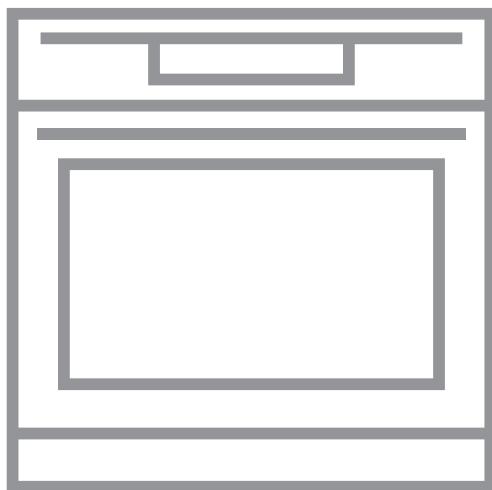


▶ DA Brugsanvisning	2
NL Gebruiksaanwijzing	32
EN User Manual	64
FI Käyttöohje	94
FR Notice d'utilisation	125
DE Benutzerinformation	158
ES Manual de instrucciones	193
SV Bruksanvisning	226

USER MANUAL



TIL PERFEKTE RESULTATER

Tak, fordi du valgte dette AEG-produkt. Vi har skabt det for at give dig upåklagelig ydeevne i mange år med innovative teknologier, som gør livet lettere – funktioner, som du måske ikke finder på almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores hjemmeside for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support



Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.registreaeg.com



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.aeg.com/shop



Hent **My AEG Kitchen**-appen for flere opskrifter, tips og fejlfinding.



KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3	3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer.....	3	3.1 Generelt overblik.....	9
1.2 Generel sikkerhed.....	4	3.2 Tilbehør.....	9
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5	4. BETJENINGSPANEL.....	9
2.1 Installation.....	5	4.1 Forsænkbare knapper.....	9
2.2 El-forbindelse.....	6	4.2 Oversigt over betjeningspanel.....	9
2.3 Brug.....	7	4.3 Display.....	10
2.4 Vedligeholdelse og rengøring.....	7	5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	10
2.5 Pyrolyserengøring.....	8	5.1 Indledende rengøring.....	11
2.6 Indvendig belysning.....	8	5.2 Indledende forvarmning.....	11
2.7 Service.....	8	6. DAGLIG BRUG.....	11
2.8 Bortskaffelse.....	8	6.1 Indstilling: Ovnfunktioner.....	11
		6.2 Ovnfunktioner.....	11

6.3 Bemærkninger om: Fugtig varmluft.....	12	11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	23
6.4 Sådan indstiller du: Hjælp til tilberedning.....	13	11.1 Bemærkninger om rengøring.....	24
6.5 Hjælp til tilberedning.....	13	11.2 Fjernelse: Ovnribber	24
7. URFUNKTIONER.....	17	11.3 Anvendelse: Pyrolyserengøring... ..	25
7.1 Urfunktioner.....	17	11.4 Husk rengøring.....	26
7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner.....	18	11.5	
8. BRUG AF TILBEHØRET.....	19	Sådan fjerner og installerer du: Låge... ..	26
8.1 Isætning af tilbehør.....	19	11.6 Udskiftning: Lampe.....	27
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	20	12. FEJLFINDING.....	27
9.1 Lås.....	20	12.1 Hvad gør du, hvis	28
9.2 Automatisk slukning.....	20	12.2 Servicedata.....	29
9.3 Køleblæser.....	21	13. ENERGIEFFEKTIV.....	29
10. RÅD OG TIPS.....	21	13.1 Produktoplysninger og ark med produktoplysninger i henhold til EU's forordninger om økodesign og energimærkning.....	29
10.1 Anbefalinger til tilberedning.....	21	13.2 Energibesparelse.....	30
10.2 Fugtig varmluft.....	21	14. MENUSTRUKTUR.....	30
10.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør.....	22	14.1 Menu.....	30
10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter.....	22	15. MILJØHENSYN.....	31

1. ⚠️ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.

- Brug altid ovenhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovenartikler.
- Træk først ovenribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovenribberne. Monter ovenribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehøret fra rummet i apparatet før pyrolyserengøring.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

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

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	578 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	594 mm
Højde bagest på apparatet	576 mm

Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningsdybde	546 mm
Dybde med åben dør	1027 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptore og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

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

2.5 Pyrolyserengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolyse-tilstand.

- Inden pyrolytisk rensning og forvarmning skal følgende fjernes fra ovnrummet:
 - Alle madrester, spildt olie og fedt
 - alle udtagelige genstande (herunder hylde, ovnribber osv., der følger med apparatet), især alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra apparatet, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugerne på det kraftigste til at:
 - Sørg for god udluftning under og efter pyrolyserengøringen.
 - giv god ventilation under og efter den første forvarmning.
- Undgå at spilde eller komme vand på ovnlågen under og efter den pyrolyserengøringen for at undgå at beskadige ovnglassene.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra apparatet under og efter pyrolyserengøringen og forvarmningen. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

2.6 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse



ADVARSEL!

