

▶ BES33101ZM

NL Gebruiksaanwijzing

Oven

EN User Manual

Oven

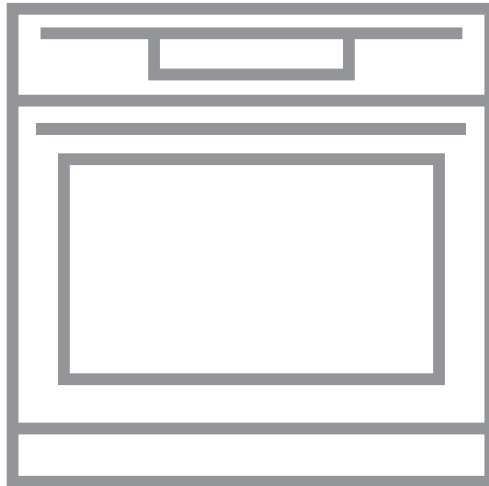
FR Notice d'utilisation

Four

DE Benutzerinformation

Backofen

USER MANUAL



AEG

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



Registreer uw product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:


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.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
3. MONTAGE	7
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9
5. BEDIENINGSPANEEL.....	9
6. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	10
7. DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
8. KLOKFUNCTIES.....	11
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	12
10. EXTRA FUNCTIES.....	13
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	14
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	21
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	24
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	25

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.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	590 (600) mm
--	--------------

Kastbreedte	560 mm
-------------	--------

Kastdiepte	550 (550) mm
------------	--------------

Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
---	--------

Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
---	--------

Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	569 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	548 mm
Diepte met open deur	1022 mm
Minimumgrootte ventilatie-opening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor

dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.

- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

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

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

Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Doorsnede kabel (mm ²)
maximaal 1380	3 x 0.75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1.5

De aardkabel (groene/gele kabel) moet 2 cm langer zijn dan fase- en neutrale kabels (blauwe en bruine kabels).

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 compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 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. MONTAGE



WAARSCHUWING!

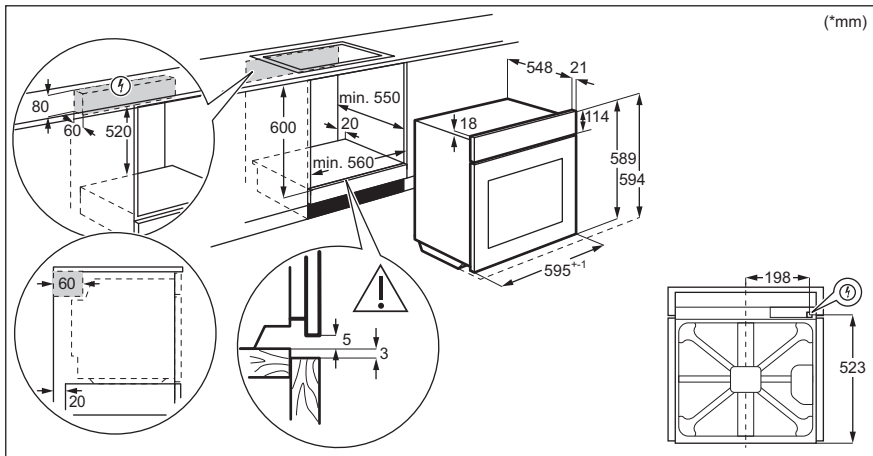
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

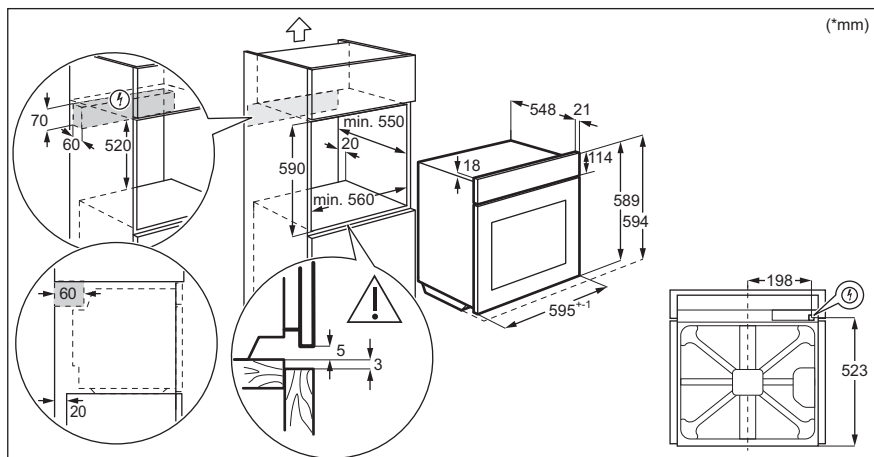
3.1 Inbouwen



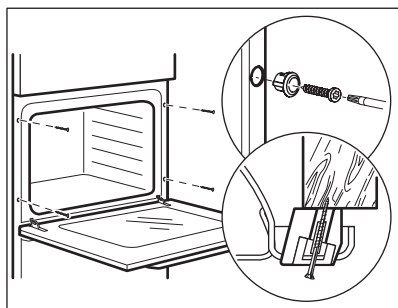
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



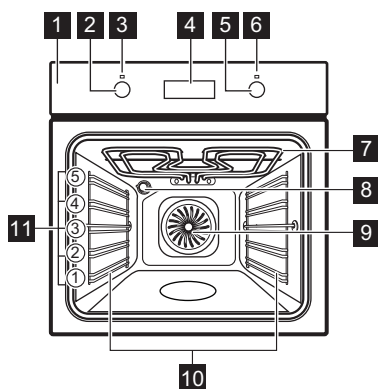


3.2 Bevestiging van de oven aan de kast



4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Aan/uit-lampje/symbool
- 4 Display
- 5 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 6 Temperatuurindicator/symbool
- 7 Verwarmingselement
- 8 Lamp
- 9 Ventilator
- 10 Verwijderbare inschuifrail
- 11 Rekstanden

4.2 Accessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Combipan**

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

5. BEDIENINGSPANEEL

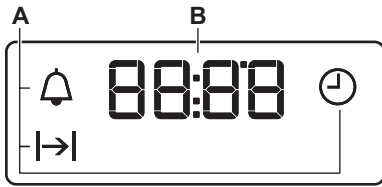
5.1 Verzonken knoppen

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

5.2 Sensorveld / Knoppen

—	De tijd instellen.
⊙	De klokfunctie instellen.
+	De tijd instellen.

5.3 Display



- A. Klokfuncties
- B. Timer

6. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

6.1 Voorafgaand aan het eerste gebruik

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







Stap 1



Stap 2



Stap 3

Stel de klok in	De oven reinigen	Verwarm de lege oven voor
<p>1.  - druk hierop om de tijd in te stellen. Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer.</p>	<p>1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.</p> <p>2. Reinig de oven en de accessoires met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.</p>	<p>1. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Tijd: 1 uur</p> <p>2. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Tijd: 15 min</p> <p>3. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Tijd: 15 min</p>
<p>Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.</p>		

7. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

7.1 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.

7.2 Verwarmingsfuncties

Verwarmings-functie	Toepassing
 Uit-stand	De oven is uitgeschakeld.
 Hetelucht	Bakken op maximaal drie rek-standen tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 °C tot 40 °C lager in dan voor Boven- / onderwarmte.
 Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig) .
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
 Grill	Voor het roosteren van dunne stukjes voedsel en voor het maken van toast.

Verwarmings-functie	Toepassing
 Grill Intens	Voor het roosteren van dunne stukjes voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een knapperige bodem.
 Boven- /onderwarmte	Voor het bakken en braden op één rekstand.

7.3 Toelichting van: Warmelucht (vochtig)




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', Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.


8. KLOKFUNCTIES



8.1 Klokfuncties


Klokfunctie	Toepassing
 Tijdstip van de dag	Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of controleren.
 Duur	Instellen hoe lang de oven in werking is.
 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.



8.2 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.

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 knippen.

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

9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

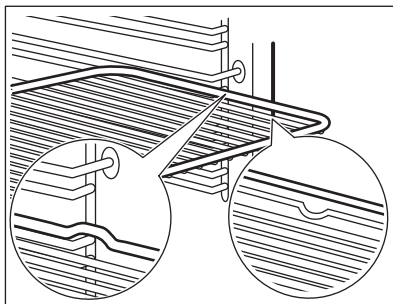
9.1 Accessoires plaatsen

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.

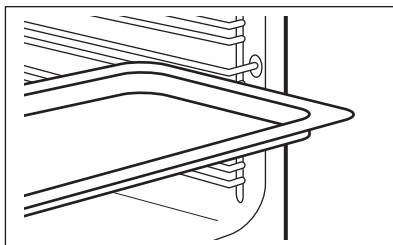
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de inschuifrails zorg ervoor dat de pootjes omhoog wijzen.



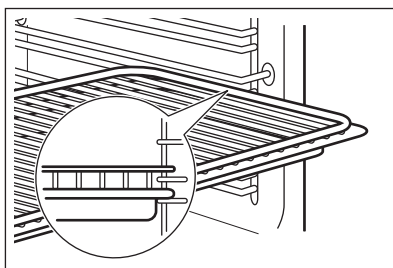
Braadpan:

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.



10. EXTRA FUNCTIES

10.1 Koelventilator

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

10.2 Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van de oven of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

11. AANWIJZINGEN EN TIPS



Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

11.1 Kookadviezen

De oven heeft vijf rekniveaus.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. In de onderstaande tabel vindt u de standaardinstellingen voor temperatuur, kooktijd en roosterniveau.

