>(°C) | <br>(Min.) |
|--|---|---|---|
| Makronen   | Heißluft  | 100 - 120   | 30 - 50   |
| Gebäck aus Eiweiß / Baiser   | Heißluft  | 80 - 100  | 120 - 150   |
| Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor   | Ober-/Unterhitze  | 190 - 210   | 10 - 25   |

## 10.6 Aufläufe und Gratins





Nutzen Sie die erste Einschubebene.

|  |  | <br>(°C) | <br>(Min.) |
|--|---|---|---|
| Überbackene Baguettes  | Heißluft  | 160 - 170   | 15 - 30   |
| Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Backofen vor                                 | Heißluftgrillen   | 160 - 170   | 15 - 30   |
| Lasagne  | Ober-/Unterhitze  | 180 - 200   | 25 - 40   |
| Fischaufläufe  | Ober-/Unterhitze  | 180 - 200   | 30 - 60   |
| Gefülltes Gemüse   | Heißluft  | 160 - 170   | 30 - 60   |
| Süße Aufläufe  | Ober-/Unterhitze  | 180 - 200   | 40 - 60   |
| Nudelaufwurf   | Ober-/Unterhitze  | 180 - 200   | 45 - 60   |

## 10.7 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

Benutzen Sie die Backbleche.

|  KUCHEN/<br>GEBÄCK | <br>(°C) | <br>(Min.) | <br>2 Ebenen |
|--|---|---|---|
| Windbeutel / Eclairs, Heizen Sie den leeren Backofen vor   | 160 - 180   | 25 - 45   | 1 / 4   |
| Streuselkuchen, trocken  | 150 - 160   | 30 - 45   | 1 / 4   |



### KLEIN- GEBÄCK/KLEI- NE KUCHEN/ GEBÄCK/BRÖT- CHEN



(°C)



(Min.)



2 Ebenen

3 Ebenen

|   |           |           |       |           |
|---|-----------|-----------|-------|-----------|
| Brötchen  | 180       | 20 - 30   | 1 / 4 | -         |
| Mürbeteig-Plätzchen   | 150 - 160 | 20 - 40   | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Rührteigplätzchen   | 160 - 170 | 25 - 40   | 1 / 4 | -         |
| Blätterteiggebäck,<br>Heizen Sie den lee-<br>ren Backofen vor | 170 - 180 | 30 - 50   | 1 / 4 | -         |
| Hefekleingebäck   | 160 - 170 | 30 - 60   | 1 / 4 | -         |
| Makronen  | 100 - 120 | 40 - 80   | 1 / 4 | -         |
| Gebäck aus Eiweiß /<br>Baiser                                 | 80 - 100  | 130 - 170 | 1 / 4 | -         |

## 10.8 Tipps zum Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt (Sie können Aluminiumfolie verwenden).

Braten Sie große Fleischstücke direkt im Blech oder auf dem Kombirost über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser ins Blech, um zu verhindern, dass das herabtropfende Fett brennt.

Drehen Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Gardauer.

Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).

Beträufeln Sie die Fleischstücke mit dem eigenen Saft während des Bratens.

## 10.9 Braten

Nutzen Sie die erste Einschubebene.



### RINDFLEISCH



(°C)



(Min.)

|   |             |                  |           |           |
|---|-------------|------------------|-----------|-----------|
| Schmorfleisch   | 1 - 1,5 kg  | Ober-/Unterhitze | 230       | 120 - 150 |
| Roastbeef/Filet, blutig,<br>Heizen Sie den leeren<br>Backofen vor | je cm Dicke | Heißluftgrillen  | 190 - 200 | 5 - 6     |
| Roastbeef/Filet, rosa,<br>Heizen Sie den leeren<br>Backofen vor   | je cm Dicke | Heißluftgrillen  | 180 - 190 | 6 - 8     |
| Roastbeef/Filet, durch,<br>Heizen Sie den leeren<br>Backofen vor  | je cm Dicke | Heißluftgrillen  | 170 - 180 | 8 - 10    |



## SCHWEINEFLEISCH



Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.



(kg)



(°C)



(Min.)

|                                   | (kg)    | (°C)      | (Min.)   |
|-----------------------------------|---------|-----------|----------|
| Schulter / Nacken / Schinkenstück | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 90 - 120 |

|                      |         |           |         |
|----------------------|---------|-----------|---------|
| Koteletts / Rippchen | 1 - 1.5 | 170 - 180 | 60 - 90 |
|----------------------|---------|-----------|---------|

|            |          |           |         |
|------------|----------|-----------|---------|
| Hackbraten | 0.75 - 1 | 160 - 170 | 50 - 60 |
|------------|----------|-----------|---------|

|                        |          |           |          |
|------------------------|----------|-----------|----------|
| Schweinsaxe, vorgegart | 0.75 - 1 | 150 - 170 | 90 - 120 |
|------------------------|----------|-----------|----------|



## KALB



Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.



(kg)



(°C)



(Min.)

|             |   |           |          |
|-------------|---|-----------|----------|
| Kalbsbraten | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
|-------------|---|-----------|----------|

|           |         |           |           |
|-----------|---------|-----------|-----------|
| Kalbshaxe | 1.5 - 2 | 160 - 180 | 120 - 150 |
|-----------|---------|-----------|-----------|



## LAMM



Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.



(kg)



(°C)



(Min.)

|                        |         |           |           |
|------------------------|---------|-----------|-----------|
| Lammkeule / Lammbraten | 1 - 1.5 | 150 - 170 | 100 - 120 |
|------------------------|---------|-----------|-----------|

|            |         |           |         |
|------------|---------|-----------|---------|
| Lammrücken | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 40 - 60 |
|------------|---------|-----------|---------|



## WILD



Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.



(kg)



(°C)



(Min.)

Rücken / Hasenkeule, Heizen Sie den leeren Backofen vor

bis zu 1

230

30 - 40

Reh-/Hirschrücken

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Reh-/Hirschkeule

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



## GEFLÜGEL



Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.



(kg)



(°C)



(Min.)

Geflügelteile

je 0,2 - 0,25

200 - 220

30 - 50

Hähnchen, halbiert

je 0,4 - 0,5

190 - 210

35 - 50

Hähnchen, Poularde

1 - 1,5

190 - 210

50 - 70

Ente

1,5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gans

3,5 - 5

160 - 180

120 - 180

Pute

2,5 - 3,5

160 - 180

120 - 150

Pute

4 - 6

140 - 160

150 - 240



## FISCH, GEDÄMPFT



Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.



(kg)



(°C)



(Min.)


Fisch


1 - 1,5




210 - 220

40 - 60

## 10.10 Knusprige Backwaren mit Pizzastufe


 PIZZA


 Nutzen Sie die erste Einschubebene.


  




(°C) (Min.)

|                                  |           |         |
|----------------------------------|-----------|---------|
| Obststörtchen                    | 180 - 200 | 40 - 55 |
| Spinatquiche                     | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Quiche Lorraine / Schweizer Flan | 170 - 190 | 45 - 55 |
| Käsekuchen                       | 140 - 160 | 60 - 90 |
| Gemüsekuchen                     | 160 - 180 | 50 - 60 |

 PIZZA

 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.


 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.


  

(°C) (Min.)

|   |           |         |
|---|-----------|---------|
| Pizza, dünner Boden, verwenden Sie ein tiefes Blech | 200 - 230 | 15 - 20 |
|---|-----------|---------|

## PIZZA

 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

(°C) (Min.)

|                     |           |         |
|---------------------|-----------|---------|
| Pizza, dicker Boden | 180 - 200 | 20 - 30 |
|---------------------|-----------|---------|

|            |           |         |
|------------|-----------|---------|
| Fladenbrot | 230 - 250 | 10 - 20 |
|------------|-----------|---------|

|                   |           |         |
|-------------------|-----------|---------|
| Blätterteigquiche | 160 - 180 | 45 - 55 |
|-------------------|-----------|---------|

|             |           |         |
|-------------|-----------|---------|
| Flammkuchen | 230 - 250 | 12 - 20 |
|-------------|-----------|---------|

|          |           |         |
|----------|-----------|---------|
| Piroggen | 180 - 200 | 15 - 25 |
|----------|-----------|---------|

## 10.11 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.

Setzen Sie ein Kuchenblech in die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.





## GRILL



Verwenden Sie die Funktion: Grill



(°C)



(Min.)

Erste Seite



(Min.)

Zweite Seite



|                     | (°C)      | (Min.)<br>Erste Seite | (Min.)<br>Zweite Seite |       |
|---------------------|-----------|-----------------------|------------------------|-------|
| Roastbeef           | 210 - 230 | 30 - 40               | 30 - 40                | 2     |
| Rinderfilet         | 230       | 20 - 30               | 20 - 30                | 3     |
| Schweinelende       | 210 - 230 | 30 - 40               | 30 - 40                | 2     |
| Kalbsrücken         | 210 - 230 | 30 - 40               | 30 - 40                | 2     |
| Lammrücken          | 210 - 230 | 25 - 35               | 20 - 25                | 3     |
| Fisch 0,5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30               | 15 - 30                | 3 / 4 |

## 10.12 Tiefkühlgerichte



## AUFTAUEN



Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.



(°C)



(Min.)



|                                | (°C)      | (Min.)  |   |
|--------------------------------|-----------|---------|---|
| Pizza, gefroren                | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Pizza American, gefroren       | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza, gekühlt                 | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Pizzasnacks, gefroren          | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Pommes frites, dünn            | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Pommes frites, dick            | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Kartoffelspalten / Kroketten   | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Röstis                         | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Cannelloni, frisch   | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne / Cannelloni, gefroren | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Gebackener Käse                | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Hähnchenflügel                 | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

## 10.13 Auftauen






Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller.

Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann.

Legen Sie bei größeren Nahrungsmittelportionen einen leeren

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

umgedrehten Teller auf den Garraumboden. Legen Sie die Speise in eine tiefe Schüssel und stellen Sie sie auf den Teller im Backofen. Entfernen Sie bei Bedarf die Einhängegitter.

|  | <br>(kg) | <br>(Min.)<br>Auftauzeit | <br>(Min.)<br>Zusätzliche Auftauzeit |  |
|--|---|---|---|---|
| Hähnchen   | 1   | 100 – 140   | 20 – 30   | Nach der Hälfte der Gardauer wenden.  |
| Fleisch  | 1   | 100 – 140   | 20 – 30   | Nach der Hälfte der Gardauer wenden.  |
| Forelle  | 0,15  | 25 – 35   | 10 – 15   | –   |
| Erdbeeren  | 0,3   | 30 – 40   | 10 – 20   | –   |
| Butter   | 0,25  | 30 – 40   | 10 – 15   | –   |
| Sahne  | 2 x 0,2   | 80 – 100  | 10 – 15   | Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.                                   |
| Torte  | 1,4   | 60  | 60  | –   |

## 10.14 Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraub- und Bajonettdeckeln oder Metall Dosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Ein-Liter-Einmachgläser auf das Backblech.



Füllen Sie die Einmachgläser gleichmäßig und verschließen Sie sie mit einer Klammer.



Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.



Geben Sie ungefähr 0,5 l Wasser ins Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen sicherzustellen.

Wenn die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu köcheln beginnt (nach ungefähr 35-60 Minuten bei 1-l-Einmachgläsern), schalten Sie den Backofen aus oder reduzieren Sie die Temperatur auf 100 °C (siehe Tabelle).