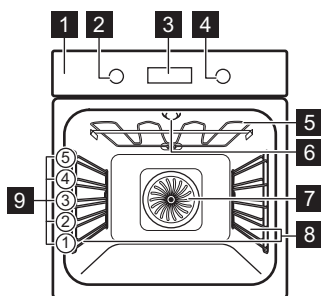
Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.

- Klip netledningen af tæet ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik

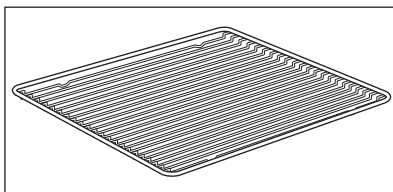


- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Display
- 4 Betjeningsknap
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnprære
- 7 Blæser
- 8 Ovnribbe, udtagelig
- 9 Ovnriiler

3.2 Tilbehør

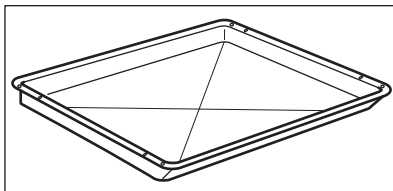
Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



Bradepande

Til kager og småkager. Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.



4. BETJENINGSPANEL





4.1 Forsænkbare knapper

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

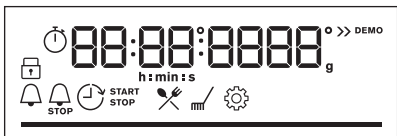
4.2 Oversigt over betjeningspanel

Vælg en ovnfunktion for at tænde apparatet. Drej knappen for ovnfunktionerne til slukpositionen for at slukke for apparatet.











FØR BRUG FØRSTE GANG

				OK
Timer	Hurtig opvarmning	Lys	Lås	Bekræft indstilling

4.3 Display

	Display med vigtige funktioner.
---	---------------------------------

Displaylamper

Grundlæggende indikatorer				
 Lås	 Hjælp til tilberedning	 Rengøring	 Indstillinger	 Hurtig opvarmning
Timerlamper				
 Minutur	 Sluttid	 Udskudt tid	 Optimer	
Statuslinje - til temperatur eller tid. Bjælken er helt rød, når apparatet når den indstillede temperatur.				





5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!




Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring

Inden første ibrugtagning rengøres den tomme ovn, og tiden indstilles:			
			 00:00 Indstil tid. Tryk på: OK

5.2 Indledende forvarmning

Forvarm den tomme ovn, inden ibrugtagning.

Trin 1	Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen.
Trin 2	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 1 t.
Trin 3	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 15min.
 Ovnen kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.	


6. DAGLIG BRUG










	ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.
---	---

6.1 Indstilling: Ovnfunktioner

Trin 1	Drej knappen for ovnfunktionerne og vælg en ovnfunktion.
Trin 2	Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

6.2 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.

Ovnfunktion	Applikation
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Optøning	Til optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer.
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Menu	For at åbne menuen: Hjælp til tilberedning, Rengøring, Indstillinger.

6.3 Bemærkninger om:Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energiforbrugsklassen og økodesign (i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.





Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste energieffektivitet, der er mulig.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Se kapitlet "Råd" for at få vejledning om tilberedning, Fugtig varmluft. Se kapitlet "Energiforbrug" for generelle anbefalinger til Energibesparelse, energibesparelse.




6.4 Sådan indstiller du: Hjælp til tilberedning

Hver ret i denne undermenu har en anbefalet ovnfunktion og temperatur. Brug funktionen til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillinger. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedningen.


Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar.








Til nogle retter kan du også tilberede med:		• Vægtautomatik	
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
 ≡	 ✂	 P1 - P...	 OK
Åbn menuen.	Vælg Hjælp til tilberedning. Tryk på OK.	Vælg retten. Tryk på: OK	Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen.











6.5 Hjælp til tilberedning















Forklaring	
	Vægtautomatik tilgængelig.
	Forvarm apparatet, før du begynder tilberedningen.
	Ribbe.

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten, som du kan kontrollere i tabellen.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
1	Roastbeef, rød	1 - 1.5kg; 4-5 cm tykke stykker	 2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
2	Roastbeef, rosa i midten		
3	Roastbeef, gennemstegt		

