

▶ BPB355061M  
BPS355061M

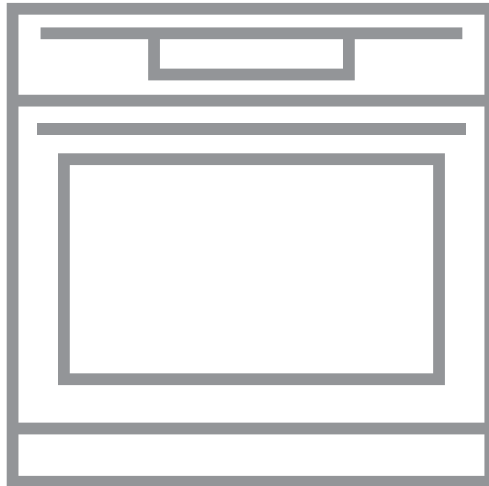
NL **Gebruiksaanwijzing**  
Oven

EN **User Manual**  
Oven

FR **Notice d'utilisation**  
Four

DE **Benutzerinformation**  
Backofen

# USER MANUAL



**AEG**

# VOOR PERFECTE RESULTATEN

---

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen.

Ga naar onze website voor:



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

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



Registreer je product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

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



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




## KLANTENSERVICE EN SERVICE

---

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

---

<b>1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....</b>	<b>3</b>	<b>3. MONTAGE .....</b>	<b>10</b>
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	3	3.1 Inbouwen.....	10
1.2 Algemene veiligheid.....	4	3.2 Bevestiging van de oven aan de kast.....	11
<b>2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....</b>	<b>5</b>	<b>4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....</b>	<b>12</b>
2.1 Installeren.....	5	4.1 Algemeen overzicht.....	12
2.2 Elektrische aansluiting.....	6	4.2 Accessoires.....	12
2.3 Gebruik.....	7	<b>5. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN.....</b>	<b>13</b>
2.4 Onderhoud en reiniging.....	8	5.1 Bedieningspaneel.....	13
2.5 Pyrolytische reiniging.....	8		
2.6 Binnenverlichting.....	9		
2.7 Service.....	9		
2.8 Verwijdering.....	9		

<b>6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....</b>	<b>14</b>	<b>11.3 Kooktafels voor testinstituten.....</b>	<b>28</b>
6.1 Eerste reiniging.....	14	<b>12. ONDERHOUD EN REINIGING.....</b>	<b>30</b>
6.2 Eerste voorverwarming.....	14	12.1 Opmerkingen over schoonmaken.....	31
<b>7. DAGELIJKS GEBRUIK.....</b>	<b>14</b>	12.2 Hoe schoon te maken: Uitsparing in de ovenruimte.....	31
7.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.....	15	12.3 Hoe te verwijderen: Inschuiфраils/.....	31
7.2 Verwarmingsfuncties.....	15	12.4 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging.....	32
7.3 Notities over: Warmelucht (vochtig).....	17	12.5 Reinigingsherinnering.....	33
7.4 Instellen: Kook- En Bakassistent...	17	12.6 Hoe te verwijderen en installeren: Deur.....	33
7.5 Kook- En Bakassistent met recepten.....	18	12.7 Hoe te vervangen: Lamp.....	35
<b>8. KLOKFUNCTIES.....</b>	<b>23</b>	<b>13. PROBLEEMOPLOSSING.....</b>	<b>36</b>
8.1 Klokfuncties.....	23	13.1 Wat te doen als.....	36
8.2 Instellen: Klokfuncties.....	23	13.2 Servicegegevens.....	37
<b>9. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES.....</b>	<b>25</b>	<b>14. ENERGIEZUINIGHEID.....</b>	<b>37</b>
9.1 Accessoires plaatsen.....	25	14.1 Productinformatie en productinformatieblad*.....	37
<b>10. EXTRA FUNCTIES.....</b>	<b>26</b>	14.2 Energiebesparing.....	38
10.1 Blokkering.....	26	<b>15. MENUSTRUCTUUR.....</b>	<b>39</b>
10.2 Automatische uitschakeling.....	26	15.1 Menu.....	39
10.3 Koelventilator.....	26	<b>16. MILIEUBESCHERMING.....</b>	<b>40</b>
<b>11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....</b>	<b>26</b>		
11.1 Warmelucht (vochtig).....	26		
11.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires.....	28		

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

### 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan

ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het 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 dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Verwijder vóór pyrolytische reiniging alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installeren

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat u het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opengaat.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	590 (600) mm
Kastbreedte	560 mm

Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	569 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	548 mm
Diepte met open deur	1022 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

## 2.2 Elektrische aansluiting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

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

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

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

Totaal vermogen (W)	Sectie van de kabel (mm <sup>2</sup> )
maximaal 1380	3 x 0.75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1.5

Het aardsnoer (groene/gele kabel) moet 2 cm langer zijn dan de 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 (binnenshuis) huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



## **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

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

## 2.4 Onderhoud en reiniging



## **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

## 2.5 Pyrolytische reiniging



## **WAARSCHUWING!**

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

- Voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie Het eerste gebruik uitvoert, moet u eerst de volgende items uit de binnenkant oven verwijderen:
  - eventueel grote hoeveelheden etensresten, olie of gemorst vet / afzettingen.



- eventueel verwijderbare objecten (inclusief plateaus, zijrails, etc., die met het product zijn meegeleverd), in het bijzonder potten en pannen met antiaanbaklaag, ovenroosters, kookgerei, etc.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.
- Pyrolytische reiniging wordt uitgevoerd onder hoge temperaturen waarbij er rook van kookresten en constructiematerialen kan komen. Daarom gelden de volgende aanbevelingen voor consumenten:
  - zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
  - zorg tijdens en na het eerste gebruik bij maximumtemperatuur voor voldoende verluchting.
- In tegenstelling tot mensen, kunnen bepaalde vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
  - Houd huisdieren (met name vogels) uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst een programma bij maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Anti-aanbaklagen in potten en pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.

## 2.6 Binnenverlichting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Verwijdering



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

# MONTAGE

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

## 3. MONTAGE



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

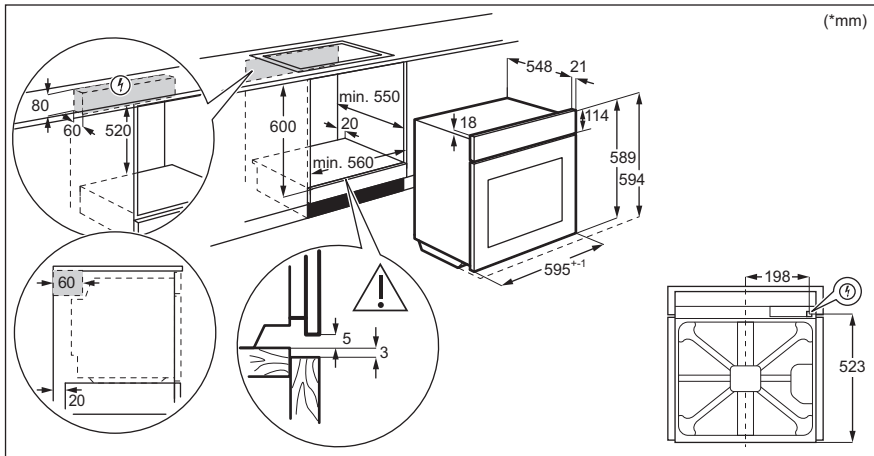
### 3.1 Inbouwen

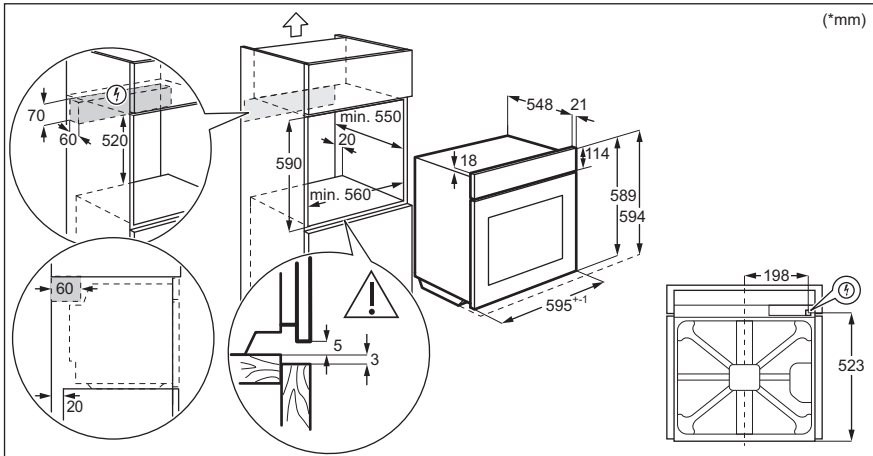


YouTube

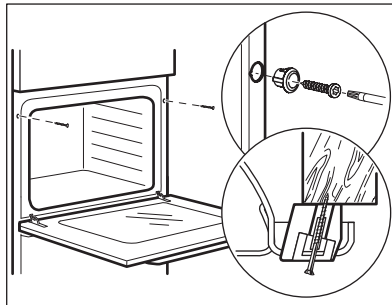
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





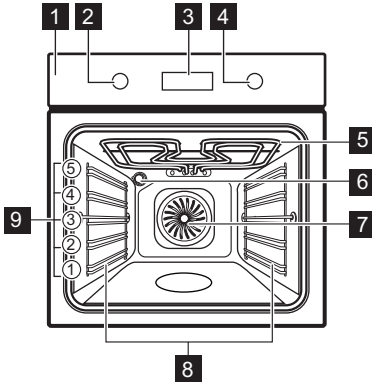
## 3.2 Bevestiging van de oven aan de kast



## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

---

### 4.1 Algemeen overzicht









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


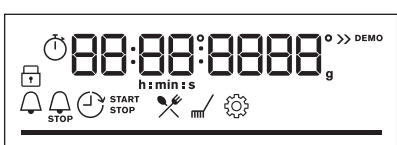
### 4.2 Accessoires










- **Bakrooster**  
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**  
Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan**  
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.

## 5. HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN


### 5.1 Bedieningspaneel

Sensorvelden bedieningspaneel					Druk op	Draai de knop
 Timer	 Snel opwarmen	 Binnenverlichting	 Blokking	OK		
Selecteer een verwarmingsfunctie om de oven in te schakelen.						
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.						

	Wanneer de knop voor de verwarmingsfuncties in de uit-stand staat, gaat het display naar stand-by.
	Wanneer je kookt, toont het display de ingestelde temperatuur, de dagtijd en andere beschikbare opties.
	De display met het maximaal aantal ingestelde functies.

Indicatielampjes op de display				
 Blokking	 Kook- En Bakasistent	 Reinigen	 Instellingen	 Snel opwarmen
<b>Indicatie-lampjes timer:</b>				

# VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

Voortgangsbalk - voor temperatuur of tijd.	
--	---

Controlelampje stoomgaren	
---------------------------	---

## 6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Eerste reiniging

Maak de lege oven eerst schoon en stel de tijd in:




00:00


Stel de tijd in. Druk op OK.

### 6.2 Eerste voorverwarming

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

**Stap 1** Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

**Stap 2** Stel de maximale temperatuur in voor de functie: .  
Laat de oven één uur werken.

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

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



## 7. DAGELIJKS GEBRUIK






### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 7.1 Instellen: Verwarmingsfuncties










Begin met koken	
<b>Stap 1</b>	<b>Stap 2</b>
	
Stel een verwarmingsfunctie in.	Stel de temperatuur in.

Koken met stoom			
Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.			
Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
			Verwarm de lege oven 10 minuten voor om vochtigheid te creëren. Plaats het voedsel in de oven.
Vul de uitsparing in de ovenruimte met kraanwater.	Stel de stoomverwarmingsfunctie in.	Stel de temperatuur in.	
<b>i</b> De maximumcapaciteit van de uitsparing in de ovenruimte is 250 ml. Vul de uitsparing in de ovenruimte niet bij tijdens de bereiding of als de oven heet is.			


Wanneer de stoombereiding eindigt:		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uitstand om de oven uit te schakelen.	Open de deur voorzichtig. Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken.	Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld. Verwijder het resterende water uit de uitsparing in de oven.

## 7.2 Verwarmingsfuncties

## Standaardverwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p><b>Hetelucht</b></p>	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 <p><b>Boven + onderwarmte</b></p>	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 <p><b>SteamBake</b></p>	Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven. Voor het inmaken van fruit of groenten.
 <p><b>Pizza-functie</b></p>	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 <p><b>Onderwarmte</b></p>	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
 <p><b>Bevroren gerechten</b></p>	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 <p><b>Warmelucht (vochtig)</b></p>	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).
 <p><b>Grillen</b></p>	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 <p><b>Circulatiegrill</b></p>	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.



Verwarmingsfunctie	Toepassing
	Het menu openen: Kook- En Bakassistent, Reinigen, Instellingen.

## 7.3 Notities over: 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.

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

Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.





## 7.4 Instellen: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen functie en temperatuur. Je kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.






Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:	Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per gewicht</li> </ul>	










Kook- En Bakassistent - gebruik het om een gerecht snel te bereiden met de standaardinstellingen:			
Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
 	 	 1 - 45	 OK
Open het menu.	Selecteer Kook- En Bakassistent. Druk op OK.	Selecteer het gerecht. Druk op OK.	Plaats het gerecht in de oven. Bevestig de instelling.

## 7.5 Kook- En Bakassistent met recepten















Legenda	
	Per gewicht beschikbaar.
	De hoeveelheid water voor de stoomfunctie.
	Verwarm de oven voor voordat u begint met koken.
	Inzetniveau.






















Als de functie eindigt, controleer dan of het voedsel klaar is.