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

De oven heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Dit reduceert zowel de bereidingstijd als het energieverbruik.

Voor de bereiding van gebak

De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.

Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

Voor de bereiding van vlees en vis

Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.

Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.







Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.








Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume.








Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.








11.2 Bakken en roosteren

 KES	Boven- /onderwarmte		Hetelucht		 (min)	
	CA-	 (°C)		 (°C)		
Recepten met klopper	170	2	160	3 (2 en 4)	45 - 60	Cakevorm
Zandkoekjesdeeg	170	2	160	3 (2 en 4)	20 - 30	Cakevorm
Kwarktaart met karnemelk	170	1	165	2	60 - 80	Cakevorm, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bakplaat
Jamtaart	170	2	165	2	30 - 40	Cakevorm, Ø 26 cm

 KES CA-	Boven- /onderwarmte		Hetelucht		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Kerstkrans, verwarm de oven voor	160	2	150	2	90 - 120	Cakevorm, Ø 20 cm
Pruimentartaart, verwarm de oven voor	175	1	160	2	50 - 60	Broodvorm
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Bakplaat
Muffins, twee niveaus	-	-	140 - 150	2 en 4	25 - 35	Bakplaat
Muffins, drie niveaus	-	-	140 - 150	1, 3 en 5	30 - 45	Bakplaat
Koekjes	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Bakplaat
Koekjes, twee niveaus	-	-	140 - 150	2 en 4	35 - 40	Bakplaat
Koekjes, drie niveaus	-	-	140 - 150	1, 3 en 5	35 - 45	Bakplaat
Schuimgebakjes	120	3	120	3	80 - 100	Bakplaat
Schuimgebakjes, twee niveaus, verwarm de oven voor	-	-	120	2 en 4	80 - 100	Bakplaat
Broodjes, verwarm de oven voor	190	3	190	3	12 - 20	Bakplaat
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Bakplaat
Eclairs, twee niveaus	-	-	170	2 en 4	35 - 45	Bakplaat
Taartjes	180	2	170	2	45 - 70	Cakevorm, Ø 20 cm
Rijke vruchtencake	160	1	150	2	110 - 120	Cakevorm, Ø 24 cm







Verwarm de lege oven voor.

 BROOD EN PIZZA	Boven- /onderwarmte		Hetelucht		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Witbrood, 1 - 2 stuks, 0,5 kg elk	190	1	190	1	60 - 70	-

 BROOD EN PIZZA	Boven- /onderwarmte		Hetelucht		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Roggebrood, voorverwarming is niet nodig	190	1	180	1	30 - 45	Broodvorm
Broodjes, 6 - 8 broodjes	190	2	180	2 (2 en 4)	25 - 40	Bakplaat
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Geëmailleerde plaat
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bakplaat





Verwarm de lege oven voor.







Gebruik de taartvorm.

 FLANS	Boven- /onderwarmte		Hetelucht		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastataart, voorverwarming is niet nodig	200	2	180	2	40 - 50
Hartige groentetaart, voorverwarming is niet nodig	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Gebruik de tweede rekstand.

Maak gebruik van het bakrooster.

 VLEES	Boven- /onderwarmte	Hetelucht	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Rundvlees	200	190	50 - 70
Varkensvlees	180	180	90 - 120
Kalfsvlees	190	175	90 - 120
Engelse rosbeef, rood	210	200	50 - 60
Engelse rosbeef, medium	210	200	60 - 70
Engelse biefstuk, bien cuit	210	200	70 - 75

 VLEES	Boven- /onderwarmte		Hetelucht		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Varkensbraadstuk, met zwoerd	180	2	170	2	120 - 150
Varkensschenkel, 2 stuks	180	2	160	2	100 - 120
Lamsbout	190	2	175	2	110 - 130
Hele kip	220	2	200	2	70 - 85
Hele kalkoen	180	2	160	2	210 - 240
Hele eend	175	2	220	2	120 - 150
Hele gans	175	2	160	1	150 - 200
Konijn, in stukken gesneden	190	2	175	2	60 - 80
Haas, in stukken gesneden	190	2	175	2	150 - 200
Hele fazant	190	2	175	2	90 - 120

Gebruik de tweede rekstand.





 VIS	Boven- /onderwarmte	Hetelucht	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Forel / Zeebrasem, 3 - 4 vissen	190	175	40 - 55
Tonijn / Zalm, 4 - 6 filets	190	175	35 - 60





11.3 Grill

Verwarm de lege oven voor.






Gebruik de vierde rekstand.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

 GRILLEN	 (kg)		
		(min) 1e kant	(min) 2e kant
Ossenhaas, 4 stuks	0,8	12 - 15	12 - 14
Biefstuk, 4 stuks	0,6	10 - 12	6 - 8
Worstjes, 8	-	12 - 15	10 - 12
Varkenskoteletten, 4 stuks	0,6	12 - 16	12 - 14
Halve kip, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12

 GRILLEN	 (kg)	 (min) 1e kant	 (min) 2e kant
Kippenborst, 4 stuks	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers, 6	0,6	20 - 30	-
Visfilet, 4 stuks	0,4	12 - 14	10 - 12
Geroosterde sandwiches, 4 - 6	-	5 - 7	-
Geroosterd brood, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Ontdooien

	 (kg)	 Ontdooitijd (min.)	 Nadooitijd (min)	
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Leg de kip op een omgekeerde onderschotel in een groot bord. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1 0,5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Room	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt.
Forel	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Boter	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Taart	1,4	60	60	-




11.5 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.

 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


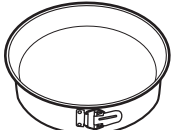


Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.

 FRUIT	 (u)
Pruimen	8 - 10
Abrikozen	8 - 10

 FRUIT	 (u)
Schijfjes appel	6 - 8
Peren	6 - 9






11.6 Warmelucht (vochtig) - aanbevolen accessoires






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

			
Pizza pan	Ovenschotel	Ovenschaaltjes	Blik voor flanbodem
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiëk 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

11.7 Warmelucht (vochtig)








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








		 (°C)		 (min)
Zoete broodjes, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	175	3	40 - 50
Broodjes, 9 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 45
Pizza, bevroren, 0,35 kg	rooster	180	2	45 - 55
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Brownie	bakplaat of lekschaal	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	190	3	45 - 55
Luchtige vlaabodem	flanvorm op rooster	180	2	35 - 45
Victoriataart met jamvulling	ovenschaal op rooster	170	2	35 - 50
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	170	3	30 - 40
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Sjasliek, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	40 - 50
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	30 - 45
Makarons, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Hartig gebak, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	35 - 45
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	40 - 50
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 45
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	180	3	35 - 45
Mediterrane groenten, 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	35 - 45

11.8 Aanwijzingen voor testinstellingen

Testen volgens IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Boven- /onderwarmte	Bakplaat	3	170	20 - 30	-
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	150 - 160	20 - 35	-

						
				(°C)	(min)	
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven- /onder-warmte	Bakrooster	2	180	70 - 90	-
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	70 - 90	-
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Boven- /onder-warmte	Bakrooster	2	170	40 - 50	Verwarm de oven 10 minuten voor.
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	40 - 50	Verwarm de oven 10 minuten voor.
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Hetelucht	Bakrooster	2 en 4	160	40 - 60	Verwarm de oven 10 minuten voor.
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	140 - 150	25 - 45	-
Zandtaartdeeg	Boven- /onder-warmte	Bakplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Geroosterd brood, 4 - 6 stuks	Grill	Bakrooster	4	max.	2 - 3 minuten eerste kant; 2 - 3 minuten tweede kant	Verwarm de oven 3 minuten voor.
Runderburger, 6 stuks, 0,6 kg	Grill	Rooster en lekbak	4	max.	20 - 30	Plaats het rooster op het vierde niveau en de lekbak op het derde niveau in de oven. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Verwarm de oven 3 minuten voor.

12. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigingsmid-
delen

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig en controleer de deuropakking rond het frame van de uitsparing.

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.

Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dient u de oven 10 minuten te laten werken voordat u er iets in plaatst. 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.

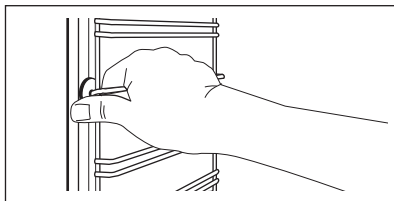
Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

12.2 Hoe te verwijderen: Inschui rails/

Verwijder de inschui rails om de oven te reinigen.

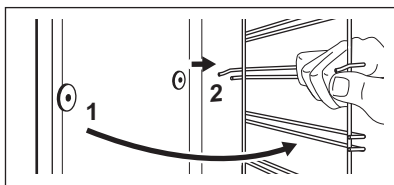
Stap 1 Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.

Stap 2 Trek de inschui rail bij de voorkant uit de zijwand.



Stap 3 Trek de inschui rail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

Stap 4 Installeer de inschui rails in de omgekeerde volgorde.



12.3 Hoe te verwijderen en installeren: Deur

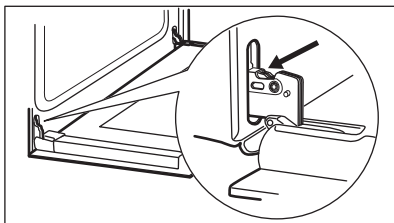
De ovendeur beschikt over twee glasplaten. U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om ze schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijdert.

**LET OP!**

Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.