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
4	Steak, medium	180 - 220g pr. stykke, 3 cm tykke skiver	 3; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
5	Oksessteg / braiseret (højreb, øverste rund, tyk flanksteak)	1.5 - 2kg	 2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i apparatet.
6	Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)	1 - 1.5kg; 4-5 cm tykke stykker	 2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
7	Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)		
8	Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
9	Filet, rød (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6 cm tykke stykker	 2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
10	Filet, medium (lavtemperaturstegning)		
11	Filet, færdig (lavtemperaturstegning)		
12	Kalvesteg (f.eks. bov)	0.8 - 1.5kg; 4 cm tykke stykker	 2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Tilsæt væske. Tildækket steg.
13	Nakkekam eller kamsteg	1.5 - 2kg	 2; stegefad på grillrist Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
14	Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1.5 - 2kg	 2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
15	Mørbrad, frisk	1 - 1.5kg; 5-6 cm tykke stykker	 2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
16	Spareribs	2 - 3kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 3; bradepande Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
17	Lammeben med ben	1.5 - 2kg; 7-9 cm tykke stykker	 2; stegefad på bageplade Tilføj væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
18	Hel kylling	1 - 1.5kg; frisk	 2; sammenkogt ret på bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
19	Halv kylling	0.5 - 0.8kg	 3; bageplade Brug dine yndlingskrydderier.
20	Kyllingebryst	180 - 200g pr. stykke	 2; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.
21	Kyllingelår, friske	-	 3 bageplade Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere.
22	And, hel	2 - 3kg	 2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.
23	Gås, hel	4 - 5kg	;  2 bradepande Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på bradepanden. Vend gås efter halvdelen af tilberedningstiden.
24	Farsbrød	1kg	 2; grillrist Brug dine yndlingskrydderier.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
25	Hel fisk, grillstegt	0.5 - 1kg pr. fisk	 2; bageplade Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.
26	Fiskefilet	-	 3; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
27	Cheesecake	-	 2; Ø 28 cm springform på grillrist
28	Æblekage	-	 3; bageplade
29	Æbletærte	-	 2; tærteform på grillrist
30	Æbletærte	-	 1; Ø 22 cm tærteform på grillrist
31	Brownies	2kg af dej	 3; bradepande
32	Chokolademuffins	-	 3; muffinbakke på grillrist
33	Brødkage	-	 2; brødplade på grillrist
34	Bagte kartofler	1kg	 2; bageplade Læg de hele kartofler med skindet på bagepladen.
35	Kartoffelbåde	1kg	 3; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker.
36	Grillede blandede grøntsager	1 - 1.5kg	 3; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker.
37	Kroketter, frosne	0.5kg	 3; bageplade
38	Pommes frites, frosne	0.75kg	 3; bageplade




	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
39	Kød/grøntsagslagnage med tørre pastaplader	1 - 1.5kg	2; sammenkogt ret på grillrist
40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1 - 1.5kg	1; sammenkogt ret på grillrist Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
41	Pizza frisk, tynd	-	2; bageplade foret med bagepapir
42	Pizza frisk, tyk	-	2; bageplade foret med bagepapir
43	Quiche	-	2; bageform på grillrist
44	Flute/ciabatta/ hvidt brød	0.8kg	2; bageplade beklædt med bagepapir Mere tid til hvidt brød.
45	Fuldornsbrød/ rugbrød i brødforn	1kg	2; bageplade foret med bagepapir / grillrist







7. URFUNKTIONER








7.1 Urfunktioner











Urfunktioner	Applikation
 Minutur	Når timeren har talt ned, høres signalet.
 Tilberedningstid	Når timeren har talt ned, høres signalet, og ovnfunktionen stopper.
 Udskudt tid	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
 Optimer	Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. For at tænde og slukke Optimer vælg: Menu, Indstillinger.

7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

Indstil: Aktuel tid		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
		
For at ændre klokkeslættet skal du gå ind i menuen og vælge Indstillinger, Aktuel tid.	Indstil uret.	Tryk: OK.

Indstil: Minutur			
Trin 1	Displayet viser: 0:00 	Trin 2	Trin 3
			
Tryk på: 		Indstil Minutur	Tryk: OK.
 Timeren begynder straks at tælle ned.			

Indstil: Tilberedningstid				
Trin 1	Trin 2	Displayet viser: 0:00  STOP	Trin 3	Trin 4
				
Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen.	Tryk gentagne gange: 		Indstil tilberedningstiden.	Tryk: OK.
 Timeren begynder straks at tælle ned.				

Indstil: Udskudt tid							
Trin 1	Trin 2		Trin 3	Trin 4		Trin 5	Trin 6
		Display- et viser: aktuel tid  START			Display- et viser: ---  STOP		
Vælg ovn- funktio- n.	Tryk gen- tagne gange: 		Indstil startti- den.	Tryk: OK.		Indstil sluttiden.	Tryk: OK.
 Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.							

8. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

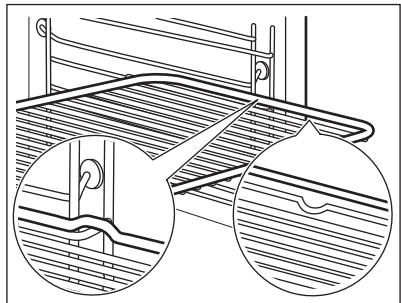
Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

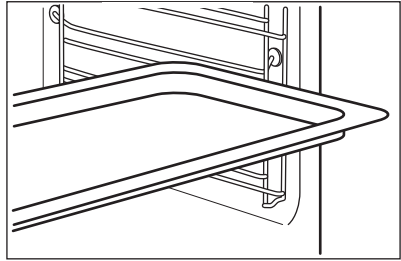
Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, .



Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribsens skinner.




9. EKSTRAFUNKTIONER


9.1 Lås



Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, betjeningspanelet låses.
Tænd den, når ovnen er slukket - den kan ikke tændes, betjeningspanelet er låst.





 - tryk og hold inde for at slå funktionen til.
Der lyder et signal.

 - tryk og hold inde for at slukke.

 3 x  - blinker, når låsen er slået til.

9.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en ovnfunktion er i gang, og du ikke ændrer nogen af indstillingerne.

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

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Udskudt tid.

9.3 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

10. RÅD OG TIPS




10.1 Anbefalinger til tilberedning



Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne og kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.
Din ovn bager eller steger muligvis anderledes end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad. Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.





10.2 Fugtig varmluft

For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel. Brug ovnens tredje ristposition.

	 (°C)	 (min.)
Pastagratin	200 - 220	45 - 55
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brødbudding	190 - 200	55 - 70
Risbudding	170 - 190	45 - 60
Æblekage, lavet af rørt kagedej (rund form)	160 - 170	70 - 80
Franskbrød	190 - 200	55 - 70

10.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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






			
Pizzaform	Bageform	Ramekiner	Tærtbundform
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm højde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter

Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.





Bagning i ét lag - bagning i forme

		 °C	 min	
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	45 - 60	2
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	160	45 - 60	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	160	55 - 65	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	180	55 - 65	1
Smørkager	Varmluft	140	25 - 35	2
Smørkager	Over-/undervarme	140	25 - 35	2






Bagning i ét lag - lagkagebunde

Brug den tredje ovnrille.

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

		 °C	 min
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	20 - 30
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	170	20 - 30





Bagning i flere lag - lagkagebunde

		 °C	 min	
Smørkager	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Æbletærte, 1 form pr. rist (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

Grillstegning

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.

		 min	
Toast	Grillstegning	1 - 2	5
Oksesteak, vendes undervejs	Grillstegning	24 - 30	4




11. VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

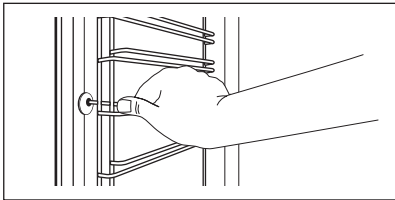
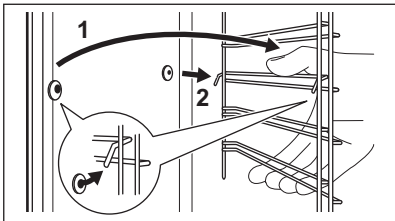
Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

 Rengøringsmidler	Rengør ovns front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
	Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.
 Hverdagsbrug	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
	Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.
 Tilbehør	Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaske-maskinen.
	Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

Trin 1	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	
Trin 2	Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.	
Trin 3	Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.	
Trin 4	Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.	

11.3 Anvendelse: Pyrolyserengøring

Rengør ovnen med Pyrolyserengøring.



ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.






FORSIGTIG!

Hvis der er andre apparater installeret i det samme skab, bør de ikke bruges samtidigt med denne funktion. Det kan skade ovnen.

Før Pyrolyserengøring:

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen og de udtagelige ovnribber fra ovnen.	Rengør ovnbunden og det indvendige lågeglas med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
---	---	--


Pyrolyserengøring

Trin 1	Åbn menuen: Rengøring  .	
	Valgmulighed	Varighed
	C1 - Let rengøring	1 h
	C2 - Normal rengøring	1 h 30 min
	C3 - Grundig rengøring	3 h
Trin 2	OK - tryk for at vælge rengøringsprogrammet.	
Trin 3	OK - tryk for at starte rengøringen.	
Trin 4	Drej knappen for ovnfunktioner til slukket efter rengøring.	
 Når rengøringen starter, låses ovnens låge, og lampen er slukket. Indtil lågen låses op, viser displayet:  .		

Når rengøringen slutter:



Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Rengør ovnrummet med en blød klud.	Fjern resterne fra bunden af ovnrummet.
---	------------------------------------	---

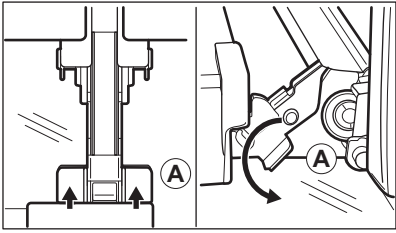
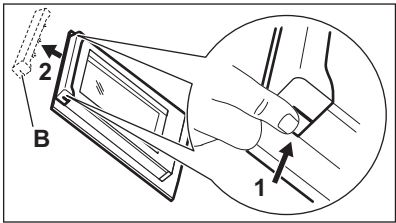
11.4 Husk rengøring

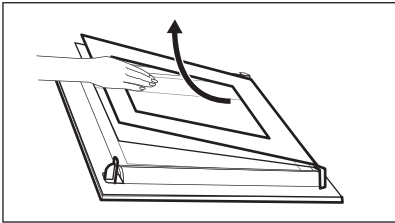
Ovnen minder dig om, når du skal rengøre den med pyrolyserengøring.	
 blinker i displayet i 5 sek. efter hver tilberedning.	For at deaktivere påmindelsen skal du indtaste Menu og vælg Indstillinger, Husk rengøring.