	Gerecht	Gewicht	Rekniveau / accessoire	Duur
<b>Rundvlees</b> 🍖				
<b>P1</b>	<b>Biefstuk, rauw</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dik stukken	 <b>2; bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten op een hete pan. Plaats het in de oven.	40 min
<b>P2</b>	<b>Biefstuk: medium</b>			50 min
<b>P3</b>	<b>Biefstuk, gaar</b>			60 min
<b>P4</b>	<b>Biefstuk, medium</b>	180 - 220 g per stuk; dikte van 3 cm dik	  <b>3 braadschaal op bakrooster</b> Bak het vlees een paar minuten op een hete pan. Plaats het in de oven.	15 min
<b>P5</b>	<b>Biefstuk/ gesmoord</b> (rib, ronde, dikke flank)	1,5 - 2 kg	  <b>2 braadschaal op bakrooster</b> Bak het vlees een paar minuten op een hete pan. Voeg vloeistof toe. Plaats het in de oven.	120 min




















	Gerecht	Gewicht	Rekniveau / accessoire	Duur
P6	<b>Biefstuk, rauw</b> (langzaam koken)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dik stukken	 <b>2; bakplaat</b> Gebruik uw favoriete kruiden of gewoon zout en verse gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten op een hete pan. Plaats het in de oven.	75 min
P7	<b>Biefstuk, medium</b> (langzaam koken)			85 min
P8	<b>Biefstuk, gaar</b> (langzaam koken)			130 min
P9	<b>Filet, rauw</b> (langzaam koken)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dik stukken	 <b>2; bakplaat</b> Gebruik uw favoriete kruiden of gewoon zout en verse gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten op een hete pan. Plaats het in de oven.	75 min
P10	<b>Filet, medium</b> (langzaam koken)			90 min
P11	<b>Filet, klaar</b> (langzaam koken)			120 min
<b>Kalfsvlees</b> 				
P12	<b>Geroosterd kalfsvlees</b> (bijv. schouder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dikke stukken	  <b>2 braadschaal op bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden. Voeg vloeistof toe. Geroosterd vlees.	80 min
<b>Varkensvlees</b> 				
P13	<b>Varkensbraadstuk of schouderstuk</b>	1,5 - 2 kg	  <b>2 braadschaal op bakrooster</b> Draai na de helft van de bereidingstijd het vlees om.	120 min
P14	<b>Varkensvlees LTC</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2; bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na de helft van de bereidingstijd om, om een gelijkmatige bruining te krijgen.	215 min




# DAGELIJKS GEBRUIK

	Gerecht	Gewicht	Rekniveau / accessoire	Duur
P15	<b>Verlies, vers</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dik stukken	 <b>2</b> braadschaal op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden.	55 min
P16	<b>Spare Ribs</b>	2 - 3 kg; gebruik rauw, 2 - 3 cm dunne re-serverribben	 <b>3; diepe pan</b> Voeg vloeistof toe om de bodem van een gerecht te bedekken. Draai na de helft van de bereidingstijd het vlees om.	90 min
<b>Lamsvlees</b> 				
P17	<b>Lamsvlees met bot</b>	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dik stukken	 <b>2</b> braadschaal op <b>bakplaat</b> Voeg vloeistof toe. Draai na de helft van de bereidingstijd het vlees om.	130 min
<b>Gevogelte</b> 				
P18	<b>Hele Kip</b>	1 - 1,5 kg; vers	  <b>2</b> ;  200 ml; casserole dish op <b>bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden. Draai de kip na de helft van de bereidingstijd om een gelijkmatige bruining.	60 min
P19	<b>Halve kip</b>	0,5 - 0,8 kg	 <b>3</b> ; <b>bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden.	40 min
P20	<b>Kippenborst</b>	180 - 200 g per stuk	  <b>2</b> stoofschotel op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten op een hete pan.	25 min
P21	<b>Kippenpoten, vers</b>	-	 <b>3; bakplaat</b> Als u eerst gemarineerde kippenpoten hebt gegeten, stel dan lagere temperatuur in en kook ze langer.	30 min
P22	<b>Eend, heel</b>	2 - 3 kg	  <b>2</b> braadschaal op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden. Plaats het vlees op een braadschaal. Draai de eend halverwege de bereidingstijd.	100 min

	Gerecht	Gewicht	Rekniveau / accessoire	Duur
P23	<b>Hele gans</b>	4 - 5 kg	 <b>2; diepe pan</b> Gebruik je favoriete kruiden. Plaats het vlees op een diepe bakplaat. Draai het gans halverwege de bereidingstijd om.	110 min
<b>Overig</b> 				
P24	<b>Gehaktbrood</b>	1 kg	 <b>2; bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden.	60 min
 <b>Vis</b>				
P25	<b>Hele vis, gegrild</b>	0,5 - 1 kg per vis	 <b>2; bakplaat</b> Vul de vis met boter en gebruik uw favoriete kruiden en kruiden.	30 min
P26	<b>Visfilet</b>	-	  <b>3</b> stoofschotel op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden.	20 min
<b>Zoet bakken / desserts</b>   				
P27	<b>Cheesecake</b>	-	 <b>2; ∅</b> springvorm van 28 cm op <b>bakrooster</b>	90 min
P28	<b>Appelcake</b>	-	 <b>2; </b> 100 - 150 ml; <b>bakplaat</b>	60 min
P29	<b>Appeltaart</b>	-	 <b>2</b> taartvorm op <b>bakrooster</b>	40 min
P30	<b>Appeltaart</b>	-	 <b>2; </b> 100 - 150 ml;  22 cm taartvorm op <b>bakrooster</b>	60 min
P31	<b>Brownies</b>	2 kg	 <b>3; diepe pan</b>	30 min
P32	<b>Chocolade muffins</b>	-	 <b>2; </b> 100 - 150 ml; muffinbakplaat op <b>bakrooster</b>	30 min
P33	<b>Broodcake</b>	-	 <b>2</b> broodvorm op <b>bakrooster</b>	50 min





# DAGELIJKS GEBRUIK

	Gerecht	Gewicht	Rekniveau / accessoire	Duur
<b>Groenten/bijgerechten</b> 				
P34	<b>Gebakken aardappelen</b>	1 kg	 <b>2; bakplaat</b> Leg de hele aardappelen met de huid op de bakplaat.	50 min
P35	<b>Glazen</b>	1 kg	 <b>3; bakplaat</b> bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de aardappelen in stukken.	35 min
P36	<b>Gegrilde gemengde groenten</b>	1 - 1,5 kg	 <b>3; bakplaat</b> bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukken.	30 min
P37	<b>Kroketten, bevroren</b>	0,5 kg	 <b>3; bakplaat</b>	25 min
P38	<b>Pommes, bevroren</b>	0,75 kg	 <b>3; bakplaat</b>	25 min
<b>Gratins, brood en pizza</b> 				
P39	<b>Lasagne / Noodle stoofschotel</b>	1 - 1,5 kg	 <b>2</b> stoofschotel op <b>bakrooster</b>	45 min
P40	<b>Aardappelgratin</b>	1 - 1,5 kg	 <b>1</b> stoofschotel op <b>bakrooster</b>	50 min
P41	<b>Pizza vers, dun</b>	-	  <b>2; </b>  100 ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier	15 min
P42	<b>Pizza vers, dik</b>	-	  <b>2; </b>  100 ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier	25 min
P43	<b>Quiche</b>	-	 <b>2</b> bakblik op <b>rooster</b>	45 min
P44	<b>Stokbrood / Ciabatta / Witbrood</b>	0,8 kg	  <b>3; </b>  150 ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.	30 min

	Gerecht	Gewicht	Rekniveau / accessoire	Duur
P45	Alle graan / rogge / donkerbrood in broodvorm	1 kg	  2;  150 ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier / <b>bakrooster</b>	45 min

## 8. KLOKFUNCTIES





### 8.1 Klokfuncties


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

### 8.2 Instellen: Klokfuncties







Instellen: Dagtijd		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
		
Om de dagtijd te wijzigen, gaat u naar het menu en selecteert u Instellingen, Tijd.	Stel de klok in.	Druk op: OK.


## Instellen: Kookwekker

Stap 1	Op het display verschijnt: 00:00 	Stap 2	Stap 3
			
Druk op: 		Stel de Kookwekker in	Druk op: OK.










 De timer begint onmiddellijk af te tellen.


## Instellen: Kooktijd

Stap 1	Stap 2	Op het display verschijnt: 00:00  STOP	Stap 3	Stap 4
				
Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.	Druk herhaaldelijk 		Stel de bereidingstijd in.	Druk op: OK.

 De timer begint onmiddellijk af te tellen.

## Instellen: Uitsteltijd

Stap 1	Stap 2	Het display toont: de dag-tijd  STAR-TEN	Stap 3	Stap 4	Op het display verschijnt: --:--  STOP-PEN	Stap 5	Stap 6
							
Selecteer de verwarmingsfunctie.	Druk herhaaldelijk 		Stel de starttijd in.	Druk op: OK.		Stel de eindtijd in.	Druk op: OK.

 Timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.



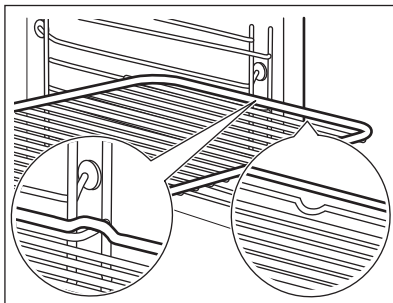
## 9. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

### 9.1 Accessoires plaatsen

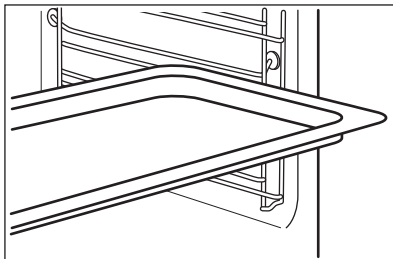
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

**Bakrooster:**

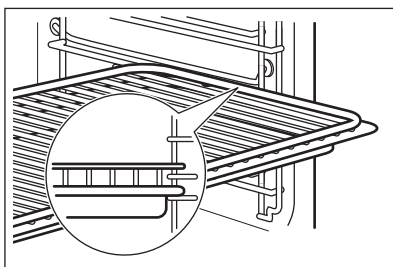
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.

**Bakplaat / Diepe schaal:**

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

**Bakrooster, Bakplaat / Diepe schaal:**

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



## 10. EXTRA FUNCTIES


### 10.1 Blokkering


Deze functie voorkomt dat de ovenfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld.



Schakel het in wanneer de oven werkt - de ingestelde bereiding gaat verder, het bedieningspaneel is vergrendeld.

Schakel het in als de oven uit staat - de oven kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.





 - houd ingedrukt om de functie in te schakelen.  
Er klinkt een signaal.

 - houd ingedrukt om het uit te schakelen.

 3 x  - knippert als het slot is ingeschakeld.

### 10.2 Automatische uitschakeling

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximaal	3

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

### 10.3 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.

## 11. AANWIJZINGEN EN TIPS






### 11.1 Warmelucht (vochtig)

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

# AANWIJZINGEN EN TIPS





		 (°C)		 (min)
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Broodjes, 9 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40
Pizza, bevroren, 0,35 kg	rooster	220	2	10 - 15
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	170	2	25 - 35
Brownie	bakplaat of lekschaal	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	200	3	25 - 30
Luchtige flanbodem	flanvorm op rooster	180	2	15 - 25
Victoriataart met jamvulling	ovenschaal op rooster	170	2	40 - 50
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	20 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	25 - 30
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	35 - 45
Sjasliëk, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	25 - 30
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Muffins (muffins), 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40

# AANWIJZINGEN EN TIPS

		 (°C)		 (min)
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	25 - 35
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	20 - 30
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	200	3	25 - 30
Mediterrane groenten, 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	25 - 30

## 11.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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








			
<b>Pizza pan</b>	<b>Ovenschaal</b>	<b>Ovenvormpjes</b>	<b>Blik voor flanbodem</b>
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

## 11.3 Kooktafels voor testinstituten








### Informatie voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

# AANWIJZINGEN EN TIPS

				 (°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	-
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	180	70 - 90	-
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	70 - 90	-
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	170	40 - 50	Warm de oven 10 minuten voor.
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	40 - 50	Warm de oven 10 minuten voor.

# ONDERHOUD EN REINIGING

				 (°C)	 (min)	
Biscuit-gebak, taartvorm Ø26 cm	Hetelucht	Bakrooster	2 en 4	160	40 - 60	Warm 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 + onderwarmte	Bakplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 stuks	Grillen	Bakrooster	4	max.	2 - 3 minuten eerste kant; 2 - 3 minuten tweede kant	Warm de oven 3 minuten voor.
Runderburger, 6 stuks, 0,6 kg	Grillen	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. Warm de oven 3 minuten voor.

## 12. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 12.1 Opmerkingen over schoonmaken

 <b>Reinigingsmiddelen</b>	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.
 <b>Dagelijks gebruik</b>	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.
 <b>Accessoires</b>	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

## 12.2 Hoe schoon te maken: Uitsparing in de ovenruimte

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

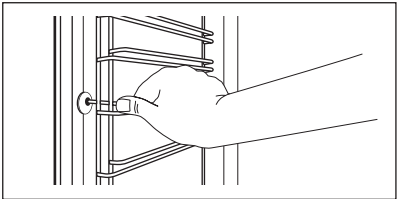
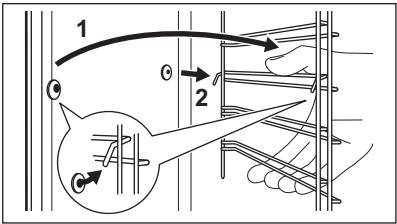
Stap 1	Stap 2	Stap 3
Giet 250 ml witte azijn in de uitsparing van de ovenruimte. Gebruik maximaal 6% azijn zonder toevoegingen.	Laat de azijn de kalksteenresten gedurende 30 minuten oplossen bij omgevingstemperatuur.	Reinig de ovenruimte met warm water en een zachte doek.

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

## 12.3 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

# ONDERHOUD EN REINIGING

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	
<b>Stap 2</b>	Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.	
<b>Stap 3</b>	Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.	
<b>Stap 4</b>	Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.	

## 12.4 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging

Maak de oven schoon met Pyrolytische reiniging.



### WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.



### LET OP!

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



### Vóór de Pyrolytische reiniging:

Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires uit de oven.	Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
--	---	---

### Pyrolytische reiniging


<b>Stap 1</b>	Ga naar het menu: Reinigen $\frac{m}{l}$ .	
<b>Optie</b>	<b>Duur</b>	
C1 - Licht reinigen	1 h	
C2 - Normaal reinigen	1 h 30 min	



Pyrolytische reiniging	
C3 - Grondig reinigen	2 h 30 min
<b>Stap 2</b>	OK - druk hierop om het reinigingsprogramma te selecteren.
<b>Stap 3</b>	OK - druk hierop om het reinigen te starten.
<b>Stap 4</b>	Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.
 Tijdens het reinigen is de ovenlamp uit.	
Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de deur vergrendeld. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display:  .	