Stellen Sie die Temperatur auf 160 - 170 °C ein.

|  <b>BEERENOBST</b> | <br>(Min.)<br>Gardauer bis zum Köcheln |
|---|---|
| Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren  | 35 - 45   |

| STEIN-<br>OBST                      | <br>(Min.)<br>Gardauer bis<br>zum Köcheln | <br>(Min.)<br>Kochen Sie<br>weiter bei<br>100 °C |
|-------------------------------------|--|---|
| Pfirsiche / Quit-<br>ten / Pflaumen | 35 - 45  | 10 - 15   |

| GE-<br>MÜSE                      | <br>(Min.)<br>Gardauer bis<br>zum Kö-<br>cheln | <br>(Min.)<br>Kochen Sie<br>weiter bei<br>100 °C |
|----------------------------------|---|---|
| Karotten                         | 50 - 60   | 5 - 10  |
| Gurken                           | 50 - 60   | -   |
| Mixed Pickles                    | 50 - 60   | 5 - 10  |
| Kohlrabi / Erb-<br>sen / Spargel | 50 - 60   | 15 - 20   |

### 10.15 Dörren - Heißluft



Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.

Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörzeit den Backofen


ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

| GEMÜSE       | <br>(°C) | <br>(Std.) |
|--------------|---|--|
| Bohnen       | 60 - 70   | 6 - 8  |
| Paprika      | 60 - 70   | 5 - 6  |
| Suppengemüse | 60 - 70   | 5 - 6  |
| Pilze        | 50 - 60   | 6 - 8  |
| Kräuter      | 40 - 50   | 2 - 3  |

Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C ein.

| OBST          | <br>(Std.) |
|---------------|---|
| Pflaumen      | 8 - 10  |
| Aprikosen     | 8 - 10  |
| Apfelscheiben | 6 - 8   |
| Birnen        | 6 - 9   |

### 10.16 Feuchte Heißluft - Empfohlenes Zubehör

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



Pizzapfanne

Dunkel, nicht reflektierend  
28 cm Durchmesser



Backform

Dunkel, nicht reflektierend  
26 cm Durchmesser



Förmchen

Keramikform  
8 cm Durchmes-  
ser, 5 cm Höhe








Tortenbodenform

Dunkel, nicht reflektierend  
28 cm Durchmesser







### 10.17 Feuchte Heißluft

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(Min.) |
|--|---|---|---|---|
| Brötchen, süß, 16 Stück  | Backblech oder tiefes Blech   | 190   | 3   | 45 - 55   |
| Pizza, gefroren, 0,35 kg   | Kombirost   | 190   | 2   | 45 - 50   |
| Biskuitrolle   | Backblech oder tiefes Blech   | 180   | 2   | 45 - 55   |
| Brownie  | Backblech oder tiefes Blech   | 180   | 2   | 55 - 60   |
| Biskuitboden   | Biskuitform auf Kombirost   | 180   | 2   | 40 - 50   |
| Fisch, pochiert, 0,3 kg  | Backblech oder tiefes Blech   | 180   | 3   | 25 - 35   |
| Fisch, 0,2 kg  | Backblech oder tiefes Blech   | 180   | 3   | 25 - 35   |
| Fischfilet, 0,3 kg   | Pizzapfanne auf Kombirost   | 180   | 3   | 40 - 50   |
| Fleisch, pochiert, 0,25 kg   | Backblech oder tiefes Blech   | 190   | 3   | 40 - 50   |
| Schaschlik, 0,5 kg   | Backblech oder tiefes Blech   | 190   | 3   | 35 - 45   |
| Plätzchen, 16 Stück  | Backblech oder tiefes Blech   | 160   | 2   | 40 - 50   |
| Makronen, 24 Stück   | Backblech oder tiefes Blech   | 150   | 2   | 35 - 45   |
| Muffins, 12 Stück  | Backblech oder tiefes Blech   | 160   | 2   | 35 - 45   |
| Kleingebäck, pikant, 20 Stück  | Backblech oder tiefes Blech   | 170   | 2   | 35 - 45   |
| Mürbeteigplätzchen, 20 Stück   | Backblech oder tiefes Blech   | 150   | 2   | 40 - 45   |
| Törtchen, 8 Stück  | Backblech oder tiefes Blech   | 170   | 2   | 35 - 45   |
| Gemüse, pochiert, 0,4 kg   | Backblech oder tiefes Blech   | 180   | 3   | 45 - 55   |
| Vegetarisches Omelett  | Pizzapfanne auf Kombirost   | 190   | 3   | 40 - 50   |

## 10.18 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

|  <b>BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Backen in Formen</b> |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
|    |  | <br>(°C) | <br>(Min.) |  |
| Biskuit (fettfrei)   | Heißluft  | 140 - 150   | 35 - 50   | 2   |
| Biskuit (fettfrei)   | Ober-/Unterhitze  | 160   | 35 - 50   | 2   |



## BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Backen in Formen



(°C)



(Min.)



|                                 |          |     |         |   |
|---------------------------------|----------|-----|---------|---|
| Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm | Heißluft | 160 | 60 - 90 | 2 |
|---------------------------------|----------|-----|---------|---|

|                                 |                  |     |         |   |
|---------------------------------|------------------|-----|---------|---|
| Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm | Ober-/Unterhitze | 180 | 70 - 90 | 1 |
|---------------------------------|------------------|-----|---------|---|



## BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen



Nutzen Sie die dritte Einschubebene.



(°C)



(Min.)

|                              |          |     |         |  |
|------------------------------|----------|-----|---------|--|
| Mürbeteiggebäck / Feingebäck | Heißluft | 140 | 25 - 40 |  |
|------------------------------|----------|-----|---------|--|

|  |                  |     |         |  |
|--|------------------|-----|---------|--|
| Mürbeteiggebäck / Feingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor | Ober-/Unterhitze | 160 | 20 - 30 |  |
|--|------------------|-----|---------|--|

|  |          |     |         |  |
|--|----------|-----|---------|--|
| Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor | Heißluft | 150 | 20 - 35 |  |
|--|----------|-----|---------|--|

|  |                  |     |         |  |
|--|------------------|-----|---------|--|
| Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor | Ober-/Unterhitze | 170 | 20 - 30 |  |
|--|------------------|-----|---------|--|



## BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen



(°C)



(Min.)



|                              |          |     |         |       |
|------------------------------|----------|-----|---------|-------|
| Mürbeteiggebäck / Feingebäck | Heißluft | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
|------------------------------|----------|-----|---------|-------|

|  |          |     |         |       |
|--|----------|-----|---------|-------|
| Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor | Heißluft | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
|--|----------|-----|---------|-------|

|                    |          |     |         |       |
|--------------------|----------|-----|---------|-------|
| Biskuit (fettfrei) | Heißluft | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |
|--------------------|----------|-----|---------|-------|



Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.



Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.



(Min.)



Toast

Grill

1 - 3

5

Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden

Grill

24 - 30

4

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

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

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



Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

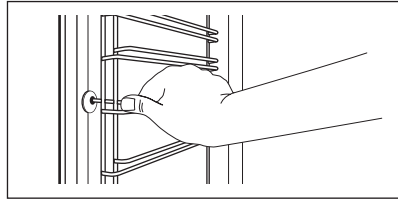
Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

### 11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

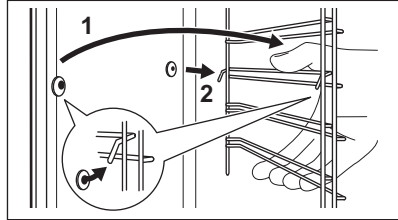
**Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

**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** Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



### 11.3 Verwendung: Aqua-Reinigungsfunktion

Bei dieser Reinigungsfunktion werden mithilfe von Feuchtigkeit Fett- und Speisereste aus dem Backofen entfernt.

**Schritt 1** Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 300 ml.

**Schritt 2** Stellen Sie die folgende Funktion ein:  


**Schritt 3** Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C.

**Schritt 4** Lassen Sie den Backofen 30 Min. lang eingeschaltet.

**Schritt 5** Schalten Sie den Ofen aus.

**Schritt 6** Warten Sie, bis der Ofen kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

**Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist, um ihn zu reinigen. Entfernen Sie die Einhängegitter.

**Schritt 2** Fassen Sie die Ecken des Grills. Ziehen Sie ihn gegen die Federkraft nach vorne und aus beiden Halterungen heraus. Der Grill klappt nach unten.

**Schritt 3** Reinigen Sie die Backofendecke mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie sie trocknen.

**Schritt 4** Führen Sie zum Einsetzen des Grillelements die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

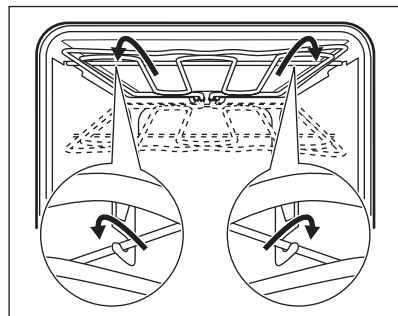
**Schritt 5** Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

### 11.4 Entfernen: Grill



#### WARNING!

Es besteht Verbrennungsgefahr.



## 11.5 Aus- und Einbau der: Tür

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



### WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

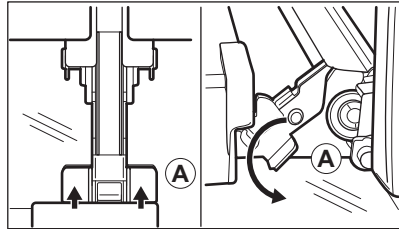


### VORSICHT!

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

**Schritt 1** Öffnen Sie die Tür vollständig.

**Schritt 2** Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.

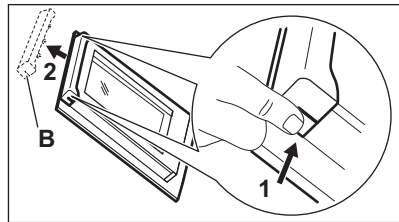


**Schritt 3** Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70 Grad). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.

**Schritt 4** Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.

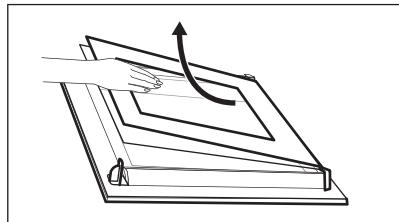
**Schritt 5** Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

**Schritt 6** Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



**Schritt 7** Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

**Schritt 8** Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



**Schritt 9** Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich andernfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

## 11.6 Austausch: Lampe



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

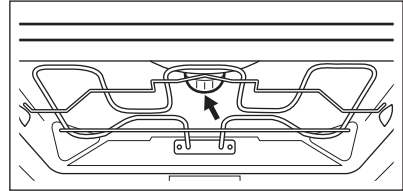


## Bevor Sie die Lampe austauschen:

| Schritt 1   | Schritt 2                                    | Schritt 3                                      |
|---|--|--|
| Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist. | Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung. | Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus. |

### Obere Lampe

**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 wieder an.

## 12. FEHLERSUCHE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was tun, wenn...

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

| Störung                      | Prüfen Sie, ob...                                       |
|------------------------------|---|
| Der Backofen nicht heizt.    | Die Sicherung durchgebrannt ist.                        |
| Das Display „12.00“ anzeigt. | Es einen Stromausfall gab. Stellen Sie die Uhrzeit ein. |

| Störung                       | Prüfen Sie, ob...            |
|-------------------------------|------------------------------|
| Die Lampe nicht funktioniert. | Die Lampe durchgebrannt ist. |

### 12.2 Servicedaten

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

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

#### Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

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

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt\*

|  |                      |
|--|----------------------|
| Herstellername   | AEG                  |
| Modellidentifikation                                     | BEB331010M 944188242 |
| Energieeffizienzindex                                    | 95.3                 |
| Energieeffizienzklasse                                   | A                    |
| Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze | 0.99 kWh/Programm    |
| Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft           | 0.81 kWh/Programm    |
| Anzahl der Garräume                                      | 1                    |
| Wärmequelle  | Strom                |
| Fassungsvermögen   | 7 l                  |
| Backofentyp  | Einbau-Backofen      |
| Gewicht  | 31.5 kg              |

\* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.

Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B

Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

### 13.2 Energie sparen



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

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

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

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

#### **Garen mit Heißluft**

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

#### **Restwärme**

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

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.

#### **Feuchte Heißluft**

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen.

## 14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

## PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

Visite nuestro sitio web para:



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

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

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



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:

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

## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 172 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 174 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 177 |
| 4. PANEL DE MANDOS.....             | 177 |
| 5. ANTES DEL PRIMER USO.....        | 178 |
| 6. USO DIARIO.....                  | 178 |
| 7. FUNCIONES DEL RELOJ.....         | 180 |
| 8. USO DE LOS ACCESORIOS.....       | 181 |
| 9. FUNCIONES ADICIONALES.....       | 182 |
| 10. CONSEJOS.....                   | 182 |
| 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....   | 195 |
| 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....      | 198 |
| 13. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 199 |

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace

responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

## **1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables**

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

## **1.2 Seguridad general**

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.

- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

|  |              |
|--|--------------|
| Altura mínima del armario<br>(Altura mínima del armario debajo de la encimera) | 578 (600) mm |
|--|--------------|

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Ancho del armario | 560 mm |
|-------------------|--------|

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Profundidad del armario | 550 (550) mm |
|-------------------------|--------------|

|  |        |
|--|--------|
| Altura de la parte frontal del aparato | 594 mm |
|--|--------|

|  |        |
|--|--------|
| Altura de la parte trasera del aparato | 576 mm |
|--|--------|

|   |        |
|---|--------|
| Anchura de la parte frontal del aparato | 595 mm |
|---|--------|

|   |        |
|---|--------|
| Anchura de la parte trasera del aparato | 559 mm |
|---|--------|

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Fondo del aparato | 567 mm |
|-------------------|--------|

|   |             |
|---|-------------|
| Fondo empotrado del aparato   | 546 mm      |
| Fondo con la puerta abierta   | 1027 mm     |
| Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior  | 560 x 20 mm |
| Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera | 1500 mm     |
| Tornillos de montaje  | 4 x 25 mm   |

## 2.2 Conexión eléctrica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.

- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

## 2.3 Uso del aparato



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos

inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

## **2.4 Mantenimiento y limpieza**



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.

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

## **2.5 Luces interiores**



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

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

## **2.6 Asistencia**

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

## **2.7 Eliminación**



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

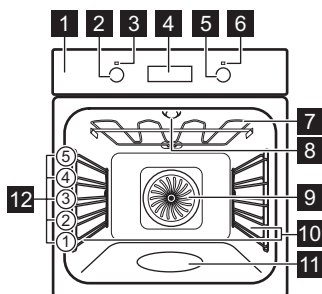
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.



- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños las mascotas queden atrapados en el aparato.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

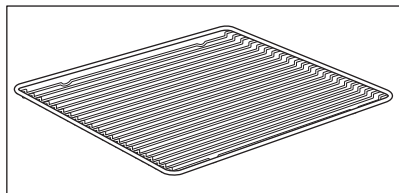
### 3.1 Descripción general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Piloto/símbolo de alimentación
- 4** Pantalla
- 5** Mando de en control (de la temperatura)
- 6** Indicador/símbolo de temperatura
- 7** Resistencia
- 8** Bombilla
- 9** Ventilador
- 10** Carril lateral, extraíble
- 11** Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
- 12** Posiciones de los estantes

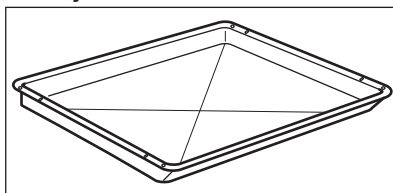
### 3.2 Accesorios

#### Parrilla



Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

#### Bandeja combi



Para bizcochos y galletas. Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

## 4. PANEL DE MANDOS

### 4.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

### 4.2 Sensores / botones



Para ajustar el tiempo.

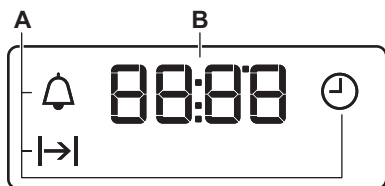


Para ajustar una función de reloj.



Para ajustar el tiempo.

### 4.3 Pantalla



- A. Funciones del reloj
- B. Temporizador

## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Antes del primer uso

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



Paso 1



Paso 2



Paso 3

#### Ajuste el reloj

1. Pulse:
2. - pulse para ajustar la hora. Pulse:
3. - pulse para ajustar los minutos. Pulse:

#### Limpie el horno

1. Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
2. Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.

#### Precalente el horno vacío

1. Seleccione la temperatura máxima para la función: . Tiempo: 1 h.
2. Seleccione la temperatura máxima para la función: . Tiempo: 15 min.

Apague el horno y espere a que esté frío. Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

## 6. USO DIARIO










### ADVERTENCIA!




Consulte los capítulos sobre seguridad.


## 6.1 Cómo configurar: Función de cocción

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Paso 1</b> | Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.                           |
| <b>Paso 2</b> | Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.                                  |
| <b>Paso 3</b> | Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno. |

## 6.2 Funciones de cocción

| Función de cocción  | Aplicación   |
|---|--|
|    | El horno está apagado.   |
| Posición de apagado   |  |
|    | Para encender la luz.  |
| Luz   |  |
|    | Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.   |
| Aire caliente   |  |
|    | Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente  |
| Función pizza   |  |
|  | Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua. |
| Cocción convencional / Limpieza Aqua  |  |
|  | Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.   |
| Calor inferior  |  |
|  | Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.                           |
| Descongelar   |  |

| Función de cocción  | Aplicación   |
|---|--|
|  | Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Turbo plus. |
| Turbo plus  |  |
|  | Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.   |
| Grill   |  |
|  | Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.  |
| Grill Turbo   |  |

 La bombilla se puede apagar automáticamente a temperaturas inferiores a 60 °C durante algunas funciones del horno.

## 6.3 Notas sobre: Turbo plus




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

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

Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Turbo plus. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.

## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Funciones del reloj



| función de reloj  | Aplicación  |
|---|---|
| <br>Hora     | Ajustar, modificar o comprobar la hora.   |
| <br>Duración | Programar la duración del funcionamiento del horno.   |
| <br>Avisador | Para configurar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar esta función cualquier momento, incluso si el horno está apagado. |



### 7.2 Cómo configurar: Funciones del reloj

#### Cómo cambiar: Hora

 - parpadea al conectar el aparato a la corriente eléctrica si ha habido un corte de corriente o si no está ajustado el temporizador.

**Paso 1**  - pulse repetidamente.  - empieza a parpadear.





**Paso 2** ,  - pulse para ajustar la hora.  
Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

 - pulse repetidamente para cambiar la hora del día.  - empieza a parpadear.

#### Cómo configurar: Duración

**Paso 1** Programe una función del horno y la temperatura.

**Paso 2**  - pulse repetidamente.  - empieza a parpadear.



**Paso 3** ,  - pulse para establecer la duración.  
La pantalla muestra:   
 - parpadea cuando termina el tiempo establecido. La señal suena y el horno se apaga.

**Paso 4** Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

**Paso 5** Gire los mandos a la posición de apagado.

#### Cómo configurar: Avisador

**Paso 1**  - pulse repetidamente.  - empieza a parpadear.


**Paso 2** ,  - pulse para ajustar la hora.  
La función empieza automáticamente tras 5 segundos.  
Al finalizar el tiempo ajustado suena una señal.


**Paso 3** Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

## Cómo configurar: Avisador

**Paso 4** Gire los mandos a la posición de apagado.

## Instrucciones para cancelar: Funciones del reloj

**Paso 1**  - pulse repetidamente hasta que el símbolo de la función de reloj empiece a parpadear.

**Paso 2** Mantenga pulsada: .  
La función de reloj se apaga después de unos segundos.

## 8. USO DE LOS ACCESORIOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

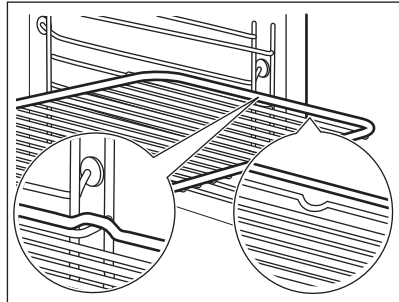
también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

### 8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

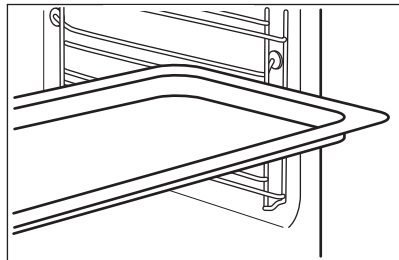
#### Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril .



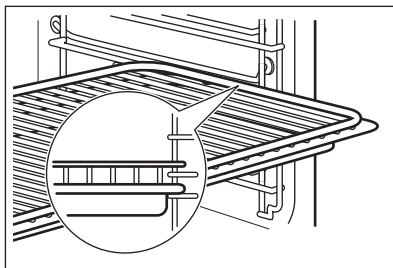
#### Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



**Parrilla, Bandeja honda:**

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



## 9. FUNCIONES ADICIONALES

### 9.1 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las

superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

## 10. CONSEJOS

**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 10.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las siguientes tablas muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos específicos de alimentos.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

### 10.2 Cara interior de la puerta

La cara interior de la puerta contiene:

- los números de las posiciones de la parrilla.
- información sobre las funciones del horno, posiciones recomendadas de las parrillas y temperatura apropiada para platos.

### 10.3 Horneado

Para la primera cocción, utilice la temperatura más baja.

El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.






Los pasteles y las pastas que se hornean a niveles diferentes no siempre se doran de modo uniforme. No es necesario cambiar el ajuste de temperatura si el tueste no es uniforme. Las diferencias se compensarán durante el horneado.

Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.

## 10.4 Consejos para hornear

| Resultado   | Posible causa  | Solución   |
|---|--|--|
| La base de la tarta no se ha horneado lo suficiente.        | La parrilla no está en una posición correcta.                                      | Coloque la tarta en un nivel más bajo.   |
| La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías.    | La temperatura del horno es demasiado alta.  | La próxima vez ajuste una temperatura del horno ligeramente más baja.                |
|   | La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto. | La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno. |
| La tarta está demasiado seca.                               | La temperatura del horno es demasiado baja.  | La próxima vez ajuste una temperatura del horno más alta.                            |
|   | El tiempo de horneado es demasiado largo.  | La próxima vez fije un tiempo de horneado más corto.                                 |
| El pastel se hornea irregularmente.                         | La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto. | La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno. |
|   | La masa del pastel no se distribuye uniformemente.                                 | La próxima vez, distribuya la masa uniformemente en la bandeja.                      |
| El pastel no está listo en el tiempo indicado en la receta. | La temperatura del horno es demasiado baja.  | La próxima vez ajuste una temperatura del horno un poco más alta.                    |

## 10.5 Horneado en un solo nivel

|  ALI-<br>MENTOS EN<br>MOLDES |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|--|---|---|--|---|
| Masa brisé - masa quebrada, precaliéntelo el horno vacío   | Aire caliente   | 170 - 180   | 10 - 25  | 2   |
| Masa brisé: bizcocho   | Aire caliente   | 150 - 170   | 20 - 25  | 2   |
| Pastel molde redondo / Brioche   | Aire caliente   | 150 - 160   | 50 - 70  | 1   |
| Tarta de Madeira / Tarta de frutas   | Aire caliente   | 140 - 160   | 70 - 90  | 1   |
| Tarta de queso   | Cocción convencional  | 170 - 190   | 60 - 90  | 1   |

Use el tercer nivel.