11.5 Sådan fjerner og installerer du: Låge

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

	ADVARSEL! Døren er tung.
	FORSIGTIG! Hånder forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

Trin 1	Åbn lågen helt.	
Trin 2	Løft og tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.	
Trin 3	Sæt ovnlågen i den første tætte position (vinkel på ca. 70°). Hold lågen i begge sider, og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.	
Trin 4	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.	
Trin 5	Træk lågelisten fremad, og tag den ud.	
Trin 6	Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.	

Trin 7	Rengør glaspanelet med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.	
Trin 8	Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.	
Trin 9	Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen.	

11.6 Udskiftning: Lampe



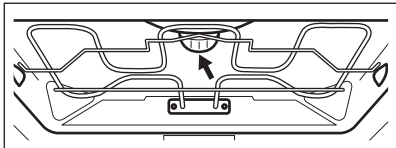
ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

Før du udskifter pæren:

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

Toplampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.	
Trin 2	Rengør glassdækslet.	
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varrefast pære.	
Trin 4	Montér glassdækslet.	

12. FEJLFINDING





ADVARSEL!


Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

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

 Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt	
Problemer	Kontrollér, om ...
du ikke kan tænde eller betjene apparatet.	apparatet er sluttet korrekt til en strømforsyning.
Apparatet bliver ikke varmt.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Apparatet bliver ikke varmt.	Apparatets låge er lukket.
Apparatet bliver ikke varmt.	Sikringen er ikke sprunget.
Apparatet bliver ikke varmt.	Låsen er slået fra.

 Komponenter	
Problem	Kontrollér, om ...
Lyset er slukket.	Fugtig varmluft - er tændt.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.

 Fejlkoder	
Displayet viser...	Kontrollér, om ...
Err C3	Ovnlågen er lukket, eller lågelåsen ikke er ødelagt.
Err F102	Apparatets låge er lukket.
Err F102	Lågelåsen er ikke ødelagt.
00:00	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.

**Fejlkoder**

Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte apparatet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.

12.2 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnsens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

13. ENERGIEFFEKTIV**13.1 Produktoplysninger og ark med produktoplysninger i henhold til EU's forordninger om økodesign og energimærkning**


Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	BPB335060M 944188763
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	1.09kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.69kWh/cyklus
Antal ovnrør	1
Varmekilde	Elektricitet

MENUSTRUKTUR

Lydstyrke	71l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	32.5kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

13.2 Energibesparelse

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

Sørg for, at ovenns låge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovenlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

Fugtig varmluft







Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.




Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

14. MENUSTRUKTUR

14.1 Menu



Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
--------	--------	--------	--------	--------

				
 - vælg for at åbne Menu.	Vælg indstillingen fra Menu struktur, og tryk på OK.	Vælg indstillingen.	OK - tryk for at bekræfte indstilling.	Justér værdien, og tryk på OK.
Drej knappen for ovenfunktionerne til sluk-positionen for at forlade Menu.				

Menu struktur		
Hjælp til tilberedning 	Rengøring 	Indstillinger 

Indstillinger					
01	Aktuel tid	Skift	02	Lysstyrke display	1 - 5
03	Panelsignal	1 - Bip 2 - Klik 3 - Lyd fra	04	Signal volume	1 - 4
05	Optimer	Tænd / sluk	06	Lys	Tænd / sluk
07	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk	08	Husk rengøring	Tænd / sluk
09	Demo funktion	Aktiveringskode: 2468	10	Softwareversion	Kontroller
11	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej			

15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat 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



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

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

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	33	3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	39
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	33	3.1 Algemeen overzicht.....	39
1.2 Algemene veiligheid.....	34	3.2 Accessoires.....	40
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	35	4. BEDIENINGSPANEEL.....	40
2.1 Installeren.....	35	4.1 Verzonken knoppen.....	40
2.2 Elektrische aansluiting.....	36	4.2 Overzicht bedieningspaneel.....	40
2.3 Gebruik.....	37	4.3 Display.....	40
2.4 Onderhoud en reiniging.....	38	5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	41
2.5 Pyrolytische reiniging.....	38	5.1 Eerste reiniging.....	41
2.6 Binnenverlichting.....	39	5.2 Eerste voorverwarming.....	41
2.7 Service.....	39		
2.8 Verwijdering.....	39		