Na afloop van het reinigen:		
Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Maak de ruimte schoon met een zachte doek.	Verwijder het residu van de bodem van de ruimte.

## 12.5 Reinigingsherinnering

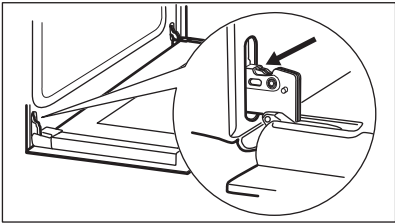
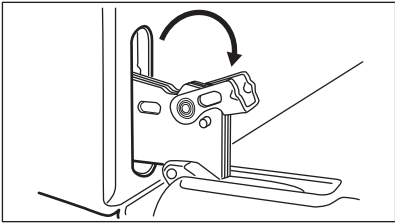
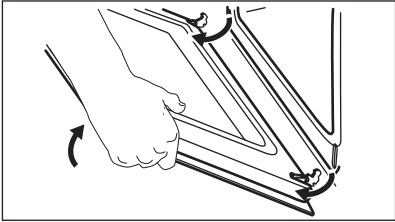
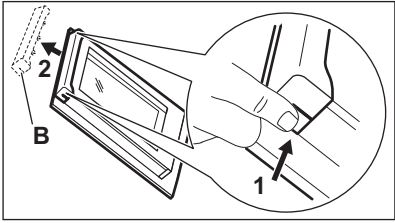
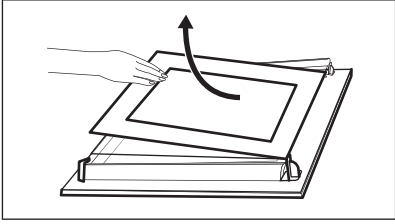

De oven herinnert je eraan wanneer je hem moet schoonmaken met pyrolytische reiniging.	
 knippert 5 sec. na elke kooksessie in het display.	Om de herinnering uit te schakelen, gaat u naar de Menu en selecteer Instellingen, Reinigingsherinnering.

## 12.6 Hoe te verwijderen en installeren: Deur

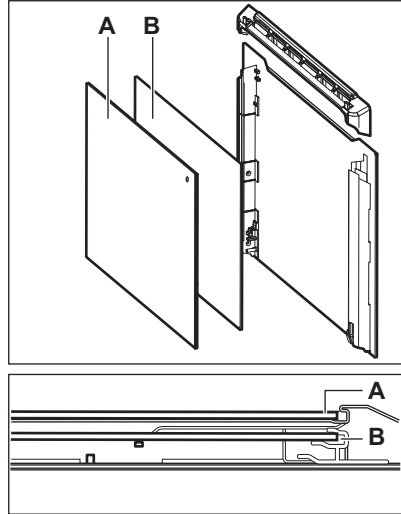
De ovendeur beschikt over drie glasplaten. U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatie deur' voordat u de glasplaten verwijdert.

 <b>LET OP!</b> Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.
--

# ONDERHOUD EN REINIGING

<b>Stap 1</b>	Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.	
<b>Stap 2</b>	Til de hendel op beide scharnieren volledig omhoog en draai het.	
<b>Stap 3</b>	Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren en verwijder hem van zijn plek.	
<b>Stap 4</b>	Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.	
<b>Stap 5</b>	Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.	
<b>Stap 6</b>	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.	
<b>Stap 7</b>	Houd de glasplaten van de deur bij de bovenkant vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Start bij de bovenste plaat. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.	
<b>Stap 8</b>	Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.	
<b>Stap 9</b>	Installeer na het reinigen de glasplaten en de ovendeur.	

Zorg ervoor dat u de glasplaten (A en B) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer het symbool/de print op de zijkant van de glasplaat. Iedere glasplaat is anders om het uit elkaar halen en in elkaar zetten eenvoudiger te maken.  
 Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.  
 Zorg ervoor dat u de middelste glasplaat correct in de uitsparingen plaatst.



## 12.7 Hoe te vervangen: Lamp



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.  
 Het lampje kan heet zijn.

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

Voordat u de lamp vervangt:

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

## Achterlamp

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

## 13. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 13.1 Wat te doen als...

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

De oven gaat niet aan of warmt niet op	
Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
Je kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is juist op een elektrische toevoer aangesloten.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
De oven wordt niet warm.	De ovendeur is gesloten.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot staat uit.

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

Foutcodes	
Op het display verschijnt...	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
Err C3	De ovendeur is gesloten of het deurslot is niet kapot.
Err F102	De ovendeur is gesloten.

Foutcodes	
Err F102	Het deurslot is niet kapot.
00:00	Er is een stroomstoring opgetreden. Stel de dagtijd in.
Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.	

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

## 13.2 Servicegegevens

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 14. ENERGIEZUINIGHEID

### 14.1 Productinformatie en productinformatieblad\*

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	BPB355061M 949499639 BPS355061M 949499640

Energie-efficiëntie-index	81.2	
Energie-efficiëntieklasse	A+	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.93 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.69 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	72 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BPB355061M	32.8 kg
	BPS355061M	31.8 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 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methodes voor het meten van prestaties.

## 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 niet voor als het niet hoeft.

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

### **Koken met hete lucht**

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

## Restwarmte

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

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

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

## Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

## Koken met de verlichting uitgeschakeld

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


## Warmelucht (vochtig)




Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.



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

# 15. MENUSTRUCTUUR

## 15.1 Menu

	☰ - selecteer om de Menu.
---	---------------------------

Menu-structuur te betreden		
Kook- En Bakassistent 	Reinigen 	Instellingen 

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
	 OK	 O1 - O11	 OK	
Selecteer de Menu, Instellingen.	Bevestig de instelling.	Selecteer de instelling.	Bevestig de instelling.	Stel de waarde in en druk op OK.

Instellingen					
O1	Dagtijd	Wijziging	O2	Helderheid display	1 - 5



# MENUSTRUCTUUR

---

Instellingen					
O3	Toetstonen	1 - Pieptoon 2 - Klik 3 - Geluid uit	O4	Geluidsvolume	1 - 4
O5	Uptimer	Aan/uit	O6	Binnenverlichting	Aan/uit
O7	Snel opwarmen	Aan/uit	O8	Reinigingsherinnering	Aan/uit
O9	Demofunctie	Activeringscode: 2468	O10	Softwareversie	Controle
O11	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee			

## 16. MILIEUBESCHERMING

---

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.



## FOR PERFECT RESULTS

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

Visit our website to:



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



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



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



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



## 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

<b>1. SAFETY INFORMATION.....</b>	<b>42</b>	<b>2.8 Disposal.....</b>	<b>48</b>
1.1 Children and vulnerable people safety.....	42	<b>3. INSTALLATION.....</b>	<b>48</b>
1.2 General Safety.....	43	3.1 Building in.....	48
<b>2. SAFETY INSTRUCTIONS.....</b>	<b>44</b>	3.2 Securing the oven to the cabinet...	49
2.1 Installation.....	44	<b>4. PRODUCT DESCRIPTION.....</b>	<b>50</b>
2.2 Electrical connection.....	45	4.1 General overview.....	50
2.3 Use.....	46	4.2 Accessories.....	50
2.4 Care and cleaning.....	47	<b>5. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF.....</b>	<b>51</b>
2.5 Pyrolytic cleaning.....	47	5.1 Control panel.....	51
2.6 Internal lighting.....	48		
2.7 Service.....	48		

# SAFETY INFORMATION

---

<b>6. BEFORE FIRST USE.....</b>	<b>52</b>	<b>11.3</b> Cooking tables for test institutes..	66
6.1 Initial cleaning.....	52	<b>12. CARE AND CLEANING.....</b>	<b>68</b>
6.2 Initial preheating.....	52	12.1 Notes on cleaning.....	68
<b>7. DAILY USE.....</b>	<b>52</b>	12.2 How to clean: Cavity embossment.....	69
7.1 How to set: Heating functions.....	53	12.3 How to remove: Shelf supports ...	69
7.2 Heating functions.....	53	12.4 How to use: Pyrolytic Cleaning....	70
7.3 Notes on: Moist Fan Baking.....	55	12.5 Cleaning Reminder.....	71
7.4 How to set: Assisted Cooking.....	55	12.6 How to remove and install: Door..	71
7.5 Assisted Cooking with recipes.....	55	12.7 How to replace: Lamp.....	73
<b>8. CLOCK FUNCTIONS.....</b>	<b>60</b>	<b>13. TROUBLESHOOTING.....</b>	<b>74</b>
8.1 Clock functions.....	60	13.1 What to do if.....	74
8.2 How to set: Clock functions.....	61	13.2 Service data.....	75
<b>9. HOW TO USE: ACCESSORIES.....</b>	<b>62</b>	<b>14. ENERGY EFFICIENCY.....</b>	<b>75</b>
9.1 Inserting accessories.....	62	14.1 Product Information and Product Information Sheet*.....	75
<b>10. ADDITIONAL FUNCTIONS.....</b>	<b>63</b>	14.2 Energy saving.....	76
10.1 Lock.....	63	<b>15. MENU STRUCTURE.....</b>	<b>77</b>
10.2 Automatic switch-off.....	64	15.1 Menu.....	77
10.3 Cooling fan.....	64	<b>16. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....</b>	<b>78</b>
<b>11. HINTS AND TIPS.....</b>	<b>64</b>		
11.1 Moist Fan Baking.....	64		
11.2 Moist Fan Baking - recommended accessories.....	66		

## 1. SAFETY INFORMATION

---

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** 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.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the 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.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

# SAFETY INSTRUCTIONS

---

- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the oven cavity.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

---

### 2.1 Installation

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the 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 work-top minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appliance	548 mm

Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

## 2.2 Electrical connection



### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

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

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

# SAFETY INSTRUCTIONS

---

Total power (W)	Section of the cable (mm <sup>2</sup> )
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 (indoors) 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 Pyrolytic cleaning



### **WARNING!**

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

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:
  - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
  - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
  - provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
  - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.

# INSTALLATION

---

## 2.6 Internal lighting

**WARNING!**

Risk of electric shock.

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Disposal

**WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

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

# 3. INSTALLATION

---

**WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 3.1 Building in

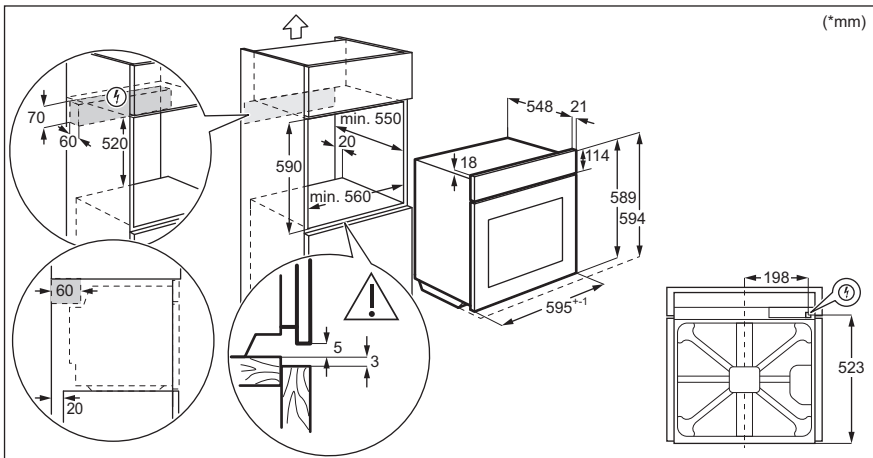
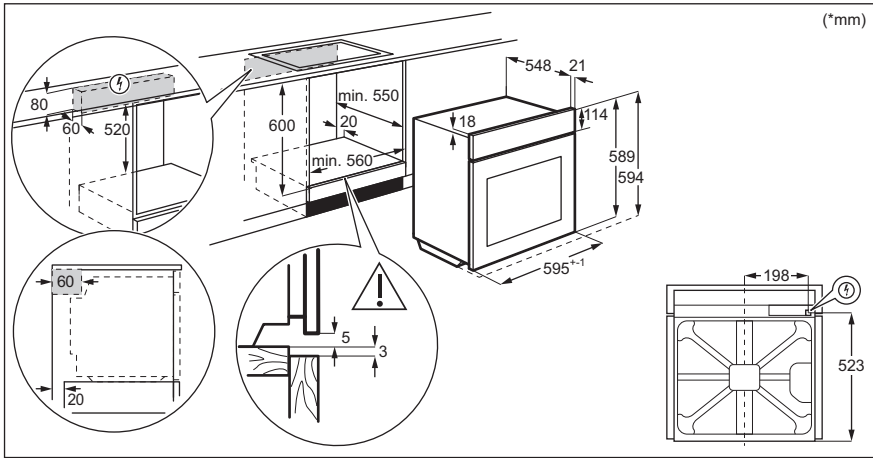
**YouTube**

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

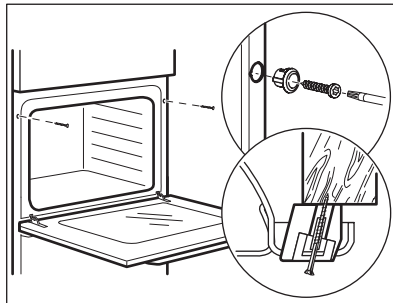
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation







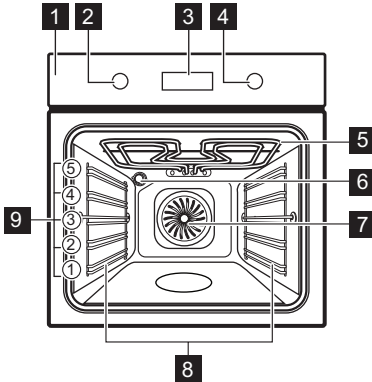
## 3.2 Securing the oven to the cabinet



## 4. PRODUCT DESCRIPTION

---

### 4.1 General overview









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



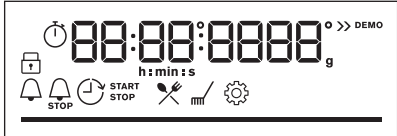
### 4.2 Accessories










- **Wire shelf**  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**  
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**  
To bake and roast or as pan to collect fat.