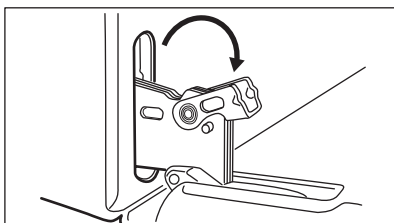
Stap 1 Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.

Stap 2 Til de hendel op beide scharnieren volledig omhoog en draai het.

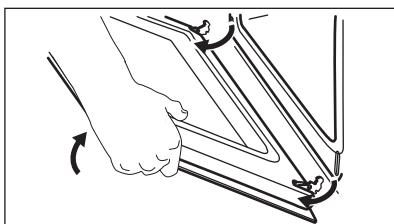


Stap 3 Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren en verwijder hem van zijn plek.

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

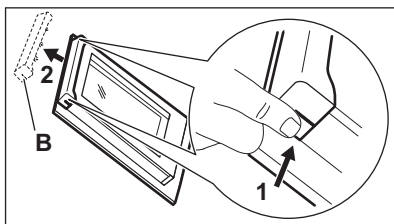


Stap 5 Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



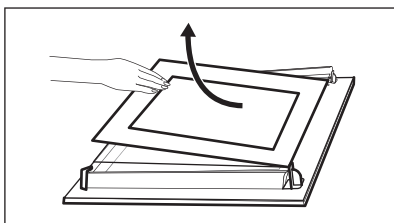
Stap 6 Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.

Stap 7 Houd de glasplaat van de deur bij de bovenkant vast en trek deze voorzichtig naar buiten. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.

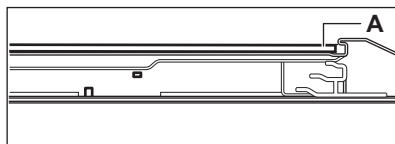


Stap 8 Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

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



De bedrukte zone moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.
 Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.
 Zorg ervoor dat u de interne glasplaat correct in de uitsparingen plaatst.



12.4 Hoe te vervangen: Lamp



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
 Het lampje kan heet zijn.

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

Voordat u de lamp vervangt:

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

Achterlamp

Stap 1 Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.

Stap 2 Reinig het glazen deksel.

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

Stap 4 Installeer het glazen deksel.

13. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
 Veiligheid.

13.1 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.

Probleem	Controleer of de volgende zaken gelden...
De deurpakking is beschadigd.	Gebruik de oven niet. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
Op het display wordt "12.00" weergegeven.	Er is een stroomstoring geweest. Stel de dagtijd in.
De lamp werkt niet.	De lamp is opgebrand.

13.2 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)
Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productinformatie- en productinformatieblad*

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	BES33101ZM 949496154 949496316
Energie-efficiëntie-index	95.3
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onder-warmte	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.81 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	26.7 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.

14.2 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.

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.


15. 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



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
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.....	27
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	29
3. INSTALLATION.....	31
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	33
5. CONTROL PANEL.....	33
6. BEFORE FIRST USE.....	34
7. DAILY USE.....	34
8. CLOCK FUNCTIONS.....	35
9. USING THE ACCESSORIES.....	36
10. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	37
11. HINTS AND TIPS.....	37
12. CARE AND CLEANING.....	45
13. TROUBLESHOOTING.....	48
14. ENERGY EFFICIENCY.....	48

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.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
---	--------------

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

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

Height of the front of the appliance	594 mm
---	--------

Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the ap- pliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appli- ance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.

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

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

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

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. INSTALLATION



WARNING!

Refer to Safety chapters.

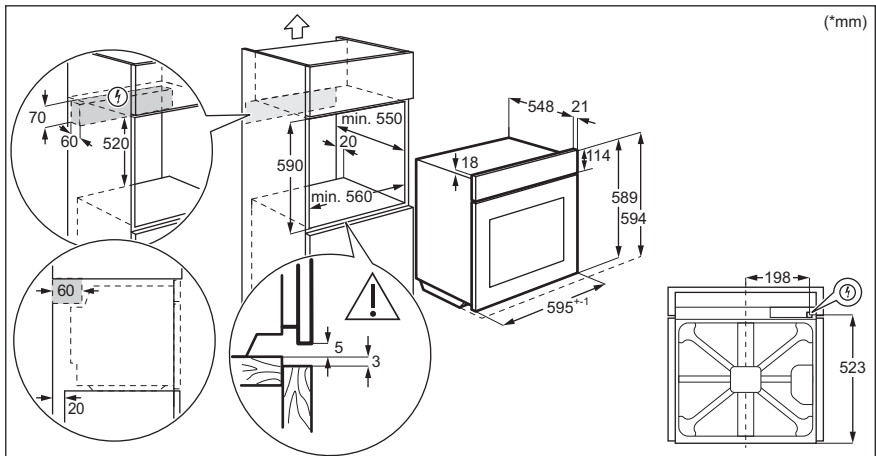
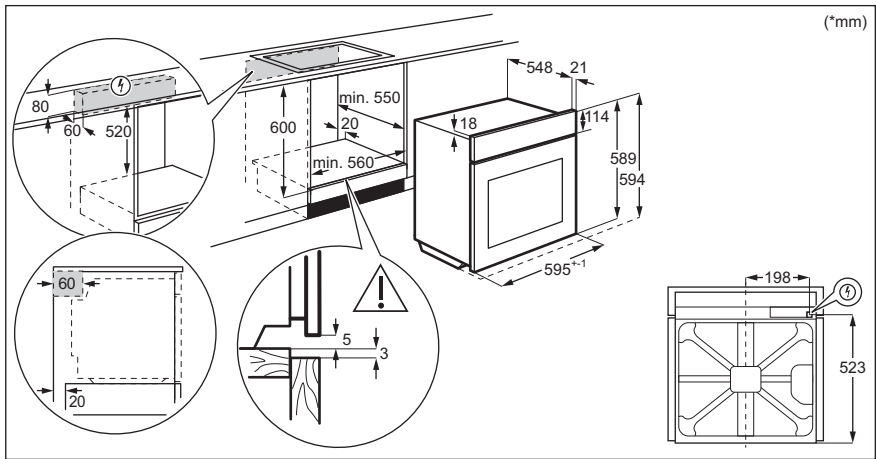
3.1 Building in



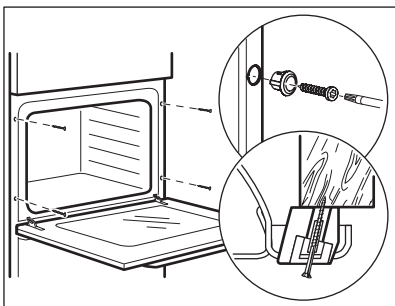
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



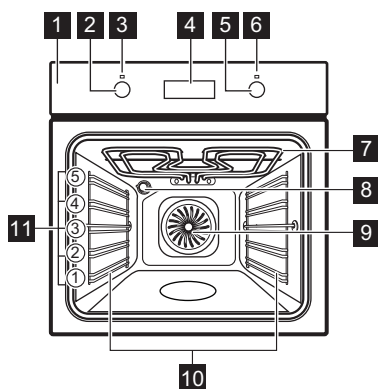


3.2 Securing the oven to the cabinet



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 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 Shelf positions

4.2 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.

5. CONTROL PANEL

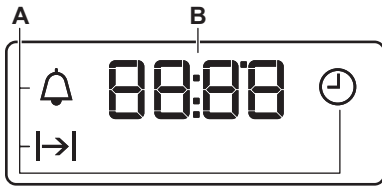
5.1 Retractable knobs

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

5.2 Sensor fields / Buttons

—	To set the time.
⌚	To set a clock function.
+	To set the time.

5.3 Display



- A. Clock functions
- B. Timer

6. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

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



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.
3. 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.

7. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.






7.1 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.

7.2 Heating functions

Heating function	Application
 Off position	The oven is off.
 True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.

Heating function	Application
 Fast Grilling	To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.

7.3 Notes on: Moist Fan Baking




This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements according to EU 65/2014 and EU 66/2014. Tests according to 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 Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.


8. CLOCK FUNCTIONS



8.1 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.



8.2 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.

9. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

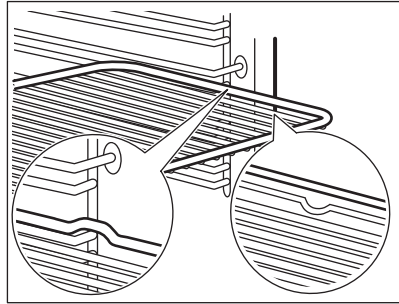
Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

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

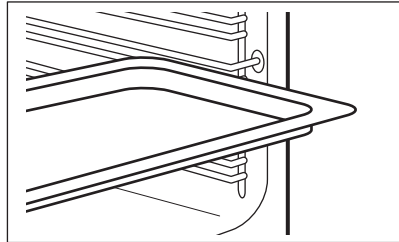
Wire shelf:

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



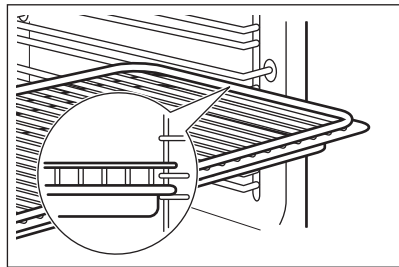
Deep pan:

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.



10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 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.

10.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

11. HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

11.1 Cooking recommendations

The oven has five shelf positions.

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

Your oven may bake or roast differently to the oven you had before. The below tables provide you with the standard settings for temperature, cooking time and shelf position.