6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	42	11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	55
6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.....	42	11.1 Opmerkingen over de reiniging....	55
6.2 Verwarmingsfuncties.....	42	11.2 Hoe te verwijderen:	
6.3 Opmerkingen		Inschuifrails/.....	55
over:Warmelucht (vochtig).....	43	11.3 Hoe gebruikt u:	
6.4 Instellen:Kook- En Bakassistent....	43	Pyrolytische reiniging.....	56
6.5 Kook- En Bakassistent.....	44	11.4 Reinigingsherinnering.....	57
7. KLOKFUNCTIES.....	48	11.5 Verwijderen en installeren: Deur..	57
7.1 Klokfuncties.....	48	11.6 Hoe te vervangen: Lamp.....	58
7.2 Instellen: Klokfuncties.....	48	12. PROBLEEMOPLOSSING.....	59
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	50	12.1 Wat te doen als.....	59
8.1 Accessoires plaatsen.....	50	12.2 Service-informatie.....	60
9. EXTRA FUNCTIES.....	51	13. ENERGIEZUINIGHEID.....	61
9.1 Blokkering.....	51	13.1 Productinformatie en	
9.2 Automatische uitschakeling.....	51	productinformatieblad volgens de EU-	
9.3 Koelventilator.....	52	voorschriften voor ecologisch ontwerp	
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	52	en energie-etikettering.....	61
10.1 Kookadviezen.....	52	13.2 Energiebesparing.....	62
10.2 Warmelucht (vochtig).....	52	14. MENUSTRUCTUUR.....	62
10.3 Warmelucht (vochtig) –		14.1 Menu.....	62
aanbevolen accessoires.....	53	15. MILIEUBESCHERMING.....	63
10.4 Kooktafels voor testinstituten.....	53		

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen

jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze

vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Om de inschuifrails te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouwunit moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	578 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1027 mm
Minimumgrootte 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.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

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



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.

- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

2.5 Pyrolytische reiniging



WAARSCHUWING!

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

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

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering



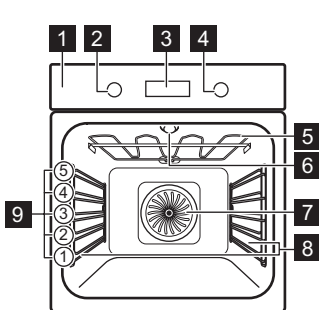
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



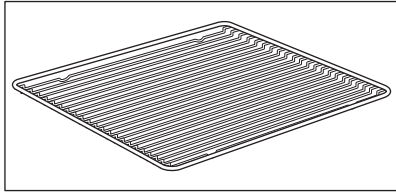
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Inschuifrails, verwijderbaar
- 9 Inzetniveau

BEDIENINGSPANEEL

3.2 Accessoires

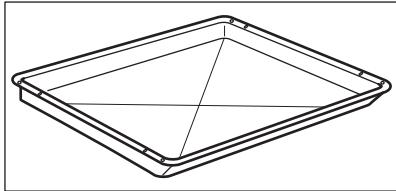
Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



Combischaal

Voor gebak en koekjes. Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.







4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Verzonken knoppen

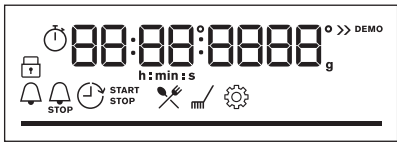
Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

4.2 Overzicht bedieningspaneel

Selecteer een verwarmingsfunctie om het apparaat in te schakelen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.











				OK
Timer	Snel opwarmen	Binnenverlichting	Slot	Instelling bevestigen

4.3 Display

	Display met toetsfuncties.
---	----------------------------

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

Indicatielampjes op de display

Basisindicatoren				
 Blokkering	 Kook- En Bakassis- tent	 Reinigen	 Instellin- gen	 Snel opwarmen
Indicatielampjes timer				
 Kookwekker	 Eindtijd	 Uitsteltijd	 Uptimer	
Voortgangsbalk – voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.				

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!



Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Reinig vóór het eerste gebruik het lege apparaat en stel de tijd in:			
			 00:00 Stel de tijd in. Druk op OK .

5.2 Eerste voorverwarming

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

Stap 1	Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
Stap 2	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  Laat de oven 1u werken.
Stap 3	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  Laat de oven 15min werken.

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

6. DAGELIJKS GEBRUIK








WAARSCHUWING!






Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

Stap 1	Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
Stap 2	Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.

6.2 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Hetelucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 tot 40°C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p>Ontdooien</p>	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
 <p>Warmelucht (vochtig)</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>Grillen</p>	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 <p>Circulatiegrill</p>	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 <p>Menu</p>	Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Reinigen, Instellingen.

6.3 Opmerkingen over: Warmelucht (vochtig)

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

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

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





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

6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent




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

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




Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:	<ul style="list-style-type: none"> • Per gewicht
--	---





Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
			
Open het menu.	Selecteer Kook- En Bakassistent. Druk op OK.	Selecteer de schaal. Druk op OK.	Plaats de schaal in de oven. Instelling bevestigen.

6.5 Kook- En Bakassistent



















Legenda	
	Per gewicht beschikbaar.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau.

