## 5. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

### 5.1 Control panel

Control panel sensor fields					Press	Turn the knob
 Timer	 Fast Heat Up	 Light	 Lock	OK		
Select a heating function to turn on the oven.						
Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the oven off.						

	When the knob for the heating functions is in the off position, the display goes to standby.
	When you cook, the display shows the set temperature, time of day and other available options.
	The display with the maximum number of functions set.

Display indicators				
 Lock	 Assisted Cooking	 Cleaning	 Settings	 Fast Heat Up
<b>Timer indicators:</b>		 STOP		

<b>Progress bar</b> - for temperature or time.	
--	---

# BEFORE FIRST USE

---





Steam cooking indicator	
-------------------------	---

## 6. BEFORE FIRST USE




---

 <b>WARNING!</b> Refer to Safety chapters.
---

### 6.1 Initial cleaning

Before the first use clean the empty oven and set the time:			
			 <b>00:00</b> Set the time. Press OK.

### 6.2 Initial preheating



Preheat the empty oven before the first use.	
<b>Step 1</b>	Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
<b>Step 2</b>	Set the maximum temperature for the function:  Let the oven operate for 1 h.
<b>Step 3</b>	Set the maximum temperature for the function:  Let the oven operate for 15 min.
 The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.	




## 7. DAILY USE

---

 <b>WARNING!</b> Refer to Safety chapters.
---

## 7.1 How to set: Heating functions










Start cooking	
<b>Step 1</b>	<b>Step 2</b>
	
Set a heating function.	Set the temperature.


Steam cooking			
Make sure that the oven is cold.			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
			Preheat the empty oven for 10 min to create humidity. Put food in the oven.
Fill the cavity embossment with tap water.	Set the steam heating function.	Set the temperature.	
ⓘ The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the oven is hot.			

When the steam cooking ends:		
Step 1	Step 2	Step 3
Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.	Carefully open the door. Released humidity can cause burns.	Make sure that the oven is cold. Remove the remaining water from the cavity embossment.

## 7.2 Heating functions

## Standard heating functions

Heating function	Application
 <p><b>True Fan Cooking</b></p>	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.
 <p><b>Conventional Cooking</b></p>	To bake and roast food on one shelf position.
 <p><b>SteamBake</b></p>	To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. To preserve fruit or vegetables.
 <p><b>Pizza Function</b></p>	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 <p><b>Bottom Heat</b></p>	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 <p><b>Frozen Foods</b></p>	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 <p><b>Moist Fan Baking</b></p>	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
 <p><b>Grill</b></p>	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 <p><b>Turbo Grilling</b></p>	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.

Heating function	Application
	To enter the Menu: Assisted Cooking, Cleaning, Settings.

## 7.3 Notes on: Moist Fan Baking

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

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







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

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



## 7.4 How to set: Assisted Cooking



Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature during cooking.

For some of the dishes you can also cook with:	The degree to which a dish is cooked:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Weight Automatic</li> </ul>	








Assisted Cooking - use it to prepare a dish quickly with default settings:			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
 	 	 <b>1 - 45</b>	 <b>OK</b>
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press <b>OK</b> .	Select the dish. Press <b>OK</b> .	Insert the dish to the oven. Confirm setting.

## 7.5 Assisted Cooking with recipes













Legend	
	Weight Automatic available.
	The amount of water for the steam function.














Legend	
	Preheat the oven before you start cooking.
	Shelf level.
























When the function ends check if the food is ready.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
<b>Beef</b> 				
<b>P1</b>	<b>Roast Beef, rare</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 <b>2; baking tray</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	40 min
<b>P2</b>	<b>Roast Beef, medium</b>			50 min
<b>P3</b>	<b>Roast Beef, well done</b>			60 min
<b>P4</b>	<b>Steak, medium</b>	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	  <b>3; roasting dish on wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	15 min
<b>P5</b>	<b>Beef roast / braised</b> (prime rib, top round, thick flank)	1,5 - 2 kg	  <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the oven.	120 min
<b>P6</b>	<b>Roast Beef, rare</b> (slow cooking)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 <b>2; baking tray</b> Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	75 min
<b>P7</b>	<b>Roast Beef, medium</b> (slow cooking)			85 min
<b>P8</b>	<b>Roast Beef, well done</b> (slow cooking)			130 min























	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
<b>P9</b>	<b>Fillet, rare</b> (slow cooking)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 <b>2; baking tray</b> Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	75 min
<b>P10</b>	<b>Fillet, medium</b> (slow cooking)			90 min
<b>P11</b>	<b>Fillet, done</b> (slow cooking)			120 min
<b>Veal</b> 				
<b>P12</b>	<b>Veal roast</b> (e.g. shoulder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm thick pieces	  <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.	80 min
<b>Pork</b> 				
<b>P13</b>	<b>Pork roast neck or shoulder</b>	1,5 - 2 kg	  <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Turn the meat after half of the cooking time.	120 min
<b>P14</b>	<b>Pulled pork LTC</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2; baking tray</b> Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.	215 min
<b>P15</b>	<b>Loin, fresh</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Use your favourite spices.	55 min
<b>P16</b>	<b>Spare Ribs</b>	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 <b>3; deep pan</b> Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.	90 min
<b>Lamb</b> 				
<b>P17</b>	<b>Lamb leg with bones</b>	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 <b>2; roasting dish on baking tray</b> Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.	130 min

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
<b>Poultry</b> 🐔				
P18	<b>Whole chicken</b>	1 - 1,5 kg; fresh	  2;  200 ml; casserole dish on <b>baking tray</b> Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.	60 min
P19	<b>Half chicken</b>	0,5 - 0,8 kg	 3 ; <b>baking tray</b> Use your favourite spices.	40 min
P20	<b>Chicken breast</b>	180 - 200 g per piece	  2; casserole dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.	25 min
P21	<b>Chicken legs, fresh</b>	-	 3; <b>baking tray</b> If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.	30 min
P22	<b>Duck, whole</b>	2 - 3 kg	  2; roasting dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.	100 min
P23	<b>Goose, whole</b>	4 - 5 kg	  2; <b>deep pan</b> Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.	110 min
<b>Other</b> 🐷				
P24	<b>Meat loaf</b>	1 kg	 2; <b>wire shelf</b> Use your favourite spices.	60 min
<b>Fish</b> 🐟				
P25	<b>Whole fish, grilled</b>	0,5 - 1 kg per fish	 2 ; <b>baking tray</b> Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.	30 min


	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P26	Fish fillet	-	  3; casserole dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices.	20 min
<b>Sweet baking / desserts</b>   				
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform tin on <b>wire shelf</b>	90 min
P28	Apple cake	-	 2;  100 - 150 ml; <b>baking tray</b>	60 min
P29	Apple tart	-	 2; pie form on <b>wire shelf</b>	40 min
P30	Apple pie	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm pie form on <b>wire shelf</b>	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; <b>deep pan</b>	30 min
P32	Chocolate muffins	-	 2;  100 - 150 ml; muffin tray on <b>wire shelf</b>	30 min
P33	Loaf cake	-	 2; loaf pan on <b>wire shelf</b>	50 min
<b>Vegetable / Side dishes</b>   				
P34	Baked potatoes	1 kg	 2; <b>baking tray</b> Put the whole potatoes with skin on baking tray.	50 min
P35	Wegdes	1 kg	 3; <b>baking tray</b> lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.	35 min
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1,5 kg	 3; <b>baking tray</b> lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.	30 min




# CLOCK FUNCTIONS

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P37	<b>Croquets, frozen</b>	0,5 kg	 <b>3; baking tray</b>	25 min
P38	<b>Pommes, frozen</b>	0,75 kg	 <b>3; baking tray</b>	25 min
<b>Gratins, bread and pizza</b>   				
P39	<b>Lasagna / Noodle casserole</b>	1 - 1,5 kg	 <b>2; casserole dish on wire shelf</b>	45 min
P40	<b>Potato gratin</b>	1 - 1,5 kg	 <b>1; casserole dish on wire shelf</b>	50 min
P41	<b>Pizza fresh, thin</b>	-	  <b>2;</b>  100 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper	15 min
P42	<b>Pizza fresh, thick</b>	-	  <b>2;</b>  100 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper	25 min
P43	<b>Quiche</b>	-	 <b>2; baking tin on wire shelf</b>	45 min
P44	<b>Baguette / Ciabatta / White bread</b>	0,8 kg	  <b>3;</b>  150 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper More time needed for white bread.	30 min
P45	<b>All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan</b>	1 kg	  <b>2;</b>  150 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper / <b>wire shelf</b>	45 min




## 8. CLOCK FUNCTIONS







### 8.1 Clock functions

Clock Function	Application
	Minute minder. When the timer ends, the signal sounds.








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











## 8.2 How to set: Clock functions

How to set: Time of day		
Step 1	Step 2	Step 3
		
To change the time of day enter the menu and select Settings, Time of day.	Set the clock.	Press: OK.

How to set: Minute minder			
Step 1	The display shows: 0:00 	Step 2	Step 3
			
Press: 		Set the Minute minder	Press: OK.
 Timer starts counting down immediately.			

# HOW TO USE: ACCESSORIES

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

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

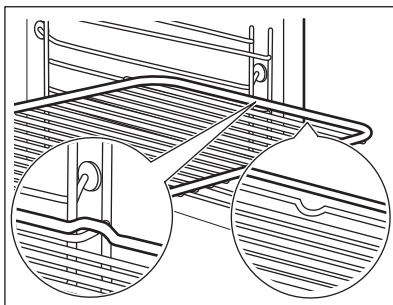
## 9. HOW TO USE: ACCESSORIES

### 9.1 Inserting accessories

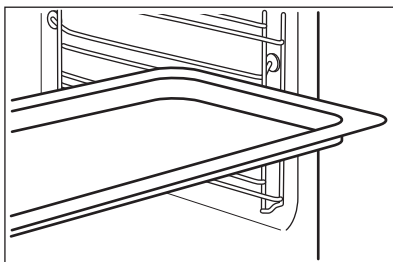
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

**Wire shelf:**

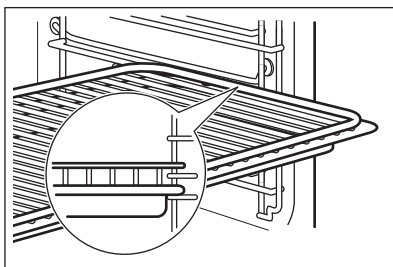
Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

**Baking tray / Deep pan:**

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

**Wire shelf, Baking tray / 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 Lock


This function prevents an accidental change of the oven function.


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


# HINTS AND TIPS

This function prevents an accidental change of the oven function.





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

 - press and hold to turn it off.

 3 x  - flashes when the lock is turned on.

## 10.2 Automatic switch-off

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

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

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






## 10.3 Cooling fan

When the 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.

# 11. HINTS AND TIPS






## 11.1 Moist Fan Baking

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






		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30



# HINTS AND TIPS

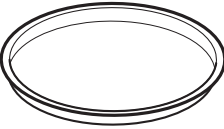
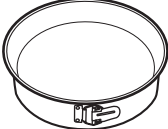


		 (°C)		 (min)
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40

# HINTS AND TIPS

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

## 11.2 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.








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

## 11.3 Cooking tables for test institutes








### Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

# HINTS AND TIPS

				 (°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.

# CARE AND CLEANING

				 (°C)	 (min)	
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	4	max.	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 half-way through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes.


## 12. CARE AND CLEANING





### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 12.1 Notes on cleaning

 <b>Cleaning Agents</b>	Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.

 <b>Everyday Use</b>	<p>Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.</p>
	<p>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.</p>

 <b>Accessories</b>	<p>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.</p>
	<p>Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.</p>

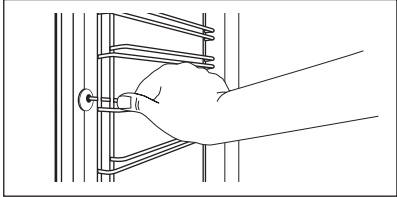
## 12.2 How to clean: Cavity embossment

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

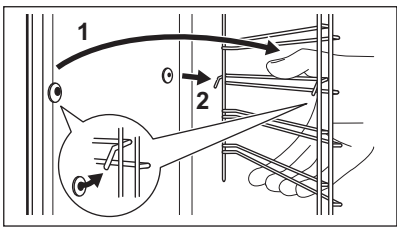
Step 1	Step 2	Step 3
<p>Pour: 250 ml of white vinegar into the cavity embossment. Use maximum 6% vinegar without any additives.</p>	<p>Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.</p>	<p>Clean the cavity with warm water and a soft cloth.</p>
<p>For the function: SteamBake clean the oven for every 5 - 10 cooking cycles.</p>		

## 12.3 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

<p><b>Step 1</b></p>	<p>Turn off the oven and wait until it is cold.</p>	
<p><b>Step 2</b></p>	<p>Pull the front of the shelf support away from the side wall.</p>	

# CARE AND CLEANING

<b>Step 3</b>	Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.	
<b>Step 4</b>	Install the shelf supports in the opposite sequence.	

## 12.4 How to use: Pyrolytic Cleaning

Clean the oven with Pyrolytic Cleaning.



### WARNING!

There is a risk of burns.



### CAUTION!

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

### Before the Pyrolytic Cleaning:

Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories.	Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
--	-------------------------	---

### Pyrolytic Cleaning

<b>Step 1</b>	Enter menu: Cleaning $\text{mm}$ / .	
<b>Option</b>		<b>Duration</b>
C1 - Light cleaning		1 h
C2 - Normal cleaning		1 h 30 min
C3 - Thorough cleaning		2 h 30 min
<b>Step 2</b>	OK - press to select the cleaning programme.	
<b>Step 3</b>	OK - press to start the cleaning.	
<b>Step 4</b>	After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.	

## Pyrolytic Cleaning

**i** During the cleaning the oven lamp is off.

When the oven is at the set temperature, the door locks. Until the door unlocks the display shows:



## When the cleaning ends:


Turn off the oven and wait until it is cold.

Clean the cavity with a soft cloth.

Remove the residue from the bottom of the cavity.