Use la función: Aire caliente.

Utilice una bandeja de horno.

**TARTAS / PASTAS / PANES****(°C)****(min)**

|   |           |         |
|---|-----------|---------|
| Pastel de azúcar  | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho), utilice una bandeja honda | 150       | 35 - 55 |
| Tarta de fruta sobre masa quebrada  | 160 - 170 | 40 - 80 |

Precalente el horno vacío.

Use la función: Cocción convencional.

Utilice una bandeja de horno.

**TARTAS / PASTAS / PANES****(°C)****(min)**





|  |                    |         |   |
|--|--------------------|---------|---|
| Brazo de gitano  | 180 - 200          | 10 - 20 | 3 |
| Pan de centeno:  | primero: 230       | 20      | 1 |
|  | después: 160 - 180 | 30 - 60 |   |
| Tarta de almendras y mantequilla / Tartas de azúcar  | 190 - 210          | 20 - 30 | 3 |
| Buñuelos de crema / Bollos rellenos de crema   | 190 - 210          | 20 - 35 | 3 |
| Trenza de pan / Roscón   | 170 - 190          | 30 - 40 | 3 |
| Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho), utilice una bandeja honda                | 170                | 35 - 55 | 3 |
| Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ej. requesón, crema, natillas) | 160 - 180          | 40 - 80 | 3 |
| Pastel de navidad  | 160 - 180          | 50 - 70 | 2 |

Use el tercer nivel.

**GALLETAS****(°C)****(min)**





|                                     |               |           |         |
|-------------------------------------|---------------|-----------|---------|
| Galletas de masa quebrada           | Aire caliente | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Rollitos, precalente el horno vacío | Aire caliente | 160       | 10 - 25 |
| Galletas de masa batida esponjosa   | Aire caliente | 150 - 160 | 15 - 20 |



|  <b>GALLETAS</b> |  | <br>(°C) | <br>(min) |
|--|---|---|--|
| Pastas de hojaldre, precaliente el horno vacío   | Aire caliente   | 170 - 180   | 20 - 30  |
| Galletas de masa de levadura   | Aire caliente   | 150 - 160   | 20 - 40  |
| Mostachones de almendra  | Aire caliente   | 100 - 120   | 30 - 50  |
| Galletas de clara de huevo / Merengues   | Aire caliente   | 80 - 100  | 120 - 150  |
| Rollitos, precaliente el horno vacío   | Cocción convencional  | 190 - 210   | 10 - 25  |

## 10.6 Gratinados y horneados





Use el primer nivel.

|  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
|--|---|---|--|
| Baguetas cubiertas de queso fundido  | Aire caliente   | 160 - 170   | 15 - 30  |
| Verduras al gratén, precaliente el horno vacío                                   | Grill Turbo   | 160 - 170   | 15 - 30  |
| Lasaña   | Cocción convencional  | 180 - 200   | 25 - 40  |
| Pescado al horno   | Cocción convencional  | 180 - 200   | 30 - 60  |
| Verduras rellenas  | Aire caliente   | 160 - 170   | 30 - 60  |
| Dulces horneados   | Cocción convencional  | 180 - 200   | 40 - 60  |
| Gratén de pasta  | Cocción convencional  | 180 - 200   | 45 - 60  |

## 10.7 Horneado en varios niveles

Use la función: Aire caliente.

Utilice las bandejas de horno.

|  <b>TARTAS / PASTAS</b> | <br>(°C) | <br>(min) | <br><b>2 posiciones</b> |
|---|---|--|--|
| Buñuelos de crema / Bolleritos rellenos de crema, precaliente el horno vacío                              | 160 - 180   | 25 - 45  | 1 / 4  |
| Pastel Streusel seco  | 150 - 160   | 30 - 45  | 1 / 4  |



## GALLETAS/PASTELLOS/PASTAS/BOLLOS



(°C)



(min)



2 posiciones

3 posiciones

|  |           |           |       |           |
|--|-----------|-----------|-------|-----------|
| Rollitos                                       | 180       | 20 - 30   | 1 / 4 | -         |
| Galletas de masa quebrada                      | 150 - 160 | 20 - 40   | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Galletas de masa batida esponjosa              | 160 - 170 | 25 - 40   | 1 / 4 | -         |
| Pastas de hojaldre, precaliente el horno vacío | 170 - 180 | 30 - 50   | 1 / 4 | -         |
| Galletas de masa de levadura                   | 160 - 170 | 30 - 60   | 1 / 4 | -         |
| Mostachones de almendra                        | 100 - 120 | 40 - 80   | 1 / 4 | -         |
| Galletas de clara de huevo / Merengues         | 80 - 100  | 130 - 170 | 1 / 4 | -         |

## 10.8 Consejos para asar

Use utensilios para horno resistentes al calor.

Ase la carne magra tapada (puede utilizar papel de aluminio).

Ase los trozos grandes de carne directamente sobre la bandeja o en la parrilla colocada sobre la bandeja.

Para evitar que se queme la grasa, ponga un poco de agua en la bandeja.

Gire el asado al cabo de 1/2 o 2/3 del tiempo de cocción.

Utilice trozos de carne y pescado grandes (1 kg o más).

Durante la cocción, los asados grandes se deben rociar repetidamente con el jugo.

## 10.9 Asados

Use el primer nivel.



## CARNE DE RES



(°C)



(min)

|   |                  |                      |           |           |
|---|------------------|----------------------|-----------|-----------|
| Estofado  | 1 - 1,5 kg       | Cocción convencional | 230       | 120 - 150 |
| Rosbif o filete, poco hecho, precaliente el horno vacío | por cm de grosor | Grill Turbo          | 190 - 200 | 5 - 6     |
| Rosbif o filete, al punto, precaliente el horno vacío   | por cm de grosor | Grill Turbo          | 180 - 190 | 6 - 8     |



## CARNE DE RES



(°C)



(min)

Rosbif o filete, muy hecho, precaliente el horno vacío

por cm de grosor

Grill Turbo

170 - 180

8 - 10



## CERDO



Use la función: Grill Turbo.



(kg)



(°C)



(min)

Paletilla / Cuello / Jamón

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Chuletas / Costillas

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Pastel de carne

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Codillo de cerdo precocinado

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



## TERNERA



Use la función: Grill Turbo.



(kg)



(°C)



(min)

Ternera asada

1

160 - 180

90 - 120

Codillo de ternera

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



## CORDERO



Use la función: Grill Turbo.



(kg)



(°C)



(min)

Pata de cordero / Cordero asado

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Silla de cordero

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## CARNE DE CAZA



Use la función: Cocción convencional.



(kg)



(°C)



(min)

Silla / Pata de liebre, precaliente el horno vacío

hasta 1

230

30 - 40

Silla de corzo

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Pierna de corzo

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



## AVES



Use la función: Grill Turbo.



(kg)



(°C)



(min)

Aves troceadas

0,2 - 0,25 cada trozo

200 - 220

30 - 50

Pollo, medio

0,4 - 0,5 cada trozo

190 - 210

35 - 50

Pollo, pularda

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Pato

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Ganso

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Pavo

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Pavo

4 - 6

140 - 160

150 - 240



## PESCADO (AL VAPOR)



Use la función: Cocción convencional.



(kg)



(°C)



(min)

Pescado entero

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 Horneado crujiente con: Función pizza



### PIZZA



Use el primer nivel.



(°C)



(min)

Tartas 180 - 200 40 - 55

Flan de espina-  
cas 160 - 180 45 - 60

Quiche Lorrain-  
e / Flan suizo 170 - 190 45 - 55

Tarta de queso 140 - 160 60 - 90

Pastel de verdu-  
ras 160 - 180 50 - 60



### PIZZA



Precaliente el horno vacío antes de cocinar.



Use el segundo nivel.



(°C)



(min)

Pizza, base fina, 200 - 230 15 - 20  
utilice una ban-  
deja honda



### PIZZA



Precaliente el horno vacío antes de cocinar.



Use el segundo nivel.



(°C)



(min)

Pizza, base  
griosa 180 - 200 20 - 30

Pan sin levadu-  
ra 230 - 250 10 - 20

Empanada de  
masa de hojal-  
dre 160 - 180 45 - 55

Flammkuchen  
(tarta flambea-  
da) 230 - 250 12 - 20

Pierogi 180 - 200 15 - 25

## 10.11 Grill

Precaliente el horno vacío antes de cocinar.

Cocine al grill solo trozos de carne o  
pescado poco gruesos.

Coloque una bandeja en el primer nivel para  
recoger la grasa.



## GRILL



Use la función: Grill



(°C)



(min)  
1ª cara



(min)  
2ª cara



|                               | (°C)      | (min)<br>1ª cara | (min)<br>2ª cara |       |
|-------------------------------|-----------|------------------|------------------|-------|
| Redondo al horno              | 210 - 230 | 30 - 40          | 30 - 40          | 2     |
| Solomillo de res              | 230       | 20 - 30          | 20 - 30          | 3     |
| Lomo de cerdo                 | 210 - 230 | 30 - 40          | 30 - 40          | 2     |
| Lomo de ternera               | 210 - 230 | 30 - 40          | 30 - 40          | 2     |
| Silla de cordero              | 210 - 230 | 25 - 35          | 20 - 25          | 3     |
| Pescado entero, 0,5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30          | 15 - 30          | 3 / 4 |

## 10.12 Congelados



## DESCONGELACIÓN



Use la función: Aire caliente.



(°C)



(min)



|                               | (°C)      | (min)   |   |
|-------------------------------|-----------|---------|---|
| Pizza congelada               | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Pizza americana congelada     | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza refrigerada             | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Pizzetas congeladas           | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Patatas fritas finas          | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Patatas fritas gruesas        | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Porciones / Croquetas         | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Patatas asadas con cebolla    | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasaña / Canelones frescos    | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasaña / Canelones congelados | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Queso al horno                | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Alitas de pollo               | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |






## 10.13 Descongelar

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.

No tape la comida, porque puede prolongar el tiempo de descongelación.

Use el primer nivel.

Para grandes porciones de comida, coloque un plato vacío del revés sobre la base en el interior del horno. Coloque la comida en un plato hondo y sobre el plato del interior del horno. Retire los soportes si es necesario.

|  | <br>(kg) | <br>(min)<br>Tiempo de des-<br>congelación | <br>(min)<br>Tiempo de des-<br>congelación adi-<br>cional |  |
|--|---|---|--|---|
| Pollo  | 1   | 100 - 140   | 20 - 30  | Dele la vuelta a media cocción.   |
| carne  | 1   | 100 - 140   | 20 - 30  | Dele la vuelta a media cocción.   |
| Trucha   | 0.15  | 25 - 35   | 10 - 15  | -   |
| Fresas   | 0.3   | 30 - 40   | 10 - 20  | -   |
| Mantequilla  | 0.25  | 30 - 40   | 10 - 15  | -   |
| Nata   | 2 x 0,2   | 80 - 100  | 10 - 15  | Monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados.                        |
| Pasteles   | 1.4   | 60  | 60   | -   |

## 10.14 Conservar

Use la función Calor inferior.

Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.

No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.

Use el primer nivel.

No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.



Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.




Los botes no se pueden tocar entre sí.