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

The oven has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption.

Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.








To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.








Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.








Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

11.2 Baking and roasting

 CAKES	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Whisked recipes	170	2	160	3 (2 and 4)	45 - 60	Cake mould
Shortbread dough	170	2	160	3 (2 and 4)	20 - 30	Cake mould
Buttermilk cheese-cake	170	1	165	2	60 - 80	Cake mould, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Baking tray
Jam tart	170	2	165	2	30 - 40	Cake mould, Ø 26 cm
Christmas cake, preheat the empty oven	160	2	150	2	90 - 120	Cake mould, Ø 20 cm
Plum cake, pre-heat the empty oven	175	1	160	2	50 - 60	Bread tin
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Baking tray
Muffins, two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	25 - 35	Baking tray
Muffins, three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	30 - 45	Baking tray
Biscuits	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Baking tray







 CAKES	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biscuits, two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	Baking tray
Biscuits, three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	35 - 45	Baking tray
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Baking tray
Meringues, two levels, preheat the empty oven	-	-	120	2 and 4	80 - 100	Baking tray
Buns, preheat the empty oven	190	3	190	3	12 - 20	Baking tray
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Baking tray
Eclairs, two levels	-	-	170	2 and 4	35 - 45	Baking tray
Plate tarts	180	2	170	2	45 - 70	Cake mould, Ø 20 cm
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	Cake mould, Ø 24 cm

Preheat the empty oven.

 BREAD AND PIZZA	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
White bread, 1 - 2 pieces, 0.5 kg each	190	1	190	1	60 - 70	-
Rye bread, preheating is not needed	190	1	180	1	30 - 45	Bread tin
Bread rolls, 6 - 8 rolls	190	2	180	2 (2 and 4)	25 - 40	Baking tray
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Enamelled tray
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Baking tray







Preheat the empty oven.







Use the cake mould.







 FLANS	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pasta flan, preheating is not needed	200	2	180	2	40 - 50
Vegetable flan, preheating is not needed	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Use the second shelf position.





Use the wire shelf.

 MEAT	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Beef	200		190		50 - 70
Pork	180		180		90 - 120
Veal	190		175		90 - 120
English roast beef, rare	210		200		50 - 60
English roast beef, medium	210		200		60 - 70
English roast beef, well done	210		200		70 - 75

 MEAT	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pork shoulder, with rind	180	2	170	2	120 - 150
Pork shin, 2 pieces	180	2	160	2	100 - 120
Leg of lamb	190	2	175	2	110 - 130
Whole chicken	220	2	200	2	70 - 85
Whole turkey	180	2	160	2	210 - 240
Whole duck	175	2	220	2	120 - 150
Whole goose	175	2	160	1	150 - 200
Rabbit, cut in pieces	190	2	175	2	60 - 80

 MEAT	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Hare, cut in pieces	190	2	175	2	150 - 200
Whole pheasant	190	2	175	2	90 - 120

Use the second shelf position.





 FISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking	 (min)
	 (°C)		 (°C)	
Trout / Sea bream, 3 - 4 fish	190		175	40 - 55
Tuna / Salmon, 4 - 6 fillets	190		175	35 - 60

11.3 Grill






Preheat the empty oven.

Use the fourth shelf position.

Grill with the maximum temperature setting.

 GRILL	 (kg)	 (min)	 (min)
		1st side	2nd side
Fillet steaks, 4 pieces	0.8	12 - 15	12 - 14
Beef steak, 4 pieces	0.6	10 - 12	6 - 8
Sausages, 8	-	12 - 15	10 - 12
Pork chops, 4 pieces	0.6	12 - 16	12 - 14
Chicken, half, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Chicken breast, 4 pieces	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgers, 6	0.6	20 - 30	-
Fish fillet, 4 pieces	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Defrost

	 (kg)	 Defrosting time (min)	 Further defrosting time (min)	
Chicken	1	100 - 140	20 - 30	Place chicken on an up-turned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
	0.5	90 - 120		
Cream	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Trout	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1.4	60	60	-




11.5 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.

 VEGETA- BLES	 (°C)	 (h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6

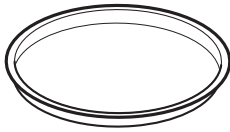
 VEGETA- BLES	 (°C)	 (h)
Vegetables for soup	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	50 - 60	6 - 8
Herbs	40 - 50	2 - 3

Set the temperature to 60 - 70 °C.

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

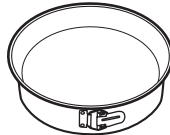
11.6 Moist Fan Baking - recommended accessories

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



Pizza pan

Dark, non-reflective
28 cm diameter



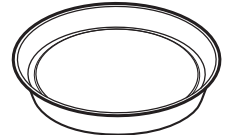
Baking dish

Dark, non-reflective
26 cm diameter



Ramekins

Ceramic
8 cm diameter, 5
cm height













Flan base tin

Dark, non-reflective
28 cm diameter

11.7 Moist Fan Baking








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








		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	175	3	40 - 50
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	180	2	45 - 55
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Brownie	baking tray or dripping pan	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	190	3	45 - 55
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	35 - 45
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	35 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	170	3	30 - 40
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	180	3	40 - 50
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	30 - 45
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	45 - 55
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	40 - 50
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (min)
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	180	3	35 - 45
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	35 - 45

11.8 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 30	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	-
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Preheat the oven for 10 minutes.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Preheat the oven for 10 minutes.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Preheat the oven for 10 minutes.
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min)	
Toast, 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	4	max.	2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes second side	Preheat the oven for 3 minutes.
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf and dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes.

12. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

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

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the oven work for 10 minutes before cooking. 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.

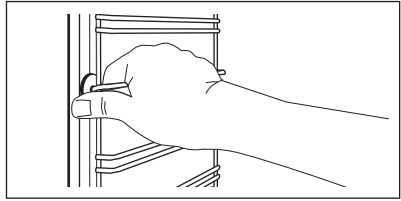
Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

12.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

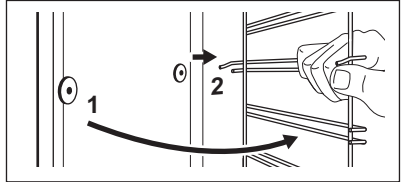
Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold.

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.



12.3 How to remove and install: Door

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

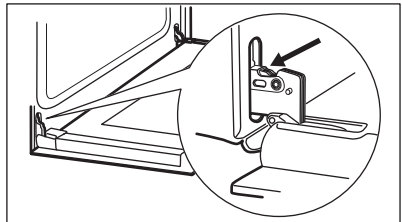


CAUTION!

Do not use the oven without the glass panels.

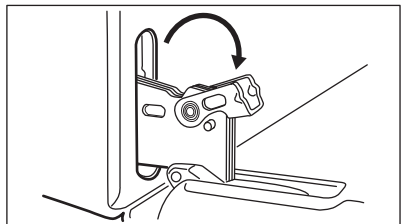
Step 1 Open the door fully and hold both hinges.

Step 2 Lift and turn the levers fully on both hinges.

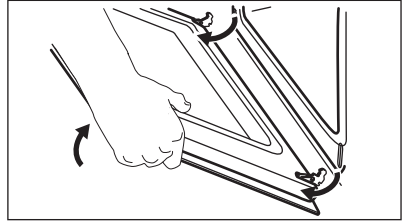


Step 3 Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.

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

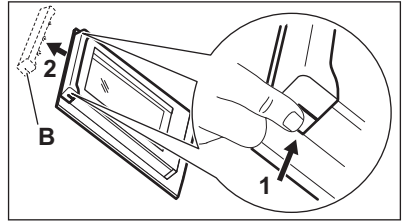


Step 5 Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



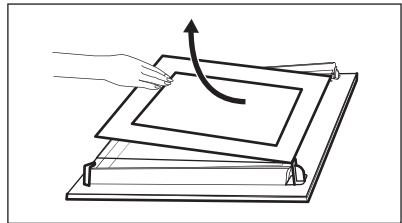
Step 6 Pull the door trim to the front to remove it.

Step 7 Hold the door glass panel by its top edge and carefully pull it out. Make sure the glass slides out of the supports completely.

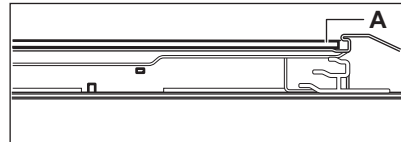


Step 8 Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

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



The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it. When installed correctly the door trim clicks. Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.



12.4 How to replace: Lamp



WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

Before you replace the lamp:

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

Back lamp

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

13. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

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

Problem	Check if...
The oven does not heat up.	The fuse is blown.
The door gasket is damaged.	Do not use the oven. Contact an Authorised Service Centre.

Problem	Check if...
The display shows "12.00".	There was a power cut. Set the time of day.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.

13.2 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the 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.)

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Product Information and Product Information Sheet*

Supplier's name	AEG
Model identification	BES33101ZM 949496154 949496316
Energy Efficiency Index	95.3
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.81 kWh/cycle
Number of cavities	1

Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	26.7 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.

14.2 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 Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour 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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



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

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.....	51
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	52
3. INSTALLATION.....	55
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	57
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	57
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	58
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	58
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	59
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	61
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	62
11. CONSEILS ET ASTUCES.....	62
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	70
13. DÉPANNAGE.....	73
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	73

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.

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

2.2 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.