## 12.5 Cleaning Reminder

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

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

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

## 12.6 How to remove and install: Door

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

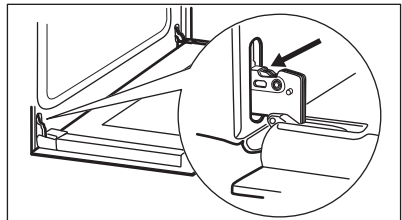


### CAUTION!

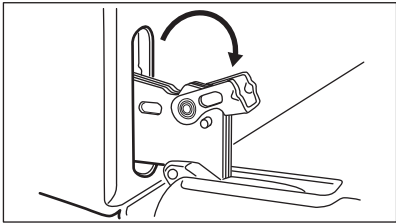
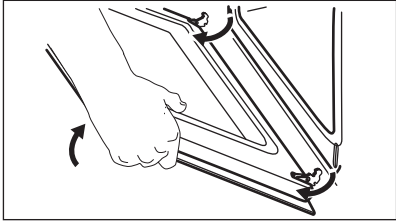
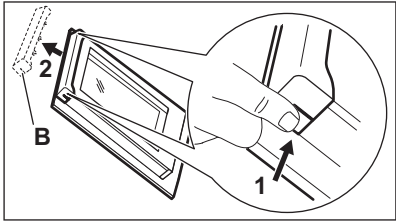
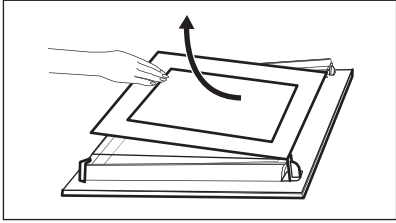
Do not use the oven without the glass panels.

**Step 1** Open the door fully and hold both hinges.

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



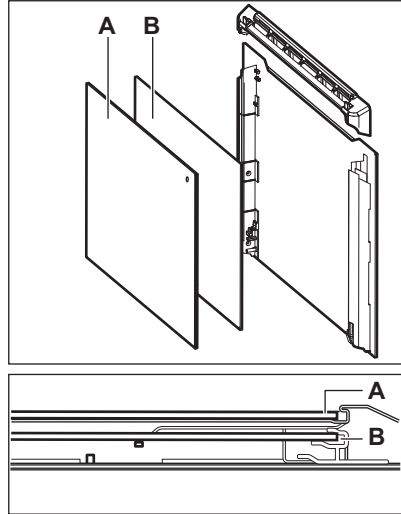
# CARE AND CLEANING

<b>Step 3</b>	Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.	
<b>Step 4</b>	Put the door on a soft cloth on a stable surface.	
<b>Step 5</b>	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.	
<b>Step 6</b>	Pull the door trim to the front to remove it.	
<b>Step 7</b>	Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.	
<b>Step 8</b>	Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.	
<b>Step 9</b>	After cleaning, install the glass panels and the oven door.	



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

When installed correctly the door trim clicks. Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



## 12.7 How to replace: Lamp



### WARNING!

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

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

Before you replace the lamp:

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

## Back lamp

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

## 13. TROUBLESHOOTING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 13.1 What to do if...

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

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

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

Error codes	
The display shows...	Check if...
Err C3	The oven door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The oven door is closed.
Err F102	The door lock is not broken.
00:00	There was a power cut. Set the time of day.

Error codes
If the display shows an error code that is not in this table turn the house fuse off and on to restart the oven. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

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

## 13.2 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the 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	BPB355061M 949499639 BPS355061M 949499640
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle

# ENERGY EFFICIENCY

Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	72 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	BPB355061M	32.8 kg
	BPS355061M	31.8 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**

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the oven, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the 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.

The residual heat indicator or temperature appears on the display.

### **Cooking with the lamp off**

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



## Moist Fan Baking




Function designed to save energy during cooking.








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

## 15. MENU STRUCTURE

### 15.1 Menu

	 - select to enter the Menu.
---	---



Menu structure		
Assisted Cooking 	Cleaning 	Settings 

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
  	 OK	 <b>O1 - O11</b>	 OK	
Select the Menu, Settings.	Confirm setting.	Select the setting.	Confirm setting.	Adjust the value and press OK.

Settings					
O1	Time of day	Change	O2	Display brightness	1 - 5
O3	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	O4	Buzzer volume	1 - 4
O5	Uptimer	On / Off	O6	Light	On / Off
O7	Fast Heat Up	On / Off	O8	Cleaning Reminder	On / Off
O9	Demo mode	Activation code: 2468	O10	Software version	Check
O11	Reset all settings	Yes / No			

## 16. ENVIRONMENTAL CONCERNS

---

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

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil. Consultez notre site pour :



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

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



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

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



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



## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.



Avertissement/Consignes de sécurité



Informations générales et conseils



Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....80</b>	<b>2.7 Service.....87</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....81	2.8 Mise au rebut.....87
1.2 Sécurité générale.....81	<b>3. INSTALLATION.....87</b>
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....82</b>	3.1 Encastrement.....87
2.1 Installation.....82	3.2 Fixation du four au meuble.....88
2.2 Branchement électrique.....83	<b>4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....89</b>
2.3 Utilisation.....84	4.1 Vue d'ensemble.....89
2.4 Entretien et Nettoyage.....85	4.2 Accessoires.....89
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....86	
2.6 Éclairage interne.....86	

<b>5. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....</b>	<b>90</b>	<b>11.2</b> Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....	<b>106</b>
5.1 Bandeau de commande.....	90	<b>11.3</b> Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	106
<b>6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....</b>	<b>91</b>	<b>12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>108</b>
6.1 Nettoyage initial.....	91	12.1 Remarques concernant l'entretien.....	109
6.2 Préchauffage initial.....	91	12.2 Comment nettoyer : Bac de la cavité.....	109
<b>7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>91</b>	12.3 Comment retirer : Supports de grille .....	109
7.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	92	12.4 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	110
7.2 Modes de cuisson.....	92	12.5 Nettoyage conseillé.....	111
7.3 Remarques sur : Circulation d'air humide.....	94	12.6 Comment démonter et installer : Porte.....	111
7.4 Comment régler : Cuisson assistée.....	94	12.7 Comment remplacer : Éclairage	113
7.5 Cuisson assistée avec des recettes.....	95	<b>13. DÉPANNAGE.....</b>	<b>114</b>
<b>8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>100</b>	13.1 Que faire si.....	114
8.1 Fonctions de l'horloge.....	100	13.2 Données de maintenance.....	115
8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	100	<b>14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>115</b>
<b>9. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....</b>	<b>102</b>	14.1 Informations produit et fiche d'informations produit*.....	115
9.1 Insertion des accessoires.....	102	14.2 Économie d'énergie.....	116
<b>10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>103</b>	<b>15. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>117</b>
10.1 Touches Verrouil.....	103	15.1 Menu .....	117
10.2 Arrêt automatique.....	103	<b>16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>118</b>
10.3 Ventilateur de refroidissement...	104		
<b>11. CONSEILS.....</b>	<b>104</b>		
11.1 Circulation d'air humide.....	104		

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

---

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



## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : 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 par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

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

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

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

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

## 2.2 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

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

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

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

Puissance totale (W)	Section du câble (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

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

## 2.3 Utilisation



### **AVERTISSEMENT!**

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

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.

- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



## **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

## **2.4 Entretien et Nettoyage**



## **AVERTISSEMENT!**

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Éclairage interne



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

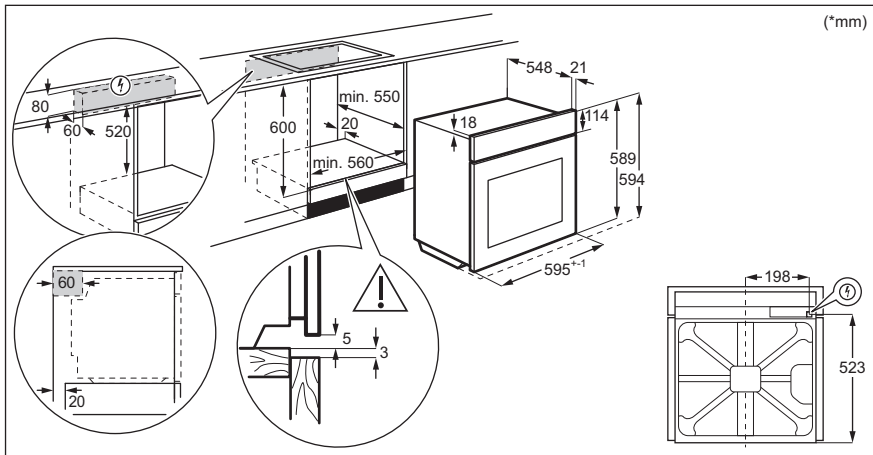
### 3.1 Encastrement



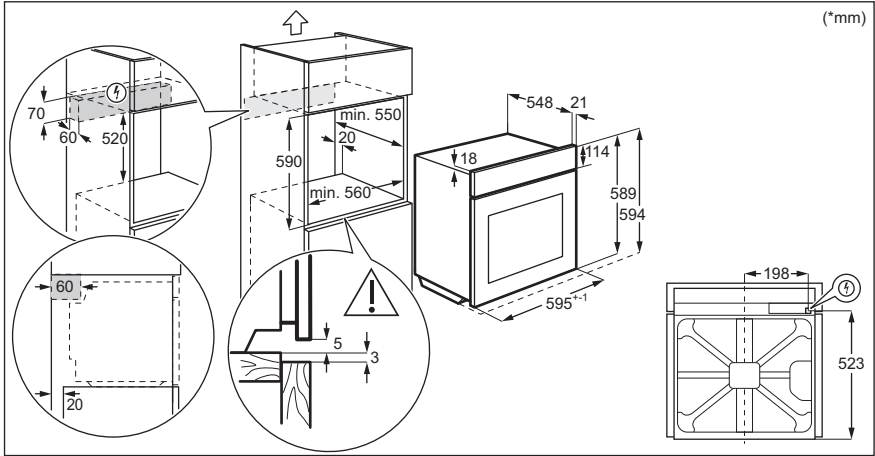
YouTube

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

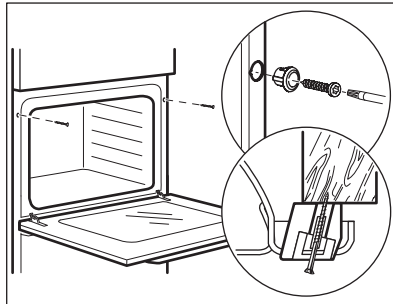
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



# INSTALLATION



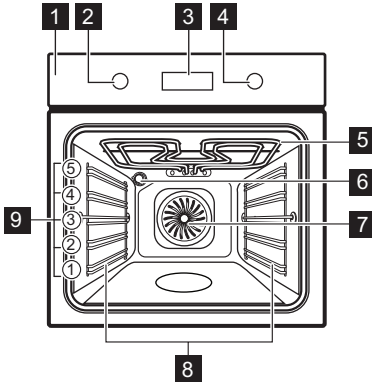
## 3.2 Fixation du four au meuble





## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Vue d'ensemble



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







### 4.2 Accessoires

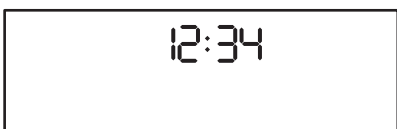

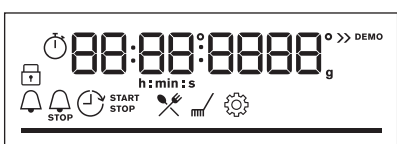
- **Grille métallique**  
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**  
Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**  
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.










# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

## 5. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR


### 5.1 Bandeau de commande

Touches tactiles du bandeau de commande					Appuyez sur la touche	Tournez la manette
 Minuteur	 Préchauffage rapide	 Eclairage four	 Touches Verrouil.	OK		
Sélectionnez un mode de cuisson pour allumer le four.						
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre le four.						

	Lorsque la manette des modes de cuisson est en position Arrêt, l'affichage se met en veille.
	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique la température réglée, l'heure et d'autres options disponibles.
	L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées.

Voyants de l'affichage				
 Touches Verrouil.	 Cuisson assistée	 Nettoyage	 Configurations	 Préchauffage rapide
<b>Voyants du minuteur :</b>				

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Barre de progression - de la température ou de l'heure.	
---	---

Voyant de cuisson à la vapeur	
-------------------------------	---





## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION






### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez le four à vide et réglez la durée :			
			 <b>0:00.</b> Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK.

### 6.2 Préchauffage initial

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.	
<b>Étape 1</b>	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
<b>Étape 2</b>	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
<b>Étape 3</b>	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.
 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.	



## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE






### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 7.1 Comment régler : Modes de cuisson










Pour lancer la cuisson	
Étape 1	Étape 2
	
Sélectionnez un mode de cuisson.	Réglez la température.


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

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

## 7.2 Modes de cuisson

## Modes de cuisson standard

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

Mode de cuisson	Application
	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.

## 7.3 Remarques sur : Circulation d'air humide

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







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

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».





## 7.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.







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

Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
 	 	 <b>1 - 45</b>	 <b>OK</b>
Accédez au menu.	Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur <b>OK</b> .	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche <b>OK</b> .	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.











## 7.5 Cuisson assistée avec des recettes

Légende	
	Poids automatique disponible.
	La quantité d'eau pour la fonction vapeur.
	Préchauffez le four avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille.