Ponga aproximadamente 1/2 litro de agua en la bandeja de horno para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.

Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35 - 60 minutos con frascos de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Ajuste la temperatura a 160 - 170 °C.

|  FRUTAS SIL-<br>VESTRES | <br>(min)<br>Cocer hasta que<br>empiecen a subir<br>burbujas |
|--|---|
| Fresas / Arándanos /<br>Frambuesas / Uvas espina<br>maduras  | 35 - 45   |

|  <b>FRUTA DE HUESO</b> |  (min)<br><b>Cocer hasta que empiecen a subir burbujas</b> |  (min)<br><b>Continuar la cocción a 100 °C</b> |
|--|---|---|
| Melocotones / Membrillos / Ciruelas  | 35 - 45   | 10 - 15   |

|  <b>VERDURAS DURAS</b> |  (min)<br><b>Cocer hasta que empiecen a subir burbujas</b> |  (min)<br><b>Continuar la cocción a 100 °C</b> |
|--|---|---|
| Zanahorias   | 50 - 60   | 5 - 10  |
| Pepinos  | 50 - 60   | -   |
| Encurtidos variados  | 50 - 60   | 5 - 10  |
| Colinabo / Guisantes / Espárragos  | 50 - 60   | 15 - 20   |

## 10.15 Desechar alimentos - Aire caliente

Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.

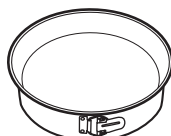
## 10.16 Turbo plus. accesorios recomendados

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



**Bandeja para pizza**

Oscuro, mate  
28 cm de diámetro



**Bandeja para hornear**

Oscuro, mate  
26 cm de diámetro



**Ramequines**

Cerámica  
8 cm de diámetro,  
5 cm de altura






**Molde para base**

Oscuro, mate  
28 cm de diámetro



Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar, a ser posible durante una noche para terminar el secado.

Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

|  <b>VERDURAS</b> |  (°C) |  (h) |
|---|--|--|
| Judías  | 60 - 70  | 6 - 8  |
| Pimientos   | 60 - 70  | 5 - 6  |
| Verduras para sopa  | 60 - 70  | 5 - 6  |
| Setas   | 50 - 60  | 6 - 8  |
| Hierbas aromáticas  | 40 - 50  | 2 - 3  |






Ajuste la temperatura a 60 - 70 °C.

|  <b>FRUTA</b> |  (h) |
|--|---|
| Ciruelas   | 8 - 10  |
| Albaricoques   | 8 - 10  |
| Manzanas en rodajas  | 6 - 8   |
| Peras  | 6 - 9   |



## 10.17 Turbo plus

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| Rollitos dulces, 16 piezas   | bandeja o bandeja honda   | 190   | 3   | 45 - 55  |
| Pizza congelada, 0,35 kg   | parrilla  | 190   | 2   | 45 - 50  |
| Brazo de gitano  | bandeja o bandeja honda   | 180   | 2   | 45 - 55  |
| Brownie  | bandeja o bandeja honda   | 180   | 2   | 55 - 60  |
| Base de masa brisé   | molde de base sobre parrilla  | 180   | 2   | 40 - 50  |
| Pescado pochado, 0,3 kg  | bandeja o bandeja honda   | 180   | 3   | 25 - 35  |
| Pescado entero, 0,2 kg   | bandeja o bandeja honda   | 180   | 3   | 25 - 35  |
| Filete de pescado, 0,3 kg  | molde para pizza sobre parrilla   | 180   | 3   | 40 - 50  |
| Carne pochada, 0,25 kg   | bandeja o bandeja honda   | 190   | 3   | 40 - 50  |
| Shashlik, 0,5 kg   | bandeja o bandeja honda   | 190   | 3   | 35 - 45  |
| Galletas, 16 piezas  | bandeja o bandeja honda   | 160   | 2   | 40 - 50  |
| Mostachones de almendra, 24 piezas   | bandeja o bandeja honda   | 150   | 2   | 35 - 45  |
| Muffins, 12 piezas   | bandeja o bandeja honda   | 160   | 2   | 35 - 45  |
| Tarta salada, 20 piezas  | bandeja o bandeja honda   | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas                                  | bandeja o bandeja honda   | 150   | 2   | 40 - 45  |
| Tartaletas, 8 piezas   | bandeja o bandeja honda   | 170   | 2   | 35 - 45  |
| Verduras pochadas, 0,4 kg  | bandeja o bandeja honda   | 180   | 3   | 45 - 55  |
| Tortilla vegetariana   | molde para pizza sobre parrilla   | 190   | 3   | 40 - 50  |

## 10.18 Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.



### HORNEADO EN UN NIVEL. Horneado en moldes



(°C)



(min)



|                                     |                      | (°C)      | (min)   |   |
|-------------------------------------|----------------------|-----------|---------|---|
| Bizcocho sin grasa                  | Aire caliente        | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Bizcocho sin grasa                  | Cocción convencional | 160       | 35 - 50 | 2 |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm | Aire caliente        | 160       | 60 - 90 | 2 |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm | Cocción convencional | 180       | 70 - 90 | 1 |



### HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas



Use el tercer nivel.



(°C)



(min)

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



### HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas



(°C)



(min)



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



GRILL



Precalente el horno vacío 5 minutos.



Grill con la temperatura ajustada al máximo.



(min)



Tostadas

Grill

1 - 3

5

Bistec de vaca, dar la vuelta a media cocción

Grill

24 - 30

4

## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas

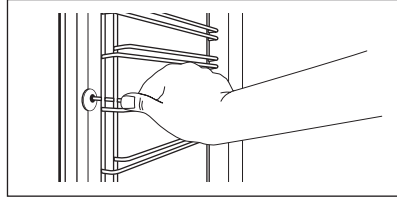
No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

### 11.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

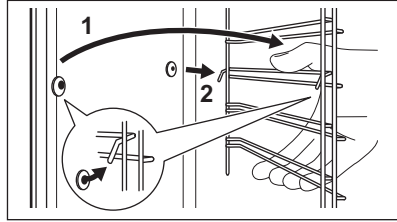
**Paso 1** Apague el horno y espere a que esté frío.

**Paso 2** Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



**Paso 3** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared lateral y sáquelo.

**Paso 4** Coloque los carriles apoyo en el orden inverso.



### 11.3 Instrucciones de uso: Limpieza Agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el horno.

**Paso 1** Vierta agua en el relieve del interior. 300 ml.

**Paso 2** Ajuste la función:

**Paso 3** Ajuste la temperatura a 90 °C.

**Paso 4** Deje funcionar el horno 30 minutos.

**Paso 5** Apague el horno.

**Paso 6** Espere hasta que el horno esté frío. Seque el interior con un paño suave.

**Paso 1** Apague el horno y espere a que esté frío para limpiarlo. Retire los carriles telescópicos.

**Paso 2** Sujete las esquinas de la parrilla. Tire hacia fuera hasta sentir la presión del muelle y extraiga de los dos soportes. El grill se separa del techo por la parte delantera.

**Paso 3** Limpie el techo del horno con agua templada, un paño suave y detergente suave. Deje que se seque.

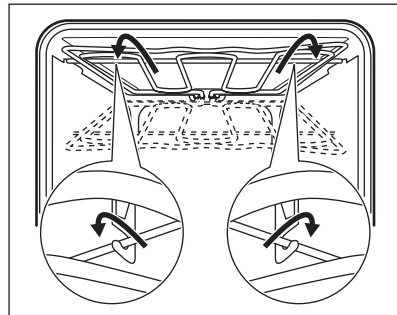
**Paso 4** Instale el grill siguiendo el orden inverso.

### 11.4 Cómo quitar: Grill



#### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.



**Paso 5** Coloque los carriles de apoyo.

### 11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y el panel los paneles de cristal interiores para

limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.

**ADVERTENCIA!**

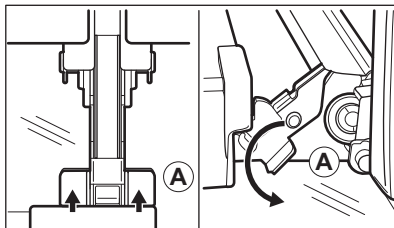
Tenga en cuenta que la puerta pesa mucho.

**PRECAUCIÓN!**

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

**Paso 1** Abra la puerta por completo.

**Paso 2** Presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.

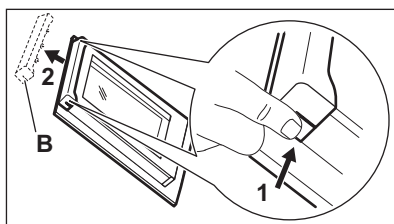


**Paso 3** Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia afuera y en ángulo hacia arriba. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.

**Paso 4** Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.

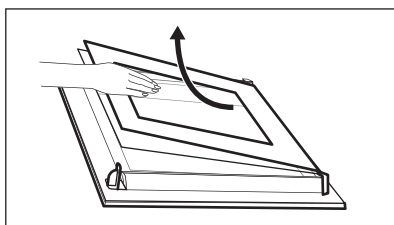
**Paso 5** Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.

**Paso 6** Uno tras otro, sujete los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos del carril.



**Paso 7** Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

**Paso 8** Después de limpiar, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.



**Paso 9** Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta. Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

## 11.6 Cómo cambiar: Bombilla

**ADVERTENCIA!**

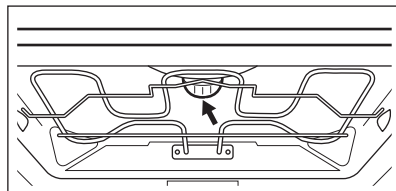
Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

### Antes de reemplazar la bombilla:

| Paso 1  | Paso 2                         | Paso 3                                     |
|---|--------------------------------|--|
| Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío. | Desconecte el horno de la red. | Coloque un paño en el fondo de la cavidad. |

### Bombilla superior

**Paso 1** Gire la tapa de cristal para extraerla.



**Paso 2** Limpie la tapa de cristal.

**Paso 3** Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

**Paso 4** Coloque la tapa de cristal.

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Qué hacer si...

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

| Problema                     | Compruebe que...                                     |
|------------------------------|--|
| El horno no calienta.        | Ha saltado el fusible.                               |
| La pantalla muestra "12.00". | Ha habido un corte de alimentación. Ajusta el reloj. |

### Problema

### Compruebe que...

La bombilla no funciona. La bombilla se ha fundido.

### 12.2 Datos de servicio

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

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

### Es conveniente que anote los datos aquí:

Modelo (MOD.) .....

Número de producto (PNC) .....

Número de serie (S.N.) .....

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

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

|  |                      |
|--|----------------------|
| Nombre del proveedor                                       | AEG                  |
| Identificación del modelo                                  | BEB331010M 944188242 |
| Índice de eficiencia energética                            | 95.3                 |
| Clase de eficiencia energética                             | A                    |
| Consumo de energía con carga estándar, modo convencional   | 0.99 kWh/ciclo       |
| Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador | 0.81 kWh/ciclo       |
| Número de cavidades  | 1                    |
| Fuente de calor  | Electricidad         |
| Volumen  | 71 l                 |
| Tipo de horno  | Horno empotrado      |
| Masa   | 31.5 kg              |

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

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

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

### 13.2 Ahorro de energía



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

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

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

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

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

#### **Cocción con ventilador**

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

#### **Calor residual**

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

Utilice el calor residual para calentar otros platos.


#### **Mantener calor**


Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

#### **Turbo plus**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

## 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



## FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från AEG. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Ta några minuter och läs igenom detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten.