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

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

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

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

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, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 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. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Encastrement

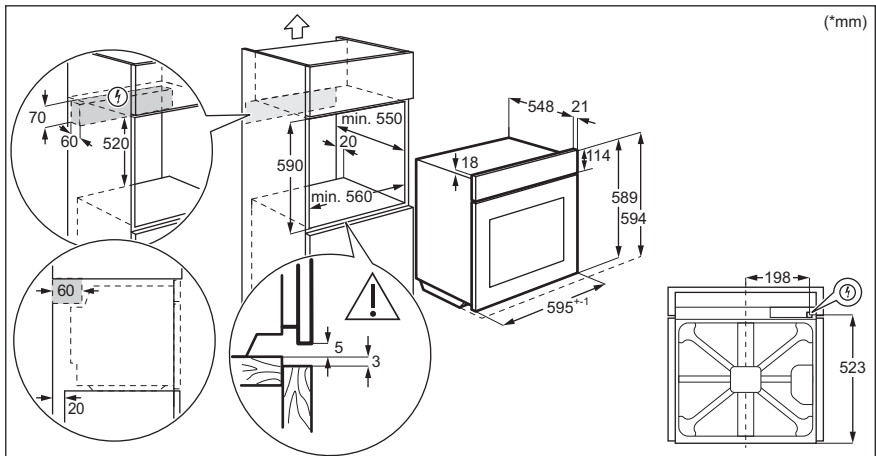
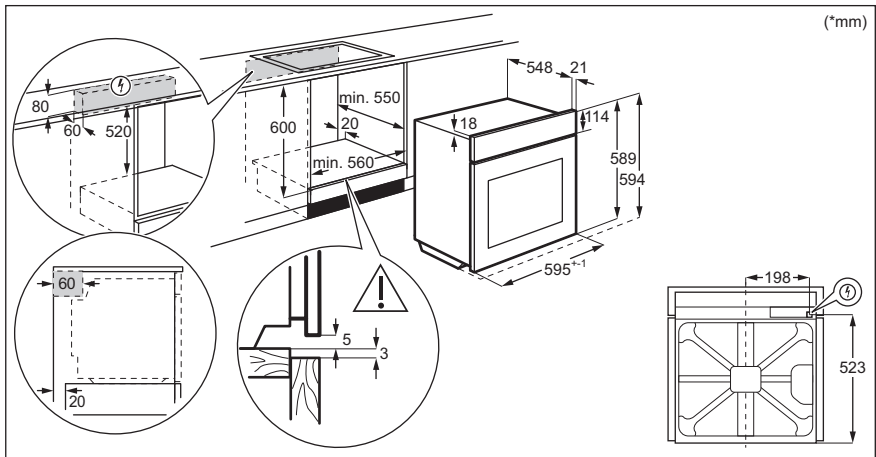


YouTube

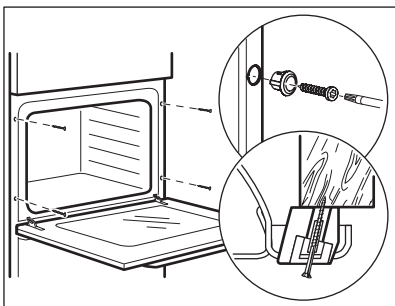
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



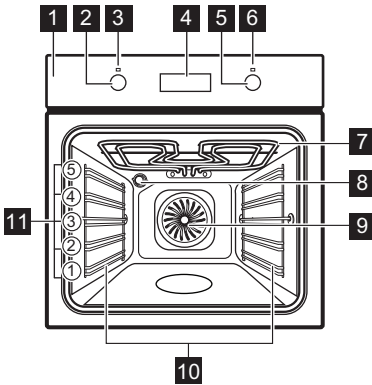


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 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 Position des grilles

4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plat multi-usages**

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

5. BANDEAU DE COMMANDE

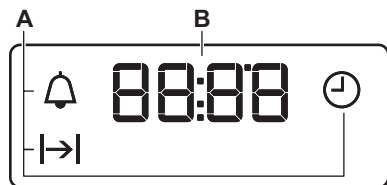
5.1 Manettes rétractables

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

5.2 Touches sensibles

—	Pour régler l'heure.
⌚	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	Pour régler l'heure.

5.3 Affichage



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

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Avant la première utilisation

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



Étape 1



Étape 2



Étape 3

Réglez l'horloge.	Nettoyez le four	Préchauffez le four à vide
1. + , - - appuyez pour régler l'heure. Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.	1. Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four. 2. Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	1. Réglez la température maximale pour la fonction : . Durée : 1 h. 2. Réglez la température maximale pour la fonction : . Durée : 15' 3. Réglez la température maximale pour la fonction : . Durée : 15'

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

7. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.





7.1 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.

7.2 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
0 Position Arrêt	Le four est éteint.
 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.
 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.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Mode de cuisson	Application
 Gril rapide	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour faire griller du pain.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

7.3 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 ».

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Fonctions de l'horloge


Fonction de l'horloge	Utilisation
 Heure	Pour régler, changer ou vérifier l'heure.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.



Fonction de l'horloge	Utilisation
 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.


8.2 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.



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.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

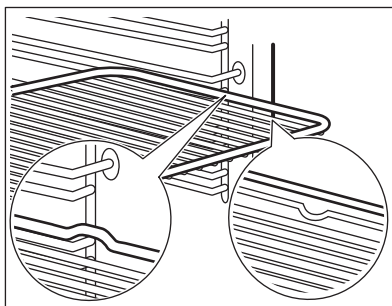
9.1 Insertion des accessoires

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

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

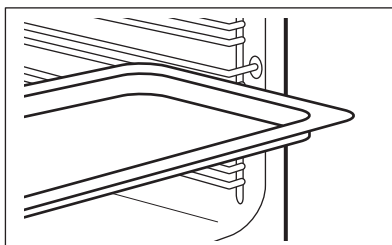
Grille métallique:

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



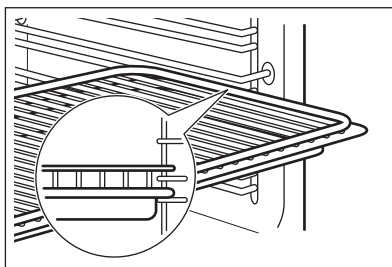
Lèche-frite:

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.



10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 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.

10.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une

surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

11. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Conseils de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille.

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

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

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

Le four est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits.

Cuisson de gâteaux

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson défini.

Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

Cuisson de viande et de poisson

Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.








Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.








Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.








Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

11.2 Rôtissage et cuisson

 GÂ- TEAUX	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Recettes avec un fouet	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Moule à gâteau
Cheesecake au babeurre	170	1	165	2	60 - 80	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2	30 - 40	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Gâteau de Noël, préchauffer le four à vide	160	2	150	2	90 - 120	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Gâteau aux prunes, préchauffer le four à vide	175	1	160	2	50 - 60	Moule à pain
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Plateau de cuisson
Muffins, deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Plateau de cuisson
Muffins, trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	30 - 45	Plateau de cuisson
Biscuits	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Plateau de cuisson
Biscuits, deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Plateau de cuisson
Biscuits, trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	35 - 45	Plateau de cuisson
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Plateau de cuisson
Meringues, deux niveaux, préchauffer le four à vide	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Plateau de cuisson
Petits pains, préchauffer le four à vide	190	3	190	3	12 - 20	Plateau de cuisson
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Plateau de cuisson
Éclairs, deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Plateau de cuisson







 TEAUX	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Tartes sur plateau	180	2	170	2	45 - 70	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Gâteau avec beaucoup de fruits	160	1	150	2	110 - 120	Moule à gâteau, Ø 24 cm

Préchauffez le four à vide.

 PAIN ET PIZZA	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pain blanc, 1 à 2 pièces, 0,5 kg chacune	190	1	190	1	60 - 70	-
Pain de seigle, le préchauffage n'est pas nécessaire	190	1	180	1	30 - 45	Moule à pain
Petits pains, 6 - 8 petits pains	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	Plateau de cuisson
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Plaque émaillée
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Plateau de cuisson





Préchauffez le four à vide.







Utilisez le moule à gâteaux.

 PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Flan de pâtes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	180	2	40 - 50
Flan de légumes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannellonis	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez la grille métallique.

 VIANDE	Chauffage Haut/ Bas	Chaleur tournante	
	 (°C)	 (°C)	(min)
Bœuf	200	190	50 - 70
Porc	180	180	90 - 120
Veau	190	175	90 - 120
Rôti de bœuf, saignant	210	200	50 - 60
Rôti de bœuf, cuit à point	210	200	60 - 70
Rôti de bœuf, bien cuit	210	200	70 - 75

 VIANDE	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Palette de porc, avec couenne	180	2	170	2	120 - 150
Jarret de porc, 2 morceaux	180	2	160	2	100 - 120
Gigot d'agneau	190	2	175	2	110 - 130
Poulet entier	220	2	200	2	70 - 85
Dinde entière	180	2	160	2	210 - 240
Canard entier	175	2	220	2	120 - 150
Oie entière	175	2	160	1	150 - 200
Lapin, en morceaux	190	2	175	2	60 - 80
Lièvre, en morceaux	190	2	175	2	150 - 200
Faisan entier	190	2	175	2	90 - 120

Utilisez le deuxième niveau de la grille.





 POISSON	Chauffage Haut/ Bas	Chaleur tournante	
	 (°C)	 (°C)	(min)
Truite / Dorade, 3 - 4 poissons	190	175	40 - 55
Thon / Saumon, 4 - 6 filets	190	175	35 - 60

11.3 Gril






Préchauffez le four à vide.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Réglez le gril à la température maximale.