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

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






















# UTILISATION QUOTIDIENNE















	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P6	<b>Rôti de bœuf, saignant</b> (cuisson basse température)	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 <b>2 ; plateau de cuisson</b> Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	75 min
P7	<b>Rôti de bœuf, à point</b> (cuisson basse température)			85 min
P8	<b>Rôti de bœuf, bien cuit</b> (cuisson basse température)			130 min
P9	<b>Filet, saignant</b> (cuisson basse température)	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 <b>2 ; plateau de cuisson</b> Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	75 min
P10	<b>Filet, à point</b> (cuisson basse température)			90 min
P11	<b>Filet, bien cuit</b> (cuisson basse température)			120 min
<b>Veau</b> 				
P12	<b>Rôti de veau</b> (par ex. épaule)	0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	  <b>2 ; plat à rôtir sur grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.	80 min
<b>Porc</b>  				
P13	<b>Rôti de porc - collet ou épaule</b>	1,5 - 2 kg	  <b>2 ; plat à rôtir sur grille métallique</b> Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	120 min
P14	<b>Émincé de porc CBT</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2 ; plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	215 min










	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P15	<b>Longe, fraîche</b>	1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.	55 min
P16	<b>Travers</b>	2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur	 <b>3 plat profond</b> Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	90 min
<b>Agneau</b> 				
P17	<b>Gigot d'agneau avec os</b>	1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur	 <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>plateau de cuisson</b> Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	130 min
<b>Volaille</b> 				
P18	<b>Poulet entier</b>	1 - 1,5 kg ; frais	  <b>2</b> ;  200 ml ; cocotte sur <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	60 min
P19	<b>Demi poulet</b>	0,5 - 0,8 kg	 <b>3 ; plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées.	40 min
P20	<b>Escalope de poulet</b>	180 - 200 g par pièce	  <b>2</b> ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.	25 min
P21	<b>Cuisses de poulet, fraîches</b>	-	 <b>3 ; plateau de cuisson</b> Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.	30 min
P22	<b>Canard entier</b>	2 - 3 kg	  <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.	100 min

# UTILISATION QUOTIDIENNE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P23	Oie entière	4 - 5 kg	 <b>2 ; plat profond</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.	110 min
<b>Autres</b> 				
P24	Rôti haché	1 kg	 <b>2 ; grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.	60 min
 <b>Poisson</b>				
P25	Poisson entier, grillé	0,5 - 1 kg par poisson	 <b>2 ; plateau de cuisson</b> Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.	30 min
P26	Filet de poisson	-	  <b>3 ; cocotte sur grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.	20 min
<b>Gâteaux/desserts</b>   				
P27	Cheesecake	-	 <b>2 ;</b>  moule à charnière de 28 cm sur <b>grille métallique</b>	90 min
P28	Gâteau aux pommes	-	 <b>2 ;</b>  100 - 150 ml ; <b>plateau de cuisson</b>	60 min
P29	Tarte aux pommes	-	 <b>2 ; moule à tarte sur grille métallique</b>	40 min
P30	Tarte aux pommes	-	 <b>2 ;</b>  100 - 150 ml ;  moule à tarte de 22 cm sur <b>grille métallique</b>	60 min
P31	Brownies	2 kg	 <b>3 ; plat profond</b>	30 min
P32	Muffins au chocolat	-	 <b>2 ;</b>  100 - 150 ml ; bac à muffins sur <b>grille métallique</b>	30 min





	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P33	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>	50 min
<b>Légumes/Garnitures</b> 				
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.	50 min
P35	Quartiers	1 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.	35 min
P36	Mélange de légumes grillés	1 - 1,5 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.	30 min
P37	Croquettes surgelées	0,5 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b>	25 min
P38	Pommes, surgelées	0,75 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b>	25 min
<b>Gratins, pain et pizza</b> 				
P39	Lasagnes/ Cocotte de nouilles	1 - 1,5 kg	 2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>	45 min
P40	Gratin de pommes de terre	1 - 1,5 kg	 1 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>	50 min
P41	Pizza fraîche, fine	-	 2 ;  100 ml ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé	15 min
P42	Pizza fraîche, épaisse	-	 2 ;  100 ml ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé	25 min

# FONCTIONS DE L'HORLOGE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P43	Quiche	-	 2 ; plat de cuisson sur <b>grille métallique</b>	45 min
P44	Baguette/ Ciabatta/Pain blanc	0,8 kg	  3 ;  150 ml ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.	30 min
P45	Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain	1 kg	  2 ;  150 ml ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé/ <b>grille métallique</b>	45 min

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 8.1 Fonctions de l'horloge




Fonctions de l'horloge	Application
	Minuteur. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
	Heure de cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
	Départ différé. Pour reporter le début et/ou la fin de la cuisson.
	Compteur. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.

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






Comment régler Heure actuelle		
Étape 1	Étape 2	Étape 3

# FONCTIONS DE L'HORLOGE

## Comment régler Heure actuelle







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

## Comment régler Minuteur

Étape 1	L'affichage indique : 0:00 	Étape 2	Étape 3
			
Appuyez sur : 		Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.

**i** Le minuteur commence son décompte immédiatement.

## Comment régler Heure de cuisson

Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : 0:00  STOP	Étape 3	Étape 4
				
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises : 		Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK.

**i** Le minuteur commence son décompte immédiatement.

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

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

❗ Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

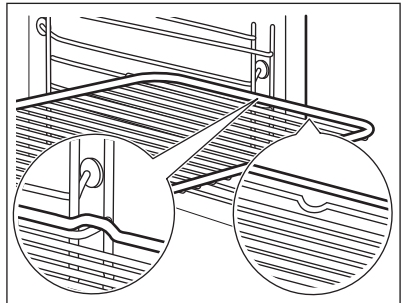
## 9. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

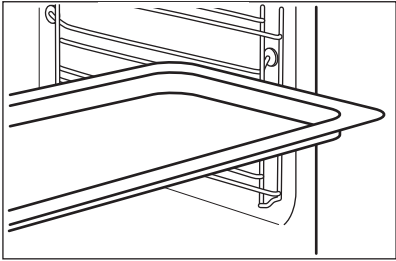
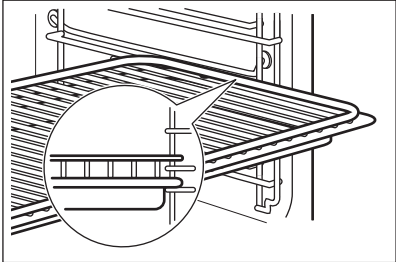
### 9.1 Insertion des accessoires

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

#### Grille métallique:






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



<p><b>Plateau de cuisson / Plat à rôtir:</b> Poussez la plaque entre les rails du support de grille.</p>	
<p><b>Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:</b> Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.</p>	

## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



### 10.1 Touches Verrouil.

<p>Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction du four.</p>		
<p>Activez-la lorsque le four est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé. Activez-la lorsque le four est éteint - le four ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.</p>		
	<p> - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction. Un signal sonore retentit.</p>	<p> - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.</p>
<p> 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.</p>		

### 10.2 Arrêt automatique

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

# CONSEILS

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

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






## 10.3 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.






# 11. CONSEILS

## 11.1 Circulation d'air humide






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

		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, (9 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, (6 pièces)	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30




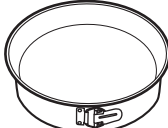

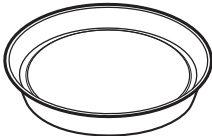
		 (°C)		 (min)
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, (24 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte sablée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45

# CONSEILS

		 (°C)		 (min)
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

## 11.2 Circulation d'air humide - accessoires recommandés








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








			
<b>Plaque à pizza</b>	<b>Plat de cuisson</b>	<b>Ramequins</b>	<b>Moule pour fond de tarte</b>
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

## 11.3 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests








### Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	-

				 (°C)	 (min)	
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	-
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 minutes.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

				 (°C)	 (min)	
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Pain grillé, 4 à 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.
Steak haché de bœuf, 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. Retournez les aliments à la moitié du temps de 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

 <b>Agents nettoyants</b>	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 <b>Utilisation quotidienne</b>	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.
 <b>Accessoires</b>	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 nettoyer : Bac de la cavité

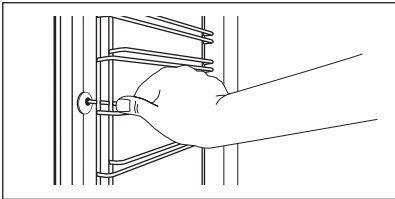
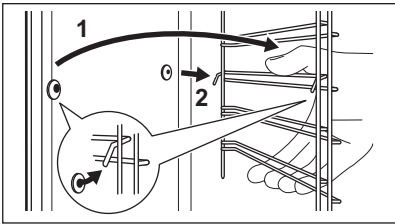
Nettoyez le bac de la cavité pour retirer les résidus de calcaire après une cuisson à la vapeur.

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

## 12.3 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

## 12.4 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de brûlure.





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

Avant le Nettoyage par pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires .	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
--	---------------------------	---


Nettoyage par pyrolyse

<b>Étape 1</b>	Ouvrez le menu : Nettoyage $\text{mm}$ / .	
	<b>Option</b>	<b>Durée</b>
	C1 - Nettoyage léger	1 h
	C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min

Nettoyage par pyrolyse	
C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min
<b>Étape 2</b>	OK - appuyez pour définir le programme de nettoyage.
<b>Étape 3</b>	OK - appuyez pour démarrer le nettoyage.
<b>Étape 4</b>	Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
<p> Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint.</p> <p>Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .</p>	

Une fois le nettoyage terminé :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.	Retirez les résidus du fond de la cavité.

## 12.5 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.	
 clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.	Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

## 12.6 Comment démonter et installer : Porte

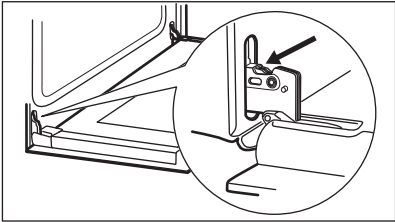
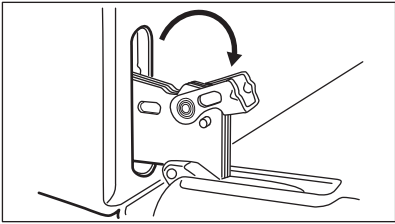
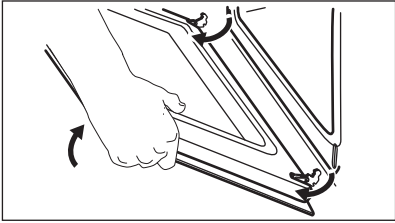
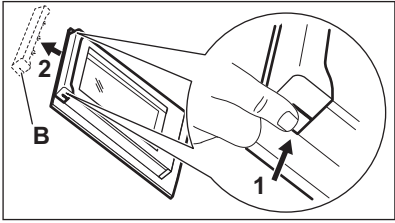
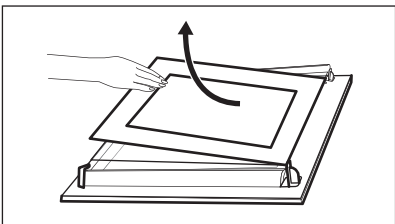
La porte du four est dotée de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.



### ATTENTION!

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

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

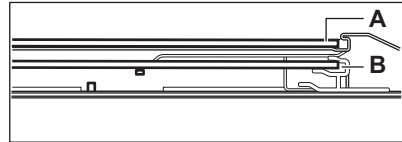
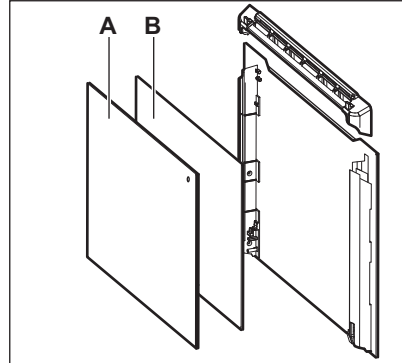
<b>Étape 1</b>	Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.	
<b>Étape 2</b>	Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.	
<b>Étape 3</b>	Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.	
<b>Étape 4</b>	Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.	
<b>Étape 5</b>	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
<b>Étape 6</b>	Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.	
<b>Étape 7</b>	Prenez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et tirez-les doucement, un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.	
<b>Étape 8</b>	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.	
<b>Étape 9</b>	Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.	



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

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

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



## 12.7 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

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

Avant de remplacer l'éclairage :

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

## Lampe arrière

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

## 13. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Que faire si...

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

Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Le four est correctement branché à l'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est fermée.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
Le four ne chauffe pas.	La Sécurité enfants est désactivée.

Composants	
Problème	Vérifiez si...
L'éclairage est éteint.	La Circulation d'air humide est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.

Codes d'erreur	
L'affichage indique...	Vérifiez si...
Err C3	La porte du four est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte du four est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

Codes d'erreur	
00:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.	

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

## 13.2 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence 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	BPB355061M 949499639 BPS355061M 949499640
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	72 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BPB355061M	32.8 kg
	BPS355061M	31.8 kg

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

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

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

## 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.

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

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

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température 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. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

## Cuisson avec l'éclairage éteint

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



## Circulation d'air humide




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







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

## 15. STRUCTURE DES MENUS

### 15.1 Menu

	 - sélectionnez pour accéder au Menu .
---	---

Structure du Menu		
Cuisson assistée 	Nettoyage 	Configurations 



Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
 	 OK	 O1 -O11	 OK	
Sélectionnez le Menu , Configurations.	Confirmez la configuration.	Sélectionnez la configuration.	Confirmez la configuration.	Ajustez la valeur et appuyez sur OK.

Configurations					
O1	Heure actuelle	Modifier	O2	Affichage Luminosité	1 - 5

# STRUCTURE DES MENUS

Configurations					
O3	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son dés-activé	O4	Volume alarme	1 - 4
O5	Compteur	Marche / Arrêt	O6	Eclairage four	Marche / Arrêt
O7	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt	O8	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt
O9	Mode démo	Code d'activation : 2468	O10	Version du logiciel	Contrôle
O11	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non			

## 16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**F** FRANCE ONLY



## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

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



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

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



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

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



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






## KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

-  Warnungs-/Sicherheitshinweise
-  Allgemeine Informationen und Empfehlungen
-  Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1. SICHERHEITSHINWEISE.....</b>	<b>120</b>	<b>2.6 Innenbeleuchtung.....</b>	<b>126</b>
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	120	<b>2.7 Wartung.....</b>	126
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	121	<b>2.8 Entsorgung.....</b>	127
<b>2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....</b>	<b>122</b>	<b>3. MONTAGE.....</b>	<b>127</b>
2.1 Montage.....	122	3.1 Montage.....	127
2.2 Elektrischer Anschluss.....	123	3.2 Befestigung des Ofens am Möbel	128
2.3 Gebrauch.....	124	<b>4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....</b>	<b>129</b>
2.4 Reinigung und Pflege.....	125	4.1 Gesamtansicht.....	129
2.5 Pyrolysereinigung.....	126	4.2 Zubehör.....	129

<b>5. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS.....</b>	<b>130</b>	<b>11.2</b> Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör.....	146
5.1 Bedienfeld.....	130	<b>11.3</b> Gartabellen für Prüfinstitute.....	146
<b>6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....</b>	<b>131</b>	<b>12. REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>148</b>
6.1 Erste Reinigung.....	131	12.1 Hinweise zur Reinigung.....	148
6.2 Erstes Vorheizen.....	131	12.2 Reinigung: Garraumvertiefung...	149
<b>7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....</b>	<b>131</b>	12.3 Entfernen: Einhängegitter .....	149
7.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	132	12.4 Benutzung: Pyrolytische Reinigung.....	150
7.2 Ofenfunktionen.....	132	12.5 Erinnerungsfunktion Reinigen....	151
7.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....	134	12.6 Aus- und Einbau der: Tür.....	151
7.4 Einstellung: Koch-Assistent.....	134	12.7 Austausch: Lampe.....	153
7.5 Koch-Assistent mit Rezepten.....	135	<b>13. FEHLERSUCHE.....</b>	<b>154</b>
<b>8. UHRFUNKTIONEN.....</b>	<b>140</b>	13.1 Was zu tun ist, wenn .....	154
8.1 Uhrfunktionen.....	140	13.2 Servicedaten.....	155
8.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	140	<b>14. ENERGIEEFFIZIENZ.....</b>	<b>156</b>
<b>9. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....</b>	<b>142</b>	14.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*.....	156
9.1 Einsetzen des Zubehörs.....	142	14.2 Energiesparen.....	156
<b>10. ZUSATZFUNKTIONEN.....</b>	<b>143</b>	<b>15. MENÜSTRUKTUR.....</b>	<b>157</b>
10.1 Verriegelung.....	143	15.1 Menü.....	157
10.2 Automatische Abschaltung.....	143	<b>16. UMWELTTIPPS.....</b>	<b>158</b>
10.3 Kühlgebläse.....	144		
<b>11. TIPPS UND HINWEISE.....</b>	<b>144</b>		
11.1 Feuchte Umluft.....	144		

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

---

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem



Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. 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 des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu herauszunehmen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Garraum.