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

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






	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
6	Biefstuk, rauw (langzaam koken)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm dikke stuk- ken	 2; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar mi- nuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
7	Biefstuk, medi- um (langzaam kok- ken)		
8	Biefstuk, gaar (langzaam koken)		
9	Filet, rauw (lang- zaam koken)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6cm dikke stukken	 2; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar mi- nuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
10	Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen)		
11	Filet, gered (la- ge temperatuur garen)		
12	Geroosterd kalfs- vlees (bijv. schou- der)	0.8 - 1.5kg; 4 cm dikke stuk- ken	 2; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Vloeistof toevoe- gen. Geroosterd bedekt.
13	Geroosterde var- kenshals of schouder	1.5 - 2kg	 2; braadschaal op bakrooster Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
14	Aangetrokken varkensvlees (la- ge temperatuur garen)	1.5 - 2kg	 2; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmati- ge bruining te krijgen.
15	Lende, vers	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm dikke stuk- ken	 2; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.
16	Spare ribs	2 - 3kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 3; diepe pan Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.

DAGELIJKS GEBRUIK

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
17	Lambeen met botten	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm dikke stukken	 2; braadschaal op bakplaat toe. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
18	Hele kip	1 - 1.5kg; vers	  2; braadpan op bakplaat Gebruik je favoriete kruiden. Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.
19	Halve kip	0.5 - 0.8kg	  3; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden.
20	Kippenborst	180 - 200g per stuk	  2; stoofschotel op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.
21	Kippenpoten, vers	-	 3; bakplaat Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.
22	Hele eend	2 - 3kg	  2; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
23	Gans, heel	4 - 5kg	  2; diepe pan Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op een diepe bakplaat. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
24	Vleesbrood	1kg	  2; bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.
25	Hele vis, gegrild	0.5 - 1kg per vis	  2; bakplaat Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.
26	Visfilet	-	  3; braadpan op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.





	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
27	Cheesecake	-	 2;  springvorm van 28 cm op bakrooster
28	Appelcake	-	 3; bakplaat
29	Appeltaart	-	 2; taartvorm op bakrooster
30	Appeltaart	-	 1;  22 cm taartvorm op bakrooster
31	Brownies	2kg van deeg	 3; diepe pan
32	Chocolade muffins	-	 3 muffinbakplaat op bakrooster
33	Broodcake	-	 2; broodvorm op bakrooster
34	Gebakken aardappelen	1kg	 2; bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
35	Aardappelpartjes	1kg	 3; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd aardappelen in stukken.
36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1.5kg	 3; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukken.
37	Kroketten, bevroren	0.5kg	 3; bakplaat
38	Patat, bevroren	0.75kg	 3; bakplaat
39	Vlees-/groentelagsagne met droge pastabladen	1 - 1.5kg	 2; braadpan op bakrooster
40	Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1 - 1.5kg	 1; stoofschotel op bakrooster Draai het gerecht na de helft van de bereidings-tijd.

KLOKFUNCTIES

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
41	Verse pizza, dun	-	 2; bakplaat bedekt met bakpapier
42	Verse pizza, dik	-	 2; bakplaat bedekt met bakpapier
43	Quiche	-	 2; bakblik op bakrooster
44	Stokbrood / ciabatta / witbrood	0.8kg	 2; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.
45	Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan	1kg	 2; bakplaat bekleed met bakpapier / bakrooster




7. KLOKFUNCTIES







7.1 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.

7.2 Instellen: Klokfuncties

Instellen: Dagtijd		
Stap 1	Stap 2	Stap 3

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

Instellen: Kookwekker			
Stap 1	Op het display verschijnt: 0:00 	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: 0:00  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.				

GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

Instellen: Uitsteltijd							
Stap 1	Stap 2		Stap 3	Stap 4		Stap 5	Stap 6
		Het display toont: de dag-tijd  STAR-TEN			Op het display verschijnt: --:--  STOP		
Selecteer de verwarmingsfunctie.	Druk herhaaldelijk: 		Stel de starttijd in.	Druk op: OK.		Stel de eindtijd in.	Druk op: OK.
 De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.							

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

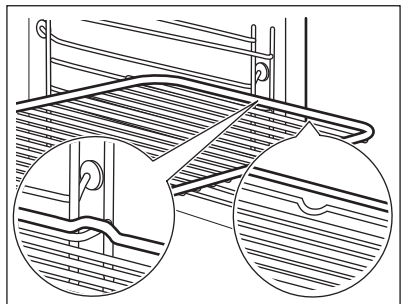
 **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Accessoires plaatsen

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

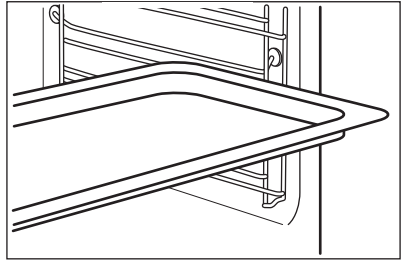
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Diepe schaal:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



9. EXTRA FUNCTIES


9.1 Blokkering


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

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

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





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

 – houd ingedrukt om het uit te schakelen.