 GRIL	 (kg)	 (min) 1ère face	 (min) 2e face
Filets de bœuf, tranches, 4 morceaux	0,8	12 - 15	12 - 14
Steak de bœuf, 4 morceaux	0,6	10 - 12	6 - 8
Saucisses, 8	-	12 - 15	10 - 12
Côtelettes de porc, 4 morceaux	0,6	12 - 16	12 - 14
Poulet, demi, 2	1	30 - 35	25 - 30
Brochettes, 4	-	10 - 15	10 - 12
Blanc de poulet, 4 morceaux	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers, 6	0,6	20 - 30	-
Filet de poisson, 4 morceaux	0,4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches toastés, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toasts, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Décongélation

	 (kg)	 Durée de décon- gélation (min)	 Décongélation com- plémentaire (min)	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1 0,5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut aussi être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Truite	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Gâteau	1,4	60	60	-




11.5 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.



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

 LÉGUMES	 (°C)	 (h)
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

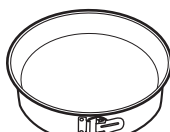
11.6 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

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

11.7 Chaleur tournante humide








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








		 (°C)		 (min)
Petits pains sucrés, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Petits pains, (9 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	180	2	45 - 55
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	45 - 50
Soufflé, (6 pièces)	ramequins en céramique sur une grille métallique	190	3	45 - 55
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	35 - 45
Génoise Victoria	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	35 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
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	170	3	30 - 40
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Chachlyk, 0.5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	40 - 50
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	30 - 45
Macarons, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	45 - 55
Muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Pâtisserie salée, (16 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 - 50
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	35 - 45
Légumes méditerranéens, 0.7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 45

11.8 Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts, 4 - 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.

				 (°C)	 (min)	
Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Tournez les aliments à mi-cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien



Agents nettoyants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

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

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. 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.

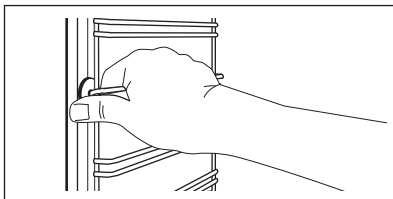
Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

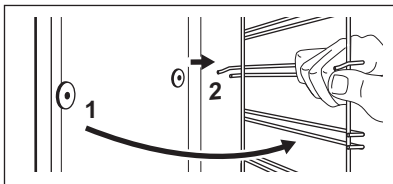
Étape 1 Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

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.



12.3 Comment démonter et installer : Porte

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

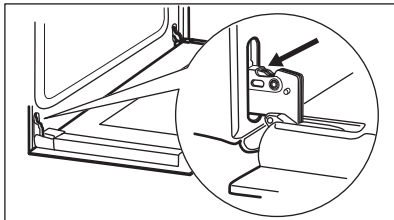


ATTENTION!

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

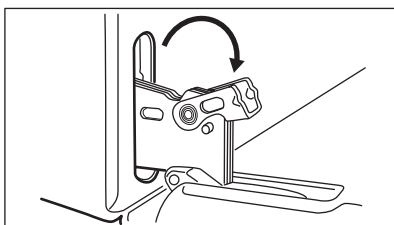
Étape 1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.

Étape 2 Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

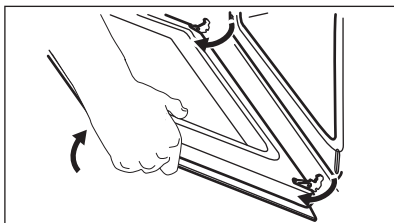


Étape 3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.

Étape 4 Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.

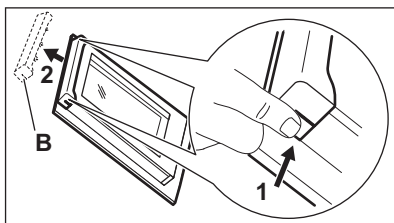


Étape 5 Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



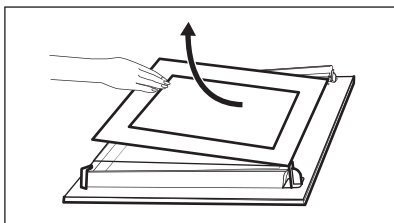
Étape 6 Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.

Étape 7 Prenez le panneau de verre de la porte par son bord supérieur et tirez-le doucement. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



Étape 8 Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Ne nettoyez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle.

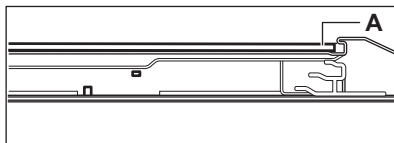
Étape 9 Après le nettoyage, installez le panneau de verre et la porte du four.



La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

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

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



12.4 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

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

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

Étape 2

Débranchez le four de l'alimentation secteur.

Étape 3

Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe arrière

Étape 1 Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.

Étape 2 Nettoyez le diffuseur en verre.

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

Étape 4 Remettez en place le diffuseur en verre.

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

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

Problème	Vérifiez si...
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.
Le joint de la porte est endommagé.	N'utilisez pas le four. Contactez un service après-vente agréé.
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.

13.2 Données de maintenance

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

Les informations 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.)

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations produit et Fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BES33101ZM 949496154 949496316
Index d'efficacité énergétique	95.3
Classe d'efficacité énergétique	A

Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.93 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	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	26.7 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.

14.2 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.

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à

la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service für es zu gewährleisten:

www.registreaeg.com



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

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.....	77
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	78
3. MONTAGE.....	81
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	83
5. BEDIENFELD.....	83
6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	84
7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	84
8. UHRFUNKTIONEN.....	85
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	87
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	88
11. TIPPS UND HINWEISE.....	88
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	95
13. FEHLERSUCHE.....	98
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	99

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 Glasür; 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.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	590 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	569 mm
Geräteeinbautiefe	548 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1022 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite.	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

2.2 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.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
Maximal 1380	3 x 0.75
Maximal 2300	3 x 1

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
Maximal 3680	3 x 1.5

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

2.3 Gebrauch



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 und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

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

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

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das 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
Erstickengefahr.

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

3. MONTAGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

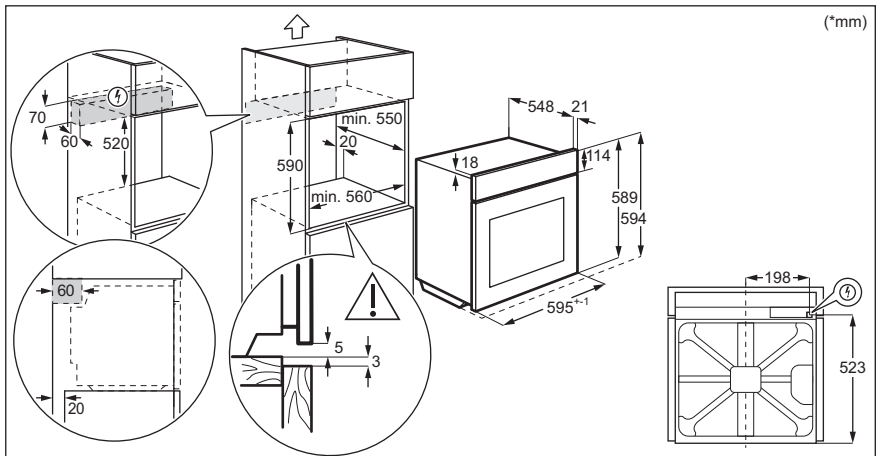
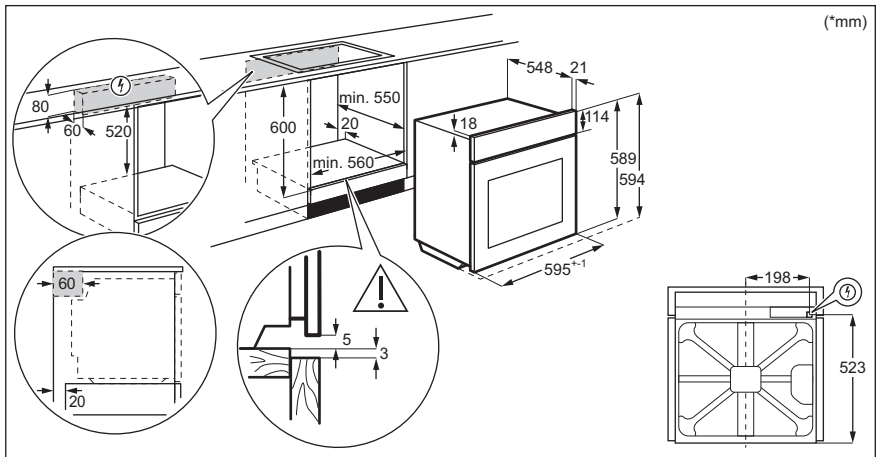
3.1 Montage



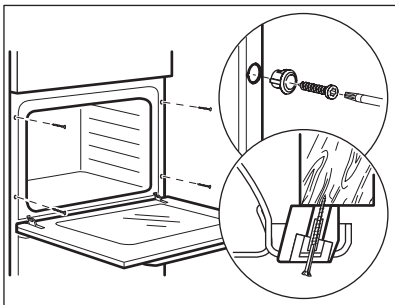
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



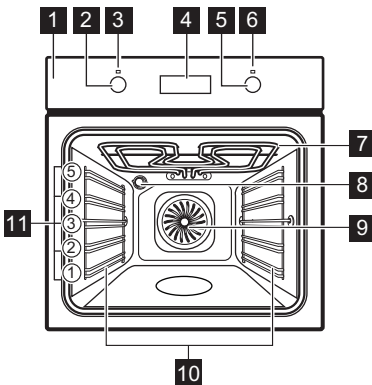


3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4 Display
- 5 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6 Temperaturanzeige/-symbol
- 7 Heizelement
- 8 Lampe
- 9 Ventilator
- 10 Einhängegitter, herausnehmbar
- 11 Einschubebenen

4.2 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Universalblech**

Für Kuchen und Plätzchen. Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

5. BEDIENFELD

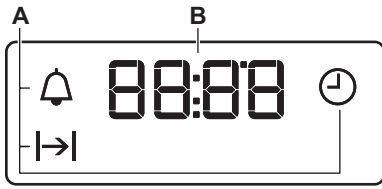
5.1 Versenkbare Knöpfe

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

5.2 Sensorfelder/Tasten

—	Einstellen der Zeit.
⌚	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	Einstellen der Zeit.