## 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 mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schanks unter der Arbeitsplatte)	590 (600) mm
--	--------------

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

## 2.2 Elektrischer Anschluss



### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

- 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 (Schraubversicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm <sup>2</sup> )
maximal 1380	3 x 0.75
maximal 2300	3 x 1
maximal 3680	3 x 1.5

Das Erdkabel (grün/gelb) muss 2 cm länger sein als die Phasen- und Nullleiter (blaue und braune Kabel).

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.

- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

**WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

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



### **WARNUNG!**

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

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
  - Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
  - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern.  
Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
  - Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

## 2.6 Innenbeleuchtung



### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

## 2.7 Wartung

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

## 2.8 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

## 3. MONTAGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

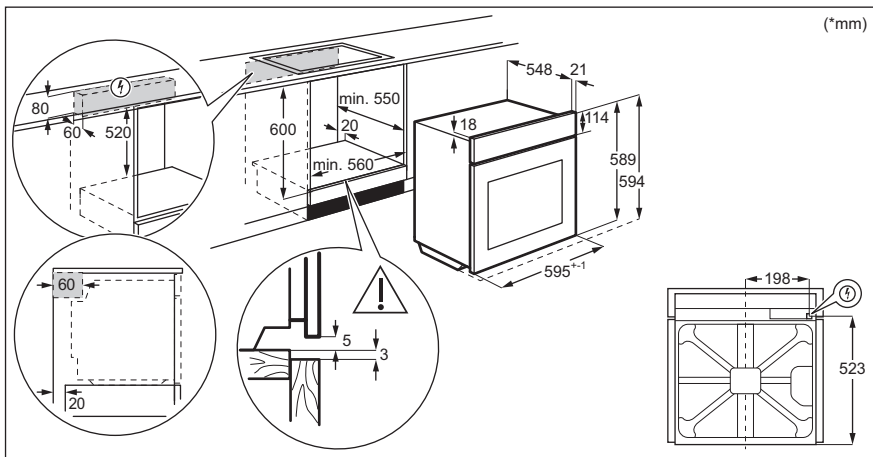
### 3.1 Montage

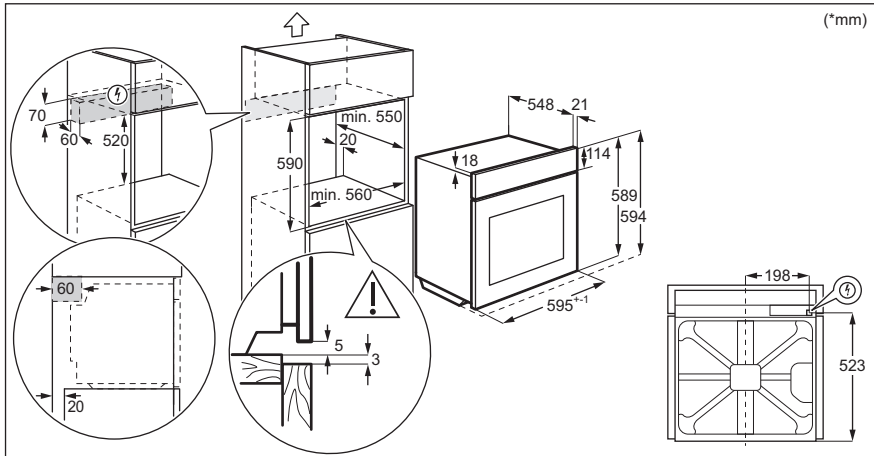


YouTube

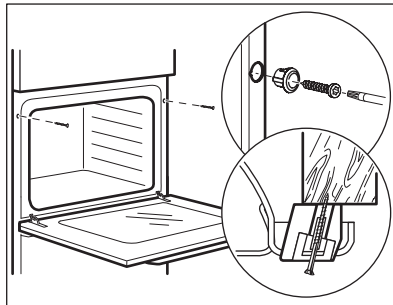
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





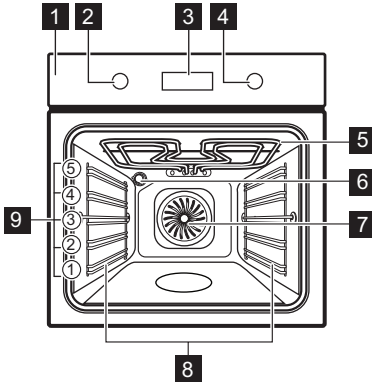
## 3.2 Befestigung des Ofens am Möbel





## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Gesamtansicht



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

### 4.2 Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**  
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**  
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.

# EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS



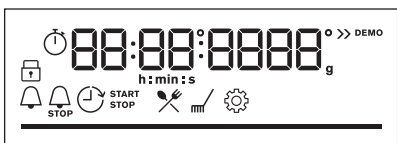
## 5. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS










### 5.1 Bedienfeld

Sensorfelder des Bedienfelds					Drücken Sie	Drehen Sie den Knopf
 Kurzzeit- wecker	 Schnell- aufhei- zung	 Back- ofen- be- leuch- tung	 Verriegelung	OK		



Wählen Sie eine Ofenfunktion, um den Backofen einzuschalten.

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

	Wenn sich der Einstellknopf für die Ofenfunktionen in der Aus-Position befindet, schaltet das Display in den Standby-Modus.
	Wenn Sie kochen, zeigt das Display die eingestellte Temperatur, Uhrzeit und andere verfügbare Optionen an.
	Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen.

Display-Anzeigen				
 Verriegelung	 Koch-Assistent	 Reinigung	 Einstellungen	 Schnellaufheizung
Timer-Anzeigen:				

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG





<b>Fortschrittsbalken</b> - für Temperatur oder Zeit.	
<b>Dampfgaranzeige</b>	

## 6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

 **WARNUNG!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



### 6.1 Erste Reinigung


Reinigen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme und stellen Sie die Uhrzeit ein:

			 <b>00:00 angezeigt.</b> Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie <b>OK</b> .
---	---	---	--

### 6.2 Erstes Vorheizen

Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.



<b>Schritt 1</b>	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegeritter aus dem Ofen.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  . Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  . Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.




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

## 7. TÄGLICHER GEBRAUCH

 **WARNUNG!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 7.1 Einstellung: Ofenfunktionen










Beginnen Sie mit dem Kochen	
<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>
	
Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.	Stellen Sie die Temperatur ein.


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

Wenn das Dampfgaren beendet ist:		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.	Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist. Entfernen Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung.

## 7.2 Ofenfunktionen

## Standard-Ofenfunktionen

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

Ofenfunktion	Gerät
	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Reinigung, Einstellungen.

## 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 nach EN 60350-1.

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







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

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





## 7.4 Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.






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

<b>Koch-Assistent - Verwenden Sie diese Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standard-einstellungen zuzubereiten:</b>			
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
 	 	 <b>1 - 45</b>	 <b>OK</b>
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Koch-Assistent. Drücken Sie <b>OK</b> .	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie <b>OK</b> .	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.










## 7.5 Koch-Assistent mit Rezepten

Legende	
	Gewichtsautomatik verfügbar.
	Die Wassermenge für die Dampffunktion.
	Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene.













Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
<b>Rindfleisch</b> 🍖				
<b>P1</b>	<b>Roastbeef, blutig</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	 <b>2 Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	40 Min.
<b>P2</b>	<b>Roastbeef, rosa</b>			50 Min.
<b>P3</b>	<b>Roastbeef, durch</b>			60 Min.
<b>P4</b>	<b>Steak, rosa</b>	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	  <b>3; Bräter auf Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	15 Min.
<b>P5</b>	<b>Rinderbraten/ geschmort</b> (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1,5 - 2 kg	  <b>2; Bräter auf Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	120 Min.




















# TÄGLICHER GEBRAUCH

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P6	<b>Roastbeef, blutig</b> (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	 <b>2; Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	75 Min.
P7	<b>Roastbeef, rosa</b> (Niedertemperatur-Garen)			85 Min.
P8	<b>Roastbeef, durch</b> (Niedertemperatur-Garen)			130 Min.
P9	<b>Filet, blutig</b> (Niedertemperatur-Garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 <b>2; Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	75 Min.
P10	<b>Filet, rosa</b> (Niedertemperatur-Garen)			90 Min.
P11	<b>Filet, fertig</b> (Niedertemperatur-Garen)			120 Min.
<b>Kalb</b> 				
P12	<b>Kalbsbraten</b> (z. B. Schulter)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dicke Stücke	  <b>2; Bräter auf Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt.	80 Min.
<b>Schweinefleisch</b> 				
P13	<b>Schweinebraten oder Schulter</b>	1,5 - 2 kg	  <b>2; Bräter auf Kombirost</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	120 Min.
P14	<b>Pulled Pork LTC</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2; Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	215 Min.










	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P15	<b>Lende, frisch</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 <b>2</b> ; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	55 Min.
P16	<b>Rippchen</b>	2 - 3 kg; roh, 2 - 3 cm dünne Rippchen	 <b>3</b> ; <b>tiefe Pfanne</b> Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	90 Min.
<b>Lamm</b> 				
P17	<b>Lammkeule mit Knochen</b>	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke	 <b>2</b> ; Bräter auf <b>Backblech</b> Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	130 Min.
<b>Geflügel</b> 				
P18	<b>Hähnchen, ganz</b>	1 - 1,5 kg; frisch	  <b>2</b> ;  200 ml Auflaufform auf <b>Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	60 Min.
P19	<b>Halbes Hähnchen</b>	0,5 - 0,8 kg	 <b>3</b> ; <b>Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	40 Min.
P20	<b>Hähnchenbrust</b>	180 - 200 g pro Stück	  <b>2</b> Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.	25 Min.
P21	<b>Hähnchenschenkel, frisch</b>	-	 <b>3</b> ; <b>Backblech</b> Wenn Sie zuerst Hähnchenschenkel marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie länger.	30 Min.

# TÄGLICHER GEBRAUCH

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P22	Ente, ganz	2 - 3 kg	 2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.	100 Min.
P23	Gans, ganz	4 - 5 kg	 2; <b>tiefe Pfanne</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.	110 Min.
<b>Sonstige</b> 				
P24	Hackbraten	1 kg	 2; <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	60 Min.
 <b>Fisch</b>				
P25	Fisch, gegrillt	0,5 - 1 kg pro Fisch	 2; <b>Backblech</b> Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.	30 Min.
P26	Fischfilet	-	 3; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	20 Min.
<b>Süßes Backen/Desserts</b>   				
P27	Käsekuchen	-	 2;  Springform 28 cm auf <b>Kombirost</b>	90 Min.
P28	Apfelkuchen	-	 2;  100 - 150 ml <b>Backblech</b>	60 Min.
P29	Apfelkuchen	-	 2; Kuchenform auf <b>Kombirost</b>	40 Min.
P30	Apfelkuchen	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm Kuchenform auf <b>Kombirost</b>	60 Min.
P31	Brownies	2 kg	 3; <b>tiefe Pfanne</b>	30 Min.





	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P32	Schokoladenmuffins	-	2;  100 - 150 ml; Muffin-Blech auf <b>Kombirost</b>	30 Min.
P33	Brotkuchen	-	2; Brotpfanne auf <b>Kombirost</b>	50 Min.
<b>Gemüse / Beilagen</b>				
P34	Kartoffeln	1 kg	2; <b>Backblech</b> Die ganzen Kartoffeln mit der Haut auf das Backblech geben.	50 Min.
P35	Wegdes	1 kg	3; <b>Backblech</b> mit Backpapier auskleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.	35 Min.
P36	Gegrilltes Gemüse	1 - 1,5 kg	3; <b>Backblech</b> mit Backpapier auskleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.	30 Min.
P37	Kroketten, gefroren	0,5 kg	3; <b>Backblech</b>	25 Min.
P38	Pommes frites, gefroren	0,75 kg	3; <b>Backblech</b>	25 Min.
<b>Gratins, Brot und Pizza</b>				
P39	Lasagne / Nudelauflauf	1 - 1,5 kg	2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>	45 Min.
P40	Kartoffelgratin	1 - 1,5 kg	1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>	50 Min.
P41	Pizza frisch, dünn	-	2;  100 ml <b>Backblech</b> mit Backpapier auskleidet	15 Min.
P42	Pizza frisch, dick	-	2;  100 ml; <b>Backblech</b> mit Backpapier auskleidet	25 Min.

# UHRFUNKTIONEN

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P43	Quiche	-	 2; Backform auf <b>Kombirost</b>	45 Min.
P44	Baguette/ Ciabatta/ Weißbrot	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>Backblech</b> mit Backpapier auskleidet Mehr Zeit für Weißbrot.	30 Min.
P45	Alle Getreide/ Roggen/dunk- les Brot, alle Getreide	1 kg	  2;  150 ml <b>Backblech</b> mit Backpapier/ <b>Kombirost</b>	45 Min.