**Besök vår webbplats för att:**



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Registrera din produkt för bättre service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....     | 201 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....   | 203 |
| 3. PRODUKTBESKRIVNING.....       | 205 |
| 4. KONTROLLPANELEN.....          | 206 |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....   | 206 |
| 6. DAGLIG ANVÄNDNING.....        | 207 |
| 7. KLOCKFUNKTIONER.....          | 208 |
| 8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....  | 209 |
| 9. TILLVALSFUNKTIONER.....       | 210 |
| 10. TIPS.....                    | 210 |
| 11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 223 |
| 12. FELSÖKNING.....              | 226 |
| 13. ENERGIEFFEKTIVITET.....      | 226 |

## 1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för

eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

## 1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt av personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING:** Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om produkten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av produkten utan uppsikt.

## 1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- **WARNING:** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.

- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.
- Enheten för inbyggnad måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken) 578 (600) mm

|  |              |
|--|--------------|
| Skåpets bredd  | 560 mm       |
| Skåpets djup   | 550 (500) mm |
| Höjd på produktens främre del  | 594 mm       |
| Höjd på produktens bakre del   | 576 mm       |
| Bredd på produktens främre del   | 595 mm       |
| Bredd på produktens bakre del  | 559 mm       |
| Produktens djup  | 567 mm       |
| Djupet på den inbyggda produkten   | 546 mm       |
| Djup med öppen lucka   | 1027 mm      |
| Minsta storlek på ventilations öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan | 560 x 20 mm  |
| Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan                | 1500 mm      |
| Monteringssskruvar   | 4 x 25 mm    |

## 2.2 Elektrisk anslutning



### WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

## 2.3 Användning



### WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



### WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte elfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
  - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.

- Om produkten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

## 2.4 Underhåll och rengöring



### WARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

## 2.5 Lampa inuti produkten



### WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.6 Service

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

## 2.7 Kassering



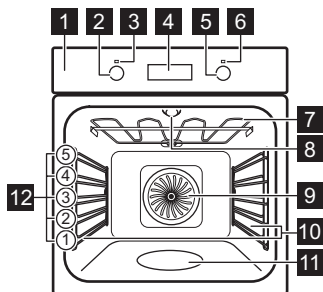
### WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

# 3. PRODUKT BESKRIVNING

## 3.1 Allmän översikt

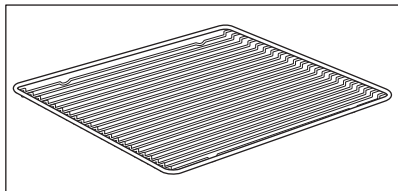


- 1 Kontrollpanel
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Strömlampa/symbol
- 4 Display
- 5 Kontrollvred (för temperaturen)
- 6 Temperaturindikator/symbol
- 7 Värmeelement
- 8 Lampa
- 9 Fläkt
- 10 Ugnsstage, löstagbar

- 11** Ugnsutrymmets upphöjning - Aqua rengöringsbehållare

### 3.2 Tillbehör

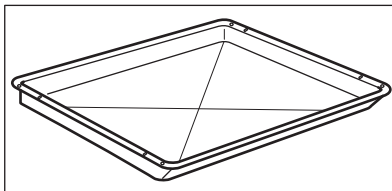
#### Galler



För kokkärl, bakformar och stekkärl.

- 12** Ugnsnivåer

#### Kombinerad panna



För kakor och småkakor. För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

## 4. KONTROLLPANELEN

### 4.1 Infällbara vred

För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

### 4.2 Sensorfält/knappar



Gör så här för att ställa in tiden.

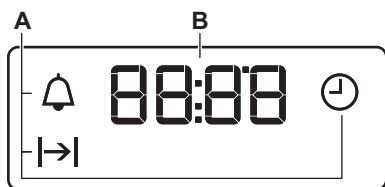


Ställa in en klockfunktion.



Gör så här för att ställa in tiden.

### 4.3 Display



- A. Klockfunktioner
- B. Timer

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



#### **VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

## 5.1 Före första användning

Ugnen kan avge lukt och rök under uppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.










Steg 1



Steg 2



Steg 3

| Ställ klockan   | Rengöra ugnen  | Förvärm den tomma ugnen  |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>Tryck på: .</li><li> - för att ställa in timmen. Tryck på: .</li><li> - tryck för att ställa in minuterna. Tryck på: .</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.</li><li>Torka av ugnen och tillbehören med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>Ställ in maxtemperatur för funktionen: .<br/>Tid: 1 timme.</li><li>Ställ in maxtemperatur för funktionen: .<br/>Tid: 15 min.</li></ol> |

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat. Sätt dit tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING





### WARNING!






Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Hur man ställer in: Värmefunktion

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Steg 1</b> | Vrid på vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.                   |
| <b>Steg 2</b> | Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.                                     |
| <b>Steg 3</b> | När matlagningen är klar, vrid på vreden till avstängt läge för att stänga av ugnen. |

### 6.2 Värmefunktioner

| Värmefunktion   | Program            |
|---|--------------------|
|  | Ugnen är avstängd. |
| Avstängt läge   |                    |
|  | Tända lampan.      |
| Belysning   |                    |

| Värmefunktion   | Program   |
|---|---|
|    | För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat.<br>Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för Översta - / bottenvärme. |
| Varmluft  |   |
|    | För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.   |
| Pizza-funktionen  |   |
|   | För bakning och stekning på en ugnsnivå.<br>Se kapitlet "Skötsel och rengöring" för mer information om: Vattenrengöring                                   |
| Översta - / bottenvärme / Vattenrengöring   |   |
|  | För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.  |
| Bottenvärme   |   |
|  | För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.  |
| Upptining   |   |

## Värmefunktion Program



Baka med ånga

Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För mer information, se avsnittet "Daglig användning", Anvisningar om: Baka med ånga.



Grill

För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.



Varmluftsgrillning

För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller hel kyckling. För att bryna och göra gratänger.



Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 60 °C med vissa ugnsfunktioner.

## 6.3 Anvisningar om: Baka med ånga

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign enligt EU 65/2014 och EU 66/2014. Test enligt EN 60350-1.

Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

För matlagingsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Baka med ånga. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

## 7. KLOCKFUNKTIONER

### 7.1 Klockfunktioner

#### Klockfunktion

#### Program



Klockslag

För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.



Koktid

För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.



Signalur

För att ställa in en tid som räknas ned. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när ugnen är avstängd.

### 7.2 Hur man ställer in: Klockfunktioner

#### Hur man ändrar: Klockslag



- blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det har varit ett strömavbrott eller när timern inte är inställd.

#### Steg 1



- tryck uppregade gånger.



- börjar blinka.

#### Steg 2



- tryck för att ställa klockan.

Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visas på displayen.



- tryck uppregade gånger för att ändra tiden.





- börjar blinka.




### Hur man ställer in: Kottid

**Steg 1** Välj ugnsfunktion och temperatur.

**Steg 2**  - tryck upprepade gånger.  - börjar blinka.

**Steg 3**  ,  - tryck för att ställa in tiden.



På displayen visas: .



 - blinkar när den inställda tiden har gått. Signalen ljuder och ugnen stängs av.

**Steg 4** Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

**Steg 5** Vrid vredet till avstängt läge.

### Hur man ställer in: Signalur

**Steg 1**  - tryck upprepade gånger.  - börjar blinka.

**Steg 2**  ,  - tryck för att ställa klockan.

Funktionen startar automatiskt efter 5 sekunder.


En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåtts.

**Steg 3** Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

**Steg 4** Vrid vredet till avstängt läge.

### Hur man avbryter: Klockfunktioner

**Steg 1**  - tryck upprepade gånger tills symbolen för klockfunktionen börjar blinka.

**Steg 2** Tryck och håll in: .  
Klockfunktionen stängs av efter några sekunder.

## 8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

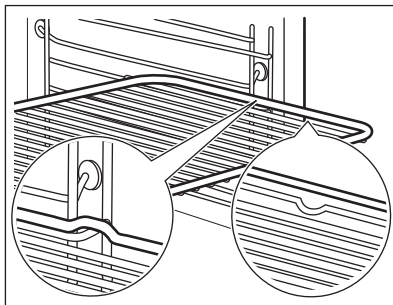
### 8.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten.  
Fördjupningarna ger också ett tipskydd.

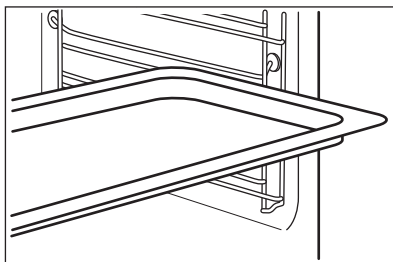
Den höga kanten runt hyllan förhindrar  
kockkärlen från att glida ner.

**Galler:**

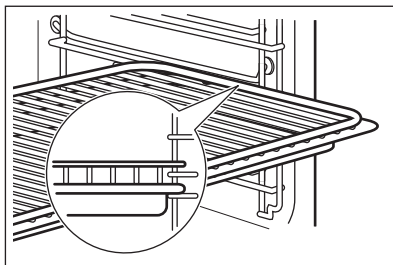
För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen .

**Djup plåt:**

Skjut in plåten mellan stegparen på önskad nivå.

**Galler, Djup plåt:**

Tryck in plåten mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



## 9. TILLVALSFUNKTIONER

### 9.1 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du

stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

## 10. TIPS

**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

## 10.1 Tillagningsrekommendationer



Temperaturen och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

### 10.2 Ugnsluckans insida

#### På insidan av luckan hittar du:

- ugnsnivåernas nummer.
- Information om ugnsfunktioner, rekommenderade ugnsnivåer och temperaturer för maträtter.

### 10.3 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

### 10.4 Tips för bakning






Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

| Bakresultat  | Möjlig orsak   | Lösning  |
|--|--|--|
| Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.              | Ugnsnivån är fel.  | Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.                                  |
| Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder. | Ugnstemperaturen är för hög.                                 | Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.                    |
|  | Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort. | Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång. |
| Kakan är för torr.                                       | Ugnstemperaturen är för låg.                                 | Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.                          |
|  | För lång gräddningstid.                                      | Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.                         |
| Kakan blir ojämn.  | Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort. | Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång. |
|  | Kaksmeten har inte fördelats jämnt.                          | Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.                    |
| Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.      | Ugnstemperaturen är för låg.                                 | Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.                    |




## 10.5 Baka på en hyllnivå

|  <b>BAKA<br/>I FORMAR</b> |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|---|---|---|---|---|
| Tårtbotten av mördeg, förvärm den tomma ugnen   | Varmluft  | 170 - 180   | 10 - 25   | 2   |
| Tårtbotten av sockerkakssmet  | Varmluft  | 150 - 170   | 20 - 25   | 2   |
| Sockerkaka / Brioche  | Varmluft  | 150 - 160   | 50 - 70   | 1   |
| Sandkaka / Fruktkakor   | Varmluft  | 140 - 160   | 70 - 90   | 1   |
| Cheesecake  | Översta - / bottenvärme   | 170 - 190   | 60 - 90   | 1   |

Använd den tredje hyllpositionen.

Använd funktionen: Varmluft.





Använd en bakplåt.





|  <b>KAKOR/BAKVERK/BRÖD</b> | <br>(°C) | <br>(min.) |
|--|---|---|
| Kaka med smördegstopning   | 150 - 160   | 20 - 40   |
| Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet), använd en långpanna  | 150   | 35 - 55   |
| Fruktpaj av mördeg   | 160 - 170   | 40 - 80   |

Förvärm den tomma ugnen.





Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.