5.3 Display



- A. Uhrfunktionen
- B. Timer

6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

6.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Der Backofen kann während des Aufheizens 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
<p>1. - zum Einstellen der Zeit drücken. Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die Zeit an.</p>	<p>1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.</p> <p>2. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.</p>	<p>1. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:</p> <p> Zeit: 1 Std.</p> <p>2. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:</p> <p> Zeit: 15 min.</p> <p>3. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:</p> <p> Zeit: 15 min.</p>
<p>Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.</p>		

7. TÄGLICHER GEBRAUCH







WARNUNG!





Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

7.1 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.

7.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Feuchte Umluft	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 Umluft.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.

Ofenfunktion	Anwendung
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Grillstufe 2	Zum Grillen dünner Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.

7.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft



Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests 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 Umluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Uhrfunktionen



Uhrfunktion	Anwendung
 Uhrzeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
 Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.

Uhrfunktion	Anwendung
 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.

8.2 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.

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.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

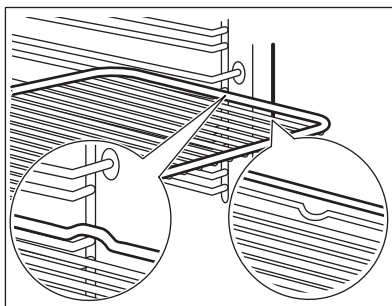
dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen

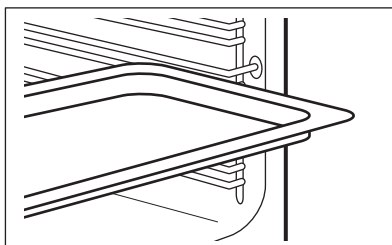
Kombirost:

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



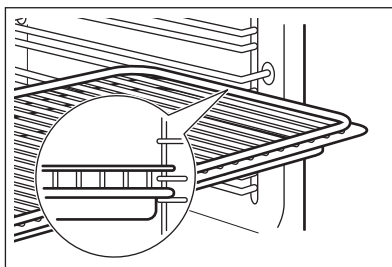
Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Kombirost, Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Kühlgebläse

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

10.2 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer

gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

11. TIPPS UND HINWEISE



Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Garempfehlungen

Der Backofen hat fünf Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die nachstehenden Tabellen enthalten die standardmäßigen Temperatureinstellungen, die Gardauer und die Einschubebene.

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

Der Backofen ist mit einem speziellen System ausgestattet, das die Luft zirkulieren lässt und den Dampf ständig wiederverwendet. Mit diesem System macht das Garen mit Dampf Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. So verringert sich die Gardauer und der Energieverbrauch.

Backen von Kuchen

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Garen von Fleisch und Fisch

Setzen Sie bei Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden etwa 15 Minuten ruhen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.








Um die Rauchbildung beim Braten im Backofen zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in die Brat- und Fettpfanne.

Garzeiten








Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer, usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

11.2 Backen und Braten







 KU- CHEN	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Rührteig	170	2	160	3 (2 und 4)	45 – 60	Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3 (2 und 4)	20 – 30	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	60 – 80	Kuchenform, Ø 26 cm
Strudel/Stollen	175	3	150	2	60 – 80	Backblech
Marmeladentorte	170	2	165	2	30 – 40	Kuchenform, Ø 26 cm
Christstollen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160	2	150	2	90 – 120	Kuchenform, Ø 20 cm
Rosinenkuchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	175	1	160	2	50 – 60	Brotform
Muffins	170	3	140 – 150	3	20 – 30	Backblech
Muffins, zwei Ebenen	–	–	140 – 150	2 und 4	25 – 35	Backblech
Muffins, drei Ebenen	–	–	140 – 150	1, 3 und 5	30 – 45	Backblech
Kekse	140	3	140 – 150	3	30 – 35	Backblech
Kekse, zwei Ebenen	–	–	140 – 150	2 und 4	35 – 40	Backblech
Kekse, drei Ebenen	–	–	140 – 150	1, 3 und 5	35 – 45	Backblech
Baiser	120	3	120	3	80 – 100	Backblech
Baiser, zwei Ebenen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	–	–	120	2 und 4	80 – 100	Backblech
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	190	3	190	3	12 – 20	Backblech
Eclairs	190	3	170	3	25 – 35	Backblech
Eclairs, zwei Ebenen	–	–	170	2 und 4	35 – 45	Backblech
Törtchen	180	2	170	2	45 – 70	Kuchenform, Ø 20 cm
Üppiger Obstkuchen	160	1	150	2	110 – 120	Kuchenform, Ø 24 cm

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

 BROT UND PIZZA	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Weißbrot, 1 - 2 Stück, je 0,5 kg	190	1	190	1	60 – 70	–
Roggenbrot, Vorheizen ist nicht erforderlich	190	1	180	1	30 – 45	Brotform
Brot/Brötchen, 6 - 8 Brötchen	190	2	180	2 (2 und 4)	25 – 40	Backblech
Pizza	230 – 250	1	230 – 250	1	10 – 20	Emailliertes Blech
Scones	200	3	190	3	10 – 20	Backblech







Heizen Sie den leeren Backofen vor.





Verwenden Sie die Kuchenform.







 OBSTKUCHEN	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)
	 (°C)		 (°C)		
Nudelauflauf, Vorheizen ist nicht erforderlich	200	2	180	2	40 – 50
Gemüseauflauf, Vorheizen ist nicht erforderlich	200	2	175	2	45 – 60
Quiche	180	1	180	1	50 – 60
Lasagne	180 – 190	2	180 – 190	2	25 – 40
Cannelloni	180 – 190	2	180 – 190	2	25 – 40

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.





Verwenden Sie den Kombirost.

 FLEISCH	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)
	 (°C)		 (°C)		
Rind	200		190		50 – 70
Schweinefleisch	180		180		90 – 120
Kalb	190		175		90 – 120
Roastbeef, englisch, blutig	210		200		50 – 60

 FLEISCH	Ober-/Unterhitze	Heißluft	 (Min.)
	 (°C)	 (°C)	
Roastbeef, englisch, rosa	210	200	60 – 70
Roastbeef, englisch, durch	210	200	70 – 75

 FLEISCH	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)
	 (°C)		 (°C)		
Schweineschulter, mit Schwarte	180	2	170	2	120 – 150
Schweinschaxe, 2 Stück	180	2	160	2	100 – 120
Lammkeule	190	2	175	2	110 – 130
Hähnchen, ganz	220	2	200	2	70 – 85
Pute, ganz	180	2	160	2	210 – 240
Ente, ganz	175	2	220	2	120 – 150
Gans, ganz	175	2	160	1	150 – 200
Kaninchen, in Stücke geschnitten	190	2	175	2	60 – 80
Kaninchen, in Stücke geschnitten	190	2	175	2	150 – 200
Fasan, ganz	190	2	175	2	90 – 120

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

 FISCH	Ober-/Unterhitze	Heißluft	 (Min.)
	 (°C)	 (°C)	
Forelle / Seebrasse, 3 - 4 Fische	190	175	40 – 55
Thunfisch / Lachs, 4 - 6 Filets	190	175	35 – 60

11.3 Grill

Leeren Backofen vorheizen.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.



(kg)

(Min.)

(Min.)

Erste Seite

Zweite Seite

Filetsteaks, 4 Stück	0.8	12 - 15	12 - 14
Rindersteak, 4 Stück	0.6	10 - 12	6 - 8
Würstchen, 8	-	12 - 15	10 - 12
Schweinekoteletts, 4 Stück	0.6	12 - 16	12 - 14
Hähnchen, halbiert, 2	1	30 - 35	25 - 30
Spieße, 4	-	10 - 15	10 - 12
Hähnchenbrust, 4 Stück	0.4	12 - 15	12 - 14
Frikadellen, 6	0.6	20 - 30	-
Fischfilet, 4 Stück	0.4	12 - 14	10 - 12
Belegte Toastbrote, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Auftauen



(kg)

Auftauzeit (Min.)

Zusätzliche Auftauzeit (Min.)

Hähnchen	1	100 - 140	20 - 30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf einem größeren Teller. Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Fleisch	1	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
	0,5	90 - 120		
Sahne	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Forelle	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Torte	1,4	60	60	-

11.5 Dörren - Heißluft




Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.



Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit 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.

Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C ein.