## 8. UHRFUNKTIONEN

### 8.1 Uhrfunktionen

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




### 8.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
		

## Einstellung: Uhrzeit







Um die Uhrzeit zu ändern, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Tageszeit.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.	Drücken Sie: OK.
---	------------------------------	------------------

## Einstellung: Kurzzeit-Wecker

Schritt 1	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt. 	Schritt 2	Schritt 3
			
Drücken Sie: 	Stellen Sie Kurzzeit-Wecker	Drücken Sie: OK.	

 Der Countdown des Timers startet umgehend.

## Einstellung: Garzeitdauer

Schritt 1	Schritt 2	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt.  STOP	Schritt 3	Schritt 4
				
Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.	Drücken Sie wiederholt: 	Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie: OK.	

 Der Countdown des Timers startet umgehend.

# VERWENDUNG: ZUBEHÖR

Einstellung: Zeitvorwahl							
Schritt 1	Schritt 2		Schritt 3	Schritt 4		Schritt 5	Schritt 6
		Das Display zeigt die Uhrzeit an START 			Im Display wird Folgendes angezeigt: --:--  STOPP		
Wählen Sie die Ofenfunktion.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Startzeit ein.	Drücken Sie: OK.		Stellen Sie die Endzeit ein.	Drücken Sie: OK.
 Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.							

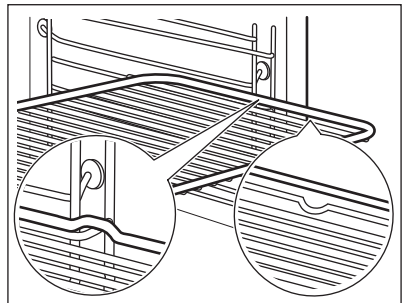
## 9. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

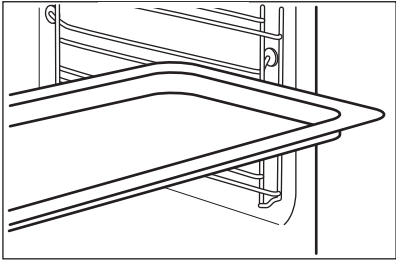
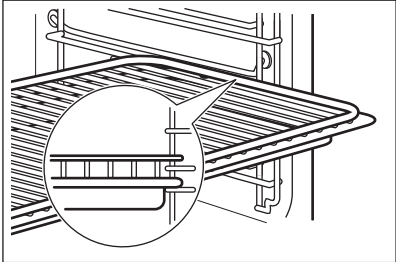
### 9.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

#### Kombirost:






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



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

## 10. ZUSATZFUNKTIONEN



### 10.1 Verriegelung

<p>Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.</p>		
<p>Einschalten, wenn der Backofen in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt. Einschalten, wenn der Backofen ausgeschaltet ist – der Backofen kann nicht eingeschaltet werden, das Bedienfeld ist verriegelt.</p>		
	<p> – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten. Ein Signal ertönt.</p>	<p> – gedrückt halten, um sie auszuschalten.</p>
<p> 3 x  – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.</p>		

### 10.2 Automatische Abschaltung

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

# TIPPS UND HINWEISE

 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - max.	3

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






## 10.3 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.






# 11. TIPPS UND HINWEISE

## 11.1 Feuchte Umluft






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

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	220	2	10 - 15
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	25 - 35
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	25 - 30




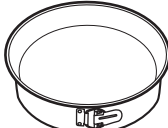


		 (°C)		 (Min.)
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombi-rost	180	2	15 - 25
Englischer Sand- wichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	40 - 50
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombi- rost	180	3	25 - 30
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 30
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pi- kant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 30
Mürbeteigplätz- chen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, po- chiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45

# TIPPS UND HINWEISE

		 (°C)		 (Min.)
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombi-rost	200	3	25 - 30
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	25 - 30

## 11.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör








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

			
<b>Pizzapfanne</b>	<b>Backform</b>	<b>Förmchen</b>	<b>Tortenbodenform</b>
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser








## 11.3 Gartabellen für Prüfinstitute

### 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	-

# TIPPS UND HINWEISE

				 (°C)	 (Min.)	
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	-
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 Minuten vorheizen.
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	40 - 50	Backofen 10 Minuten vorheizen.
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombirost	2 und 4	160	40 - 60	Backofen 10 Minuten vorheizen.
Mürbe- teigge- bäck	Heißluft	Backblech	3	140 - 150	20 - 40	-
Mürbe- teigge- bäck	Heißluft	Backblech	2 und 4	140 - 150	25 - 45	-
Mürbe- teigge- bäck	Ober-/ Unterhitze	Backblech	3	140 - 150	25 - 45	-

# REINIGUNG UND PFLEGE

				 (°C)	 (Min.)	
Toast, 4 - 6 Stück	Grill	Kombirost	4	Max.	2 - 3 Minuten auf der ersten Seite, 2 - 3 Minuten auf der zweiten Seite	Backofen 3 Minuten 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 Gericht nach der Hälfte der Gardauer. Backofen 3 Minuten vorheizen.


## 12. REINIGUNG UND PFLEGE





### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 12.1 Hinweise zur Reinigung

 <b>Reinigungsmittel</b>	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

 <b>Täglicher Gebrauch</b>	<p>Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.</p>
	<p>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.</p>

 <b>Zubehör</b>	<p>Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.</p>
	<p>Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p>

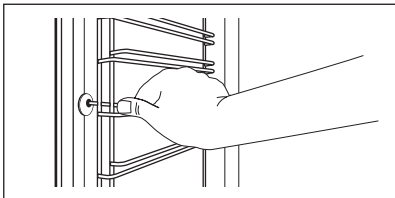
## 12.2 Reinigung: Garraumvertiefung

Entfernen Sie Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung nach dem Dampfbacken.

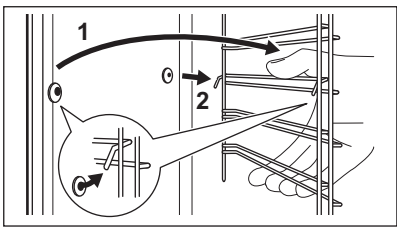
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
<p>Gießen Sie 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.</p>	<p>Lassen Sie den Essig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.</p>	<p>Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und einem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

## 12.3 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

<p><b>Schritt 1</b></p> <p>Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.</p>	
<p><b>Schritt 2</b></p> <p>Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.</p>	

# REINIGUNG UND PFLEGE


<b>Schritt 3</b>	Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.	
<b>Schritt 4</b>	Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.	

## 12.4 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.

- ⚠️ WARNUNG!**  
Es besteht das Risiko von Verbrennungen.
- ⚠️ VORSICHT!**  
Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.


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

Pyrolytische Reinigung	
<b>Schritt 1</b>	Menü eingeben: Reinigung  .
<b>Option</b>	<b>Dauer</b>
C1 - Leichte Reinigung	1 h
C2 - Normale Reinigung	1 h 30 min
C3 - Gründliche Reinigung	2 h 30 min
<b>Schritt 2</b>	OK - drücken, um das Reinigungsprogramm auszuwählen.
<b>Schritt 3</b>	OK - Drücken, um die Reinigung zu starten.

## Pyrolytische Reinigung

<b>Schritt 4</b>	Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Backofenfunktionen in die Aus-Position.
------------------	---

**i** Während der Reinigung ist die Backofenlampe ausgeschaltet.


Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display Folgendes an: .

## Nach Abschluss der Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.
---	--	--

## 12.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

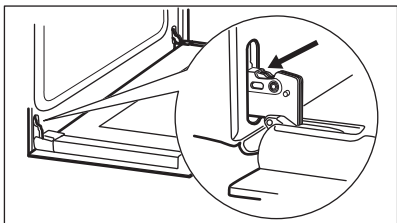
Der Backofen erinnert Sie daran, wann er mit der pyrolytischen Reinigung gereinigt werden muss.

 blinkt 5 Sekunden nach jedem Kochvorgang im Display.	Zum Ausschalten der Erinnerung geben Sie die Menü ein und wählen Sie Einstellungen, Erinnerungsfunktion Reinigen.
--	---

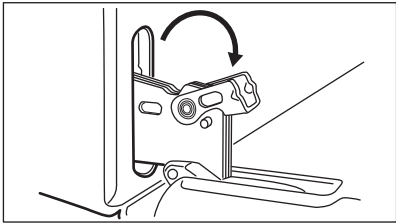
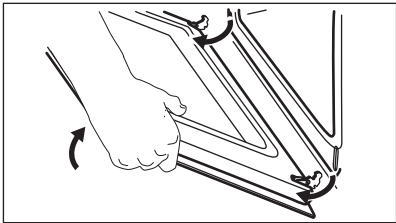
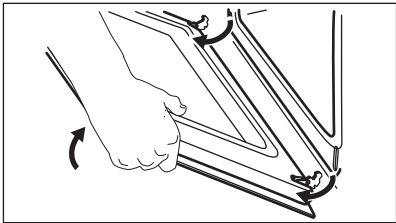
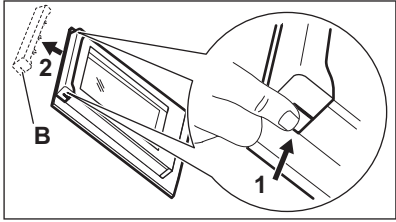
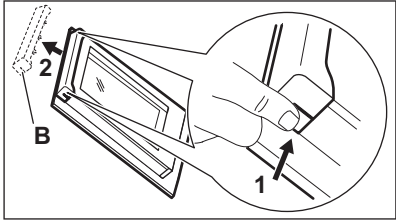
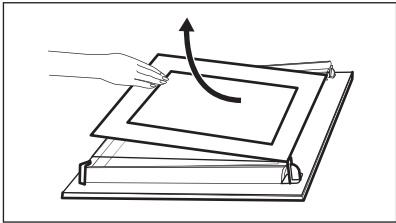
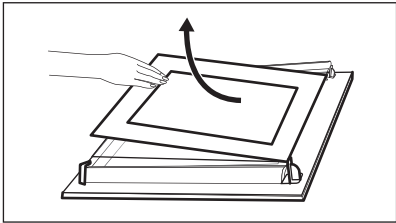
## 12.6 Aus- und Einbau der: Tür

Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung herausgenommen 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.

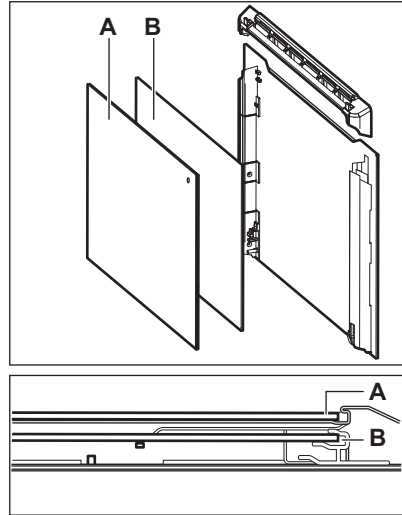
<b>Schritt 1</b>	Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.	
<b>Schritt 2</b>	Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.	

# REINIGUNG UND PFLEGE

<p><b>Schritt 3</b></p>	<p>Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.</p>	
<p><b>Schritt 4</b></p>	<p>Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.</p>	
<p><b>Schritt 5</b></p>	<p>Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.</p>	
<p><b>Schritt 6</b></p>	<p>Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.</p>	
<p><b>Schritt 7</b></p>	<p>Halten Sie die Oberkanten der Türglasscheiben fest und ziehen Sie sie vorsichtig nacheinander heraus. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.</p>	
<p><b>Schritt 8</b></p>	<p>Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.</p>	
<p><b>Schritt 9</b></p>	<p>Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein.</p>	



Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A und B) auf die richtige Reihenfolge. Überprüfen Sie das Symbol/den Aufdruck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um den Aus- und Einbau zu erleichtern.  
Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.  
Achten Sie darauf, die mittlere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen.



## 12.7 Austausch: Lampe



### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

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

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1	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

<b>Schritt 1</b>	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
<b>Schritt 2</b>	Reinigen Sie die Glasabdeckung.

<b>Schritt 3</b>	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
<b>Schritt 4</b>	Bringen Sie die Glasabdeckung an.

## 13. FEHLERSUCHE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 13.1 Was zu tun ist, wenn ...

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

<b>Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf</b>	
<b>Störung</b>	<b>Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...</b>
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die ist Abschaltautomatik ausgeschaltet.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Backofen-Tür ist geschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

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

<b>Fehlercodes</b>	
<b>Im Display erscheint ...</b>	<b>Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...</b>

Fehlercodes	
Err C3	Die Backofen-Tür ist geschlossen und die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Backofen-Tür ist geschlossen.
Err F102	Die Türverriegelung nicht defekt ist.
00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um den Ofen neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.	

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

## 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 auf dem vorderen Rahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

## 14. ENERGIEEFFIZIENZ

### 14.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt\*

Name des Lieferanten	AEG	
Modellbezeichnung	BPB355061M 949499639 BPS355061M 949499640	
Energieeffizienzindex	81.2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.93 kWh/Programm	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	72 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	BPB355061M	32.8 kg
	BPS355061M	31.8 kg

\* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.  
Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B  
Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

### 14.2 Energiesparen



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.

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

### **Garen mit Heißluft**

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

### **Restwärme**

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

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### **Warmhalten von Speisen**

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

### **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung**

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



### **Feuchte Umluft**




Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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






## 15. MENÜSTRUKTUR

### 15.1 Menü

	 - Wählen Sie , um die Menü einzugeben.
---	--



Menü Struktur		
Koch-Assistent 	Reinigung 	Einstellungen 

<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>	<b>Schritt 4</b>	<b>Schritt 5</b>
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

				
Wählen Sie Menü, Einstellungen.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Wählen Sie die Einstellung.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie OK.

Einstellungen					
O1	Uhrzeit	Ändern	O2	Helligkeit	1 - 5
O3	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ausschalten	O4	Lautstärke	1 - 4
O5	Uptimer	Ein / Aus	O6	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
O7	Schnellaufheizung	Ein / Aus	O8	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
O9	DEMO	Aktivierungscode: 2468	O10	Softwareversion	Prüfen
O11	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein			

## 16. 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.



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



867368761-A-082022



**AEG**