Använd en bakplåt.

|  <b>KAKOR/<br/>BAKVERK/BRÖD</b> | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|---|---|---|---|
| Rulltårta   | 180 - 200   | 10 - 20   | 3   |
| Rågbröd:  | först: 230  | 20  | 1   |
|   | sedan: 160 - 180  | 30 - 60   |   |
| Mandelsockerkaka / Sockerkakor  | 190 - 210   | 20 - 30   | 3   |
| Petits-choux med fyllning / Eclairs   | 190 - 210   | 20 - 35   | 3   |
| Veteflåta / Runt bröd   | 170 - 190   | 30 - 40   | 3   |





|  <b>KAKOR/<br/>BAKVERK/BRÖD</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(min.)</b> |  |
|---|---|---|---|
| Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet), använd en långpanna   | 170   | 35 - 55   | 3   |
| Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)   | 160 - 180   | 40 - 80   | 3   |
| Christollen   | 160 - 180   | 50 - 70   | 2   |

Använd den tredje hyllpositionen.

|  <b>SLÄTA BULLAR</b> |  |  <b>(°C)</b> |  <b>(min.)</b> |
|--|---|---|---|
| Mördegskakor, kex  | Varmluft  | 150 - 160   | 10 - 20   |
| Franskbullar, förvärm den tomma ugnen  | Varmluft  | 160   | 10 - 25   |
| Kakor av sockerkakssmet  | Varmluft  | 150 - 160   | 15 - 20   |
| Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen   | Varmluft  | 170 - 180   | 20 - 30   |
| Småkakor av jästdeg  | Varmluft  | 150 - 160   | 20 - 40   |
| Mandelbiskvier   | Varmluft  | 100 - 120   | 30 - 50   |
| Bakverk med äggvita, maräng-er / Maräng-er   | Varmluft  | 80 - 100  | 120 - 150   |
| Franskbullar, förvärm den tomma ugnen  | Översta - / bottenvärme   | 190 - 210   | 10 - 25   |

## 10.6 Puddingar och gratänger





Använd den första hyllpositionen.






|  |  |  <b>(°C)</b> |  <b>(min.)</b> |
|--|---|---|---|
| Ostbaguetter   | Varmluft  | 160 - 170   | 15 - 30   |
| Grönsaksgratäng, förvärm den tomma ugnen   | Varmluftsgrillning  | 160 - 170   | 15 - 30   |
| Lasagne  | Översta - / bottenvärme   | 180 - 200   | 25 - 40   |
| Fiskpudding  | Översta - / bottenvärme   | 180 - 200   | 30 - 60   |
| Fyllda grönsaker   | Varmluft  | 160 - 170   | 30 - 60   |
| Söta puddingar   | Översta - / bottenvärme   | 180 - 200   | 40 - 60   |
| Makaronipudding  | Översta - / bottenvärme   | 180 - 200   | 45 - 60   |

## 10.7 Baka på flera nivåer

Använd funktionen: Varmluft.

Använd bakplåtarna.

|  KAKOR/<br>BAKVERK |  (°C) |  (min.) |  2 positioner |
|--|--|--|--|
| Petits-choux med fyllning /<br>Eclairs, förvärm den tom-<br>ma ugnen                               | 160 - 180  | 25 - 45  | 1 / 4  |
| Smuldegspaj  | 150 - 160  | 30 - 45  | 1 / 4  |

|  KA-<br>KOR/SMÅKA-<br>KOR/BAKVERK/<br>BULLAR |  (°C) |  (min.) |  2 positioner |  3 positioner |
|--|--|--|--|--|
| Franskbullar   | 180  | 20 - 30  | 1 / 4  | -  |
| Mördegskakor, kex  | 150 - 160  | 20 - 40  | 1 / 4  | 1 / 3 / 5  |
| Kakor av socker-<br>kakssmet   | 160 - 170  | 25 - 40  | 1 / 4  | -  |
| Smördegskakor, för-<br>värm den tomma ug-<br>nen   | 170 - 180  | 30 - 50  | 1 / 4  | -  |
| Småkakor av jästddeg   | 160 - 170  | 30 - 60  | 1 / 4  | -  |
| Mandelbiskvier   | 100 - 120  | 40 - 80  | 1 / 4  | -  |
| Maränger / Maränger  | 80 - 100   | 130 - 170  | 1 / 4  | -  |

## 10.8 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsgrovar.

Stek magert kött övertäckt (t.ex. aluminiumfolie).

Tillaga stora stekar eller kyckling direkt på plåten eller på gallret med en plåt under.

Håll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

Stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1 kg.

Ös köttet med sin egen kötsaft flera gånger under stekning.

## 10.9 Stekning

Använd den första hyllpositionen.



## NÖTKÖTT



(°C)



(min.)

|  |                 |                              |           |           |
|--|-----------------|------------------------------|-----------|-----------|
| Grytstek   | 1 - 1,5 kg      | Översta - / botten-<br>värme | 230       | 120 - 150 |
| Engelsk rostbiff eller filé,<br>röd, förvärm den tomma<br>ugnen      | per cm tjocklek | Varmluftsgrillning           | 190 - 200 | 5 - 6     |
| Engelsk rostbiff eller filé,<br>medium, förvärm den<br>tomma ugnen   | per cm tjocklek | Varmluftsgrillning           | 180 - 190 | 6 - 8     |
| Engelsk rostbiff eller filé,<br>välstekt, förvärm den<br>tomma ugnen | per cm tjocklek | Varmluftsgrillning           | 170 - 180 | 8 - 10    |



## FLÄSK



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

|                           |          |  |           |          |
|---------------------------|----------|--|-----------|----------|
| Bog / Hals / Skinkstek    | 1 - 1.5  |  | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Kotletter / Revbensspjäll | 1 - 1.5  |  | 170 - 180 | 60 - 90  |
| Köttfärslimpa             | 0.75 - 1 |  | 160 - 170 | 50 - 60  |
| Fläsklägg, lagad i förväg | 0.75 - 1 |  | 150 - 170 | 90 - 120 |



## KALV



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

|          |         |  |           |           |
|----------|---------|--|-----------|-----------|
| Kalvstek | 1       |  | 160 - 180 | 90 - 120  |
| Kalvlägg | 1.5 - 2 |  | 160 - 180 | 120 - 150 |



## LAMM



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

|                       |         |           |           |
|-----------------------|---------|-----------|-----------|
| Lamm, lägg / Lammstek | 1 - 1.5 | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Lamm, sadel           | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 40 - 60   |



## VILT



Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.



(kg)



(°C)



(min.)

|  |            |           |         |
|--|------------|-----------|---------|
| Sadel / Hare, lägg, för-<br>värm den tomma ugnen | upp till 1 | 230       | 30 - 40 |
| Rådjur, sadel                                    | 1.5 - 2    | 210 - 220 | 35 - 40 |
| Bog  | 1.5 - 2    | 180 - 200 | 60 - 90 |



## FÅGEL



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

|                   |                |           |           |
|-------------------|----------------|-----------|-----------|
| Bitar av fågel    | 0,2 - 0,25 var | 200 - 220 | 30 - 50   |
| Halv kyckling     | 0,4 - 0,5 var  | 190 - 210 | 35 - 50   |
| Kyckling, unghöna | 1 - 1.5        | 190 - 210 | 50 - 70   |
| Anka              | 1.5 - 2        | 180 - 200 | 80 - 100  |
| Gås               | 3.5 - 5        | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Kalkon            | 2.5 - 3.5      | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Kalkon            | 4 - 6          | 140 - 160 | 150 - 240 |





## FISK (ÅNGKOKT)



Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.



(kg)



(°C)



(min.)

Hel fisk

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 Knaprig tillagning med inställningen: Pizza-funktionen



### PIZZA



Använd den första hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Pajer 180 - 200 40 - 55

Ugnsbakad spenat 160 - 180 45 - 60

Quiche lorraine / Schweizisk ost-paj 170 - 190 45 - 55

Cheesecake 140 - 160 60 - 90

Grönsakspaj 160 - 180 50 - 60



### PIZZA



Förvärm den tomma ugnen före tillagning.



Använd den andra hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Pizza, tunn botten, använd en långpanna 200 - 230 15 - 20



### PIZZA



Förvärm den tomma ugnen före tillagning.



Använd den andra hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Pizza, tjock botten 180 - 200 20 - 30

Osyrat bröd 230 - 250 10 - 20

Smördegskakor 160 - 180 45 - 55

Flammkuchen 230 - 250 12 - 20

Pirog 180 - 200 15 - 25

## 10.11 Grill

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Placera en form på första hyllpositionen för att samla upp fett.



GRILL



Använd funktionen: Grill



(°C)



(min.)

1:a sidan



(min.)

2:a sidan



|                         | (°C)      | (min.)<br>1:a sidan | (min.)<br>2:a sidan |       |
|-------------------------|-----------|---------------------|---------------------|-------|
| Engelsk rostbiff        | 210 - 230 | 30 - 40             | 30 - 40             | 2     |
| Oxfile                  | 230       | 20 - 30             | 20 - 30             | 3     |
| Fläskkotlett            | 210 - 230 | 30 - 40             | 30 - 40             | 2     |
| Kalv, fransyska         | 210 - 230 | 30 - 40             | 30 - 40             | 2     |
| Lamm, sadel             | 210 - 230 | 25 - 35             | 20 - 25             | 3     |
| Hel fisk, 0,5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30             | 15 - 30             | 3 / 4 |

## 10.12 Fryst mat



AVFROSTNING



Använd funktionen: Varmluft.



(°C)



(min.)



|                             | (°C)      | (min.)  |   |
|-----------------------------|-----------|---------|---|
| Fryst pizza                 | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Fryst panpizza              | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Kyld pizza                  | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Fryst portionspizza         | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Pommes Frites, tunna        | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Pommes Frites, tjocka       | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Croquetter / Kroketter      | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Hash browns                 | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Cannelloni, färsk | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne / Cannelloni, fryst | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Makaronipudding med ost     | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Kycklingvingar              | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |






## 10.13 Uppthining

Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

Använd den första hyllpositionen.

Om du lagar större portioner ska en tom tallrik placeras upp och ner på botten av ugnen. Lägg maten i en djup form och ställ den ovanpå tillriken inne i ugnen. Ta bort hyllstöden om det behövs.

|  | <br>(kg) | <br>(min.)<br>Uppthiningstid | <br>(min.)<br>Mer avfrostnings-<br>tid |  |
|--|---|---|---|---|
| Kyckling   | 1   | 100 - 140   | 20 - 30   | Vänd efter halva tiden.   |
| Kött   | 1   | 100 - 140   | 20 - 30   | Vänd efter halva tiden.   |
| Öring  | 0.15  | 25 - 35   | 10 - 15   | -   |
| Jordgubbar   | 0.3   | 30 - 40   | 10 - 20   | -   |
| Smör   | 0.25  | 30 - 40   | 10 - 15   | -   |
| Grädde   | 2 x 0,2   | 80 - 100  | 10 - 15   | Vispa grädden medan den fortfarande är något fryst.                               |
| Tårta  | 1.4   | 60  | 60  | -   |

## 10.14 Konservering

Använd funktionen Bottenvärme.

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.

Burkarna får inte röra vid varandra.

Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.

När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitersburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).




Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.

|  MJUK FRUKT | <br>(min.)<br>Tillagningstid tills<br>det börjar sjuda |
|--|---|
|--|---|

Jordgubbar / Blåbär / Hal- 35 - 45  
lon / Mogna krusbär

|  STEN-<br>FRUKT | <br>(min.)<br>Tillagnings-<br>tid tills det<br>börjar sjuda | <br>(min.)<br>Fortsätt<br>tillaga på<br>100 °C |
|--|--|---|
|--|--|---|

Persikor / Kvit- 35 - 45 10 - 15  
ten / Plommon

|  GRÖNSAKER |  (min.)<br>Tillagnings-<br>tid tills det<br>börjar sjuda |  (min.)<br>Fortsätt tilla-<br>ga på 100 °C |
|--|---|---|
| Morötter   | 50 - 60   | 5 - 10  |
| Gurka  | 50 - 60   | -   |
| Blandade inlagda grönsaker   | 50 - 60   | 5 - 10  |
| Kålramb / Ärtor / Sparris  | 50 - 60   | 15 - 20   |

### 10.15 Torkning - Varmluft

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.

För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

För två plåtar, använd den första och den fjärde hyllpositionen.

### 10.16 Baka med ånga - rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.



Pizzaform

Mörk, icke reflekterande  
28 cm i diameter



Ugnsform

Mörk, icke reflekterande  
26 cm i diameter



Portionsformar

Keramik  
8 cm diameter, 5  
cm hög











Tärtbottenform

Mörk, icke reflekterande  
28 cm i diameter



### 10.17 Baka med ånga






För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|--|---|--|
| Söta bullar, 16 st   | långpanna eller djup form   | 190  | 3   | 45 - 55  |

|  GRÖNSA-<br>KER |  (°C) |  (tim) |
|--|--|--|
| Bönor  | 60 - 70  | 6 - 8  |
| Paprika  | 60 - 70  | 5 - 6  |
| Soppgrönsaker  | 60 - 70  | 5 - 6  |
| Svamp  | 50 - 60  | 6 - 8  |
| Örter  | 40 - 50  | 2 - 3  |







Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.

|  FRUKT |  (tim) |
|---|---|
| Plommon   | 8 - 10  |
| Aprikoser   | 8 - 10  |
| Äppelskivor   | 6 - 8   |
| Päron   | 6 - 9   |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|--|---|---|---|---|
| Fryst pizza, 0,35 kg   | galler  | 190   | 2   | 45 - 50   |
| Rulltårta  | långpanna eller djup form   | 180   | 2   | 45 - 55   |
| Brownie  | långpanna eller djup form   | 180   | 2   | 55 - 60   |
| Sockerkaksbotten   | flan-form på galler   | 180   | 2   | 40 - 50   |
| Pocherad fisk, 0,3 kg  | långpanna eller djup form   | 180   | 3   | 25 - 35   |
| Hel fisk, 0,2 kg   | långpanna eller djup form   | 180   | 3   | 25 - 35   |
| Fiskfilé, 0,3 kg   | pizzaform på galler   | 180   | 3   | 40 - 50   |
| Kokt kött, 0,25 kg   | långpanna eller djup form   | 190   | 3   | 40 - 50   |
| Shashlik, 0,5 kg   | långpanna eller djup form   | 190   | 3   | 35 - 45   |
| Cookies, 16 st   | långpanna eller djup form   | 160   | 2   | 40 - 50   |
| Mandelbiskvier, 24 st  | långpanna eller djup form   | 150   | 2   | 35 - 45   |
| Muffins, 12 st   | långpanna eller djup form   | 160   | 2   | 35 - 45   |
| Matpaj, 20 st  | långpanna eller djup form   | 170   | 2   | 35 - 45   |
| Mördegkakor, 20 st   | långpanna eller djup form   | 150   | 2   | 40 - 45   |
| Tarteletter, 8 st  | långpanna eller djup form   | 170   | 2   | 35 - 45   |
| Grönsaker, kokta, 0,4 kg   | långpanna eller djup form   | 180   | 3   | 45 - 55   |
| Vegetarisk omelett   | pizzaform på galler   | 190   | 3   | 40 - 50   |

## 10.18 Information till provanstalter

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

|  | BAKNING PÅ EN NIVÅ. Bakverk i formar  |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
|  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Lätt sockerkaka utan fett  | Varmluft  | 140 - 150   | 35 - 50   | 2   |
| Lätt sockerkaka utan fett  | Översta - / bottenvärme   | 160   | 35 - 50   | 2   |
| Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm  | Varmluft  | 160   | 60 - 90   | 2   |
| Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm  | Översta - / bottenvärme   | 180   | 70 - 90   | 1   |



## BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor



Använd den tredje hyllpositionen.



(°C)



(min.)

|   |                         |     |         |
|---|-------------------------|-----|---------|
| Mördegskakor / Smördegskakor                          | Varmluft                | 140 | 25 - 40 |
| Mördegskakor / Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen | Översta - / bottenvärme | 160 | 20 - 30 |
| Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen    | Varmluft                | 150 | 20 - 35 |
| Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen    | Översta - / bottenvärme | 170 | 20 - 30 |



## BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor



(°C)



(min.)



|  |          |     |         |       |
|--|----------|-----|---------|-------|
| Mördegskakor / Smördegskakor                       | Varmluft | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen | Varmluft | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Lätt sockerkaka utan fett                          | Varmluft | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |



## GRILL



Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.



Grillning med maximal temperaturinställning.



(min.)



|                                 |       |         |   |
|---------------------------------|-------|---------|---|
| Rosta                           | Grill | 1 - 3   | 5 |
| Nötstek, vänd efter halva tiden | Grill | 24 - 30 | 4 |

## 11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Anmärkningar om rengöring



Rengöringsmedel

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.



Används varje dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.



Tillbehör

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

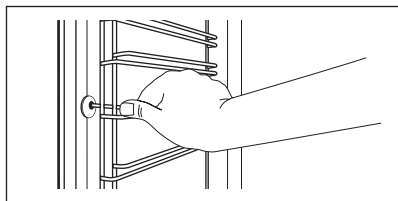
Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

### 11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

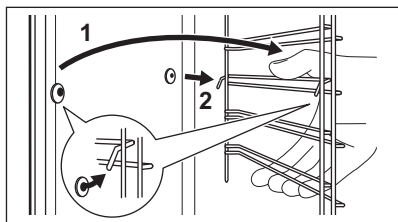
**Steg 1** Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

**Steg 2** Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.




**Steg 3** Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.

**Steg 4** Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.



### 11.3 Användning: Vattenrengöring

Den här rengöringsproceduren använder fukt för att ta bort fett och matpartiklar från ugnen.

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Steg 1</b> | Häll vatten i ugnutrymmets hålighet: 300 ml.   |
| <b>Steg 2</b> | Ställ in funktionen:  |
| <b>Steg 3</b> | Ställ in temperaturen till 90 °C.  |
| <b>Steg 4</b> | Låt ugnen stå på i 30 minuter.   |

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Steg 1</b> | Stäng av ugnen och vänta med att rengöra den tills den har svalnat. Ta ut ugnstegarna.                 |
| <b>Steg 2</b> | Ta tag i grillens hörn. Dra den framåt mot fjädertrycket och ut ur de två hållarna. Grillen fälls ner. |
| <b>Steg 3</b> | Rengör ugnens tak med varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel. Låt det torka.        |
| <b>Steg 4</b> | Sätt tillbaka grillen i omvänd ordning.  |

|               |                     |
|---------------|---------------------|
| <b>Steg 5</b> | Sätt i ugnstegarna. |
|---------------|---------------------|

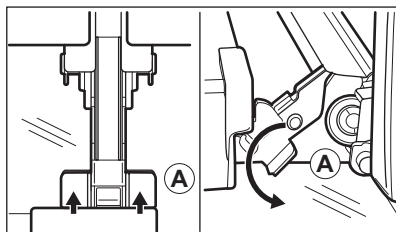
### 11.5 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.



**WARNING!**  
Luckan är tung.

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Steg 1</b> | Öppna luckan helt.  |
| <b>Steg 2</b> | Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet. |



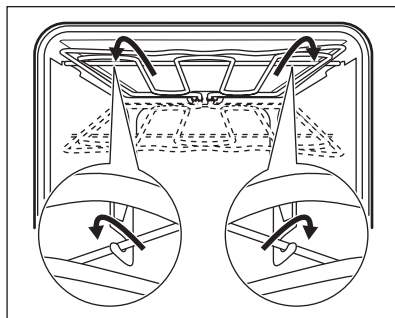
|               |  |
|---------------|--|
| <b>Steg 3</b> | Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidorna och dra den ut från ugnen i en uppåtgående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag. |
|---------------|--|

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Steg 5</b> | Stäng av ugnen.  |
| <b>Steg 6</b> | Vänta tills ugnen är kall. Torka ugnsutrymmet torrt med en mjuk trasa. |

### 11.4 Hur man tar bort: Grill



**WARNING!**  
Det finns risk för att du bränner dig.



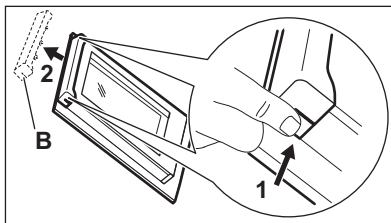
**FÖRSIKTIGHET!**  
Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan spricka.



**Steg 4** Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.

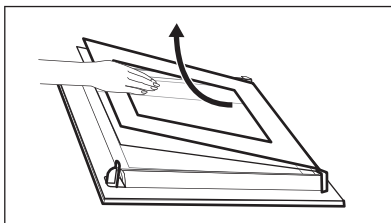
**Steg 5** Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

**Steg 6** Håll glasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skevorna.



**Steg 7** Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka försiktigt glasets. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

**Steg 8** Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.



**Steg 9** Sätt i det mindre ugnsglasets först, därefter det större och sist luckan. Se till att glasen är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

## 11.6 Byte av: Lampa



### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

### Innan du byter lampan:

#### **Steg 1**

Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.

#### **Steg 2**

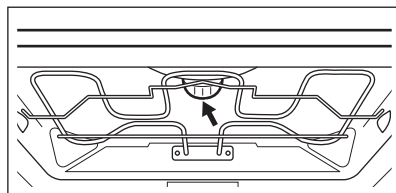
Koppla bort ugnen från eluttaget.

#### **Steg 3**

Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

## Övre lampa

**Steg 1** Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.



**Steg 2** Rengör lampglasets.

**Steg 3** Byt ut lampan mot en lämplig lampa som tål 300 °C.

**Steg 4** Sätt tillbaka lampglasets.

## 12. FELSÖKNING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Om produkten inte fungerar ...

Om något inte finns i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

| Problem                  | Kontrollera att...                            |
|--------------------------|---|
| Ugnen värms inte upp.    | Säkringarna har gått.                         |
| Displayen visar "12.00". | Det har varit strömavbrott. Ställ in klockan. |

| Problem               | Kontrollera att...    |
|-----------------------|-----------------------|
| Lampan fungerar inte. | Glödlampan är trasig. |

### 12.2 Serviceinformation

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

### Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Modell (MOD.)       | ..... |
| Produktnummer (PNC) | ..... |
| Serienummer (S.N.)  | ..... |

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

### 13.1 Produktinformation och produktinformationsblad\*

|  |                      |
|--|----------------------|
| Leverantörens namn                                     | AEG                  |
| Modellbeskrivning                                      | BEB331010M 944188242 |
| Energiindex  | 95.3                 |
| Energieffektivitetsklass                               | A                    |
| Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme | 0.99 kWh/program     |
| Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft        | 0.81 kWh/program     |
| Antal kaviteter  | 1                    |
| Värmeälla  | Elektricitet         |
| Ljudstyrka   | 71 l                 |
| Typ av ugn   | Inbyggnadsugn        |
| Massa  | 31.5 kg              |

\* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.  
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.  
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

## 13.2 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är igång. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

### Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

### Restvärme

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar.

Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.


### För varmhållning av mat


Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

### Baka med ånga

För att spara energi under tillagningen.

## 14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

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



867361874-A-222020



**AEG**