 GEMÜSE	 (°C)	 (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

 OBST	 (Std.)
Pflaumen	8 - 10
Aprikosen	8 - 10
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9

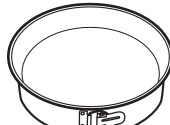
11.6 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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



Pizzapfanne

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser



Backform

Dunkel, nicht reflektierend
26 cm Durchmesser



Förmchen

Keramikform
8 cm Durchmesser,
5 cm Höhe













Tortenbodenform

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser

11.7 Feuchte Umluft








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








		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	175	3	40 - 50
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 45
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	180	2	45 - 55
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	190	3	45 - 55
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (Min.)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	35 - 50
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 45
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	170	3	30 - 40
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	40 - 50
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	30 - 45
Makronen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	45 - 55
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pikant, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	40 - 50
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	35 - 45
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	35 - 45

11.8 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				 (°C)	 (Min.)	
Törtchen, 20 pro Blech	Ober-/Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 30	-
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	3	150 - 160	20 - 35	-
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	2 und 4	150 - 160	20 - 35	-
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	Kombirost	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (Min.)	
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	70 - 90	-
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Ober-/Unterhitze	Kombirost	2	170	40 - 50	Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	40 - 50	Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombirost	2 und 4	160	40 - 60	Backofen 10 Min. vorheizen.
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	3	140 - 150	20 - 40	-
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	2 und 4	140 - 150	25 - 45	-
Mürbeteiggebäck	Ober-/Unterhitze	Backblech	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 Stück	Grill	Kombirost	4	Max.	2 - 3 Minuten auf der ersten Seite, 2 - 3 Minuten auf der zweiten Seite	Backofen 3 Min. vorheizen.
Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg	Grill	Kombirost und Fettpfanne	4	Max.	20 - 30	Kombirost in die vierte und Fettpfanne in die dritte Einschubebene des Backofens einschieben. Wenden Sie das Lebensmittel nach der Hälfte der Gardauer. Backofen 3 Min. vorheizen.

12. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung



Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens. Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.

Reinigungsmittel

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

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

Es kann sich Feuchtigkeit im Ofen oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie den Backofen immer 10 Minuten vor dem Garen ein. 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.

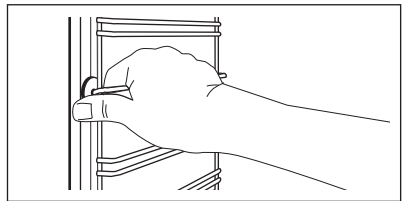
Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

12.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

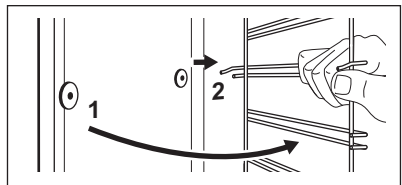
Schritt 1 Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

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.



12.3 Aus- und Einbau der: Tür

Die Backofentür hat zwei Glasscheiben. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

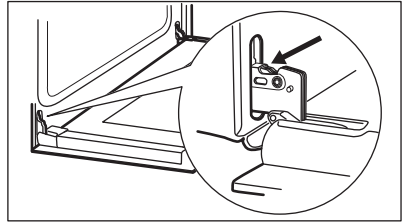


VORSICHT!

Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

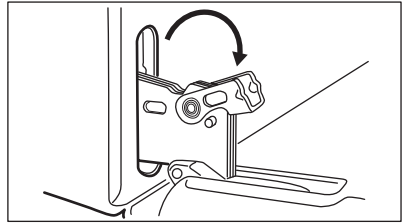
Schritt 1 Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.

Schritt 2 Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.

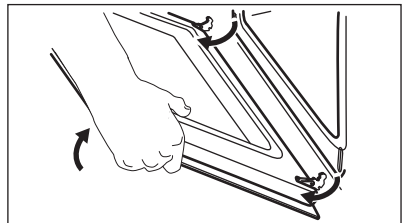


Schritt 3 Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.

Schritt 4 Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.

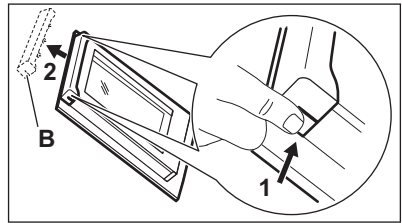


Schritt 5 Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



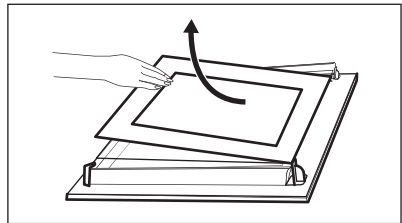
Schritt 6 Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

Schritt 7 Halten Sie die Oberkante der Türglasscheibe fest und ziehen Sie vorsichtig heraus. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.

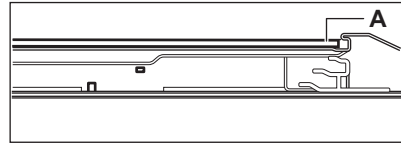


Schritt 8 Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Schritt 9 Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheibe und die Backofentür ein



Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen an der bedruckten Zone nicht rau anfühlt.
Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.
Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen.



12.4 Austausch: Lampe



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1	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.

Hintere Lampe

Schritt 1 Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.

Schritt 2 Reinigen Sie die Glasabdeckung.

Schritt 3 Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

Schritt 4 Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

13.1 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.
Die Türdichtung beschädigt ist.	Benutzen Sie den Ofen nicht. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Störung	Prüfen Sie, ob...
Das Display „12.00“ anzeigt.	Es einen Stromausfall gab. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Die Lampe nicht funktioniert.	Die Lampe durchgebrannt ist.

13.2 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.)

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt*

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BES33101ZM 949496154 949496316
Energieeffizienzindex	95.3
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft	0.81 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	72 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	26.7 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.

14.2 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.

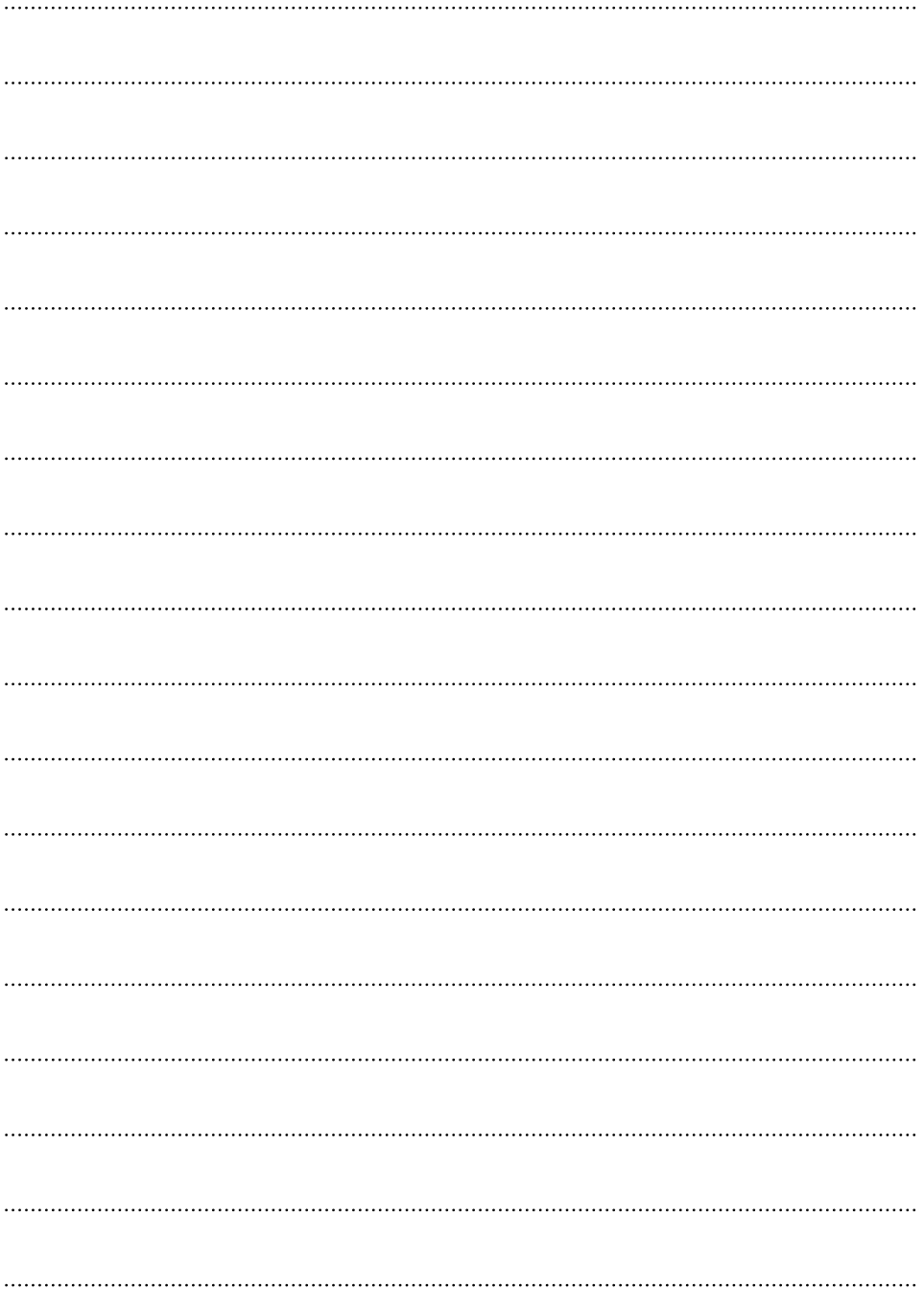
Feuchte Umluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen.

15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.



www.aeg.com/shop



867360202-A-362020



AEG