 3 x  – knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

9.2 Automatische uitschakeling

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

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

AANWIJZINGEN EN TIPS

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

9.3 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen






De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.




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

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

10.2 Warmelucht (vochtig)

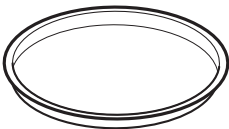
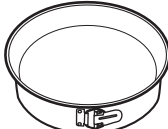


Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan. Gebruik de derde rekstand.

	 (°C)	 (min)
Pastagratin	200 - 220	45 - 55
Aardappelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Broodpudding	190 - 200	55 - 70
Rijstpudding	170 - 190	45 - 60
Appeltaart, gemaakt van zacht cakedeeg (ronde taartvorm)	160 - 170	70 - 80

	 (°C)	 (min)
Witbrood	190 - 200	55 - 70

10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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






			
Pizza pan	Ovenschaal	Ovenvormpjes	Blik voor flanbodem
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

10.4 Kooktafels voor testinstituten






Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.





Bakken op één niveau - bakken in bakblikken

		 °C	 min	
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarmte	160	45 - 60	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	55 - 65	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	180	55 - 65	1
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 35	2






AANWIJZINGEN EN TIPS

		 °C	 min	
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	140	25 - 35	2

Bakken op één niveau - koekjes
Gebruik de derde rekstand.





		 °C	 min
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	20 - 30
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	170	20 - 30

Bakken op meerdere niveaus - koekjes

		 °C	 min	
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 45	2 / 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	25 - 35	1 / 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 55	2 / 4
Appeltaart, 1 blik per rooster (Ø 20 cm)	Hetelucht	160	55 - 65	2 / 4

Grillen

Verwarm de lege oven 5 minuten voor.
Grill met de maximale temperatuurinstelling.

		 min	
Toast	Grillen	1 - 2	5
Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien	Grillen	24 - 30	4




11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

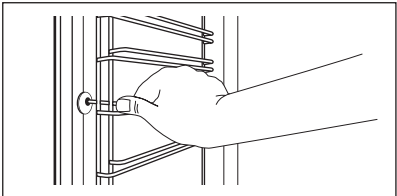
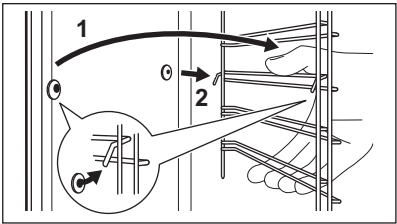
11.1 Opmerkingen over de reiniging

 Reinigingsmiddelen	Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.
 Dagelijks gebruik	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.
 Accessoires	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

ONDERHOUD EN REINIGING

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

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


Pyrolytische reiniging

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

Pyrolytische reiniging	
C3 - Grondig reinigen	3 h
Stap 2	OK - druk hierop om het reinigingsprogramma te selecteren.
Stap 3	OK - druk hierop om het reinigen te starten.
Stap 4	Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.
<p> Als het reinigen begint, wordt de deur van de oven vergrendeld en is de lamp uit. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display: .</p>	

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.

11.4 Reinigingsherinnering

De oven herinnert je eraan wanneer je hem moet schoonmaken met pyrolytische reiniging.	
 knippert na elke kooksessie gedurende 5 seconden op het display.	Om de herinnering uit te schakelen, voert u de in Menu en selecteert u Instellingen, Reinigingsherinnering.

11.5 Verwijderen en installeren: Deur

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



WAARSCHUWING!

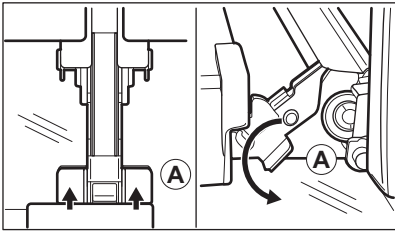
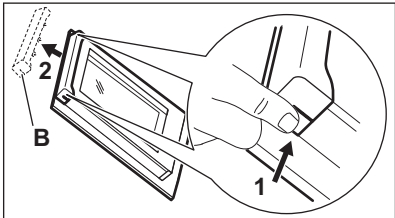
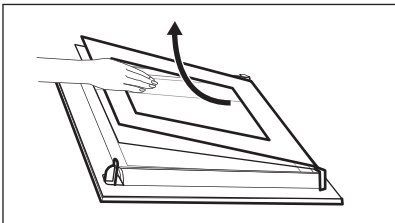
De deur is zwaar.



LET OP!

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

ONDERHOUD EN REINIGING

Stap 1	Open de deur volledig.	
Stap 2	Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.	
Stap 3	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.	
Stap 4	Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.	
Stap 5	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.	
Stap 6	Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.	
Stap 7	Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.	
Stap 8	Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.	
Stap 9	Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.	

11.6 Hoe te vervangen: Lamp



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:

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

Bovenlamp

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

12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

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



Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op

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



Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op

Het apparaat warmt niet op.	De zekering is niet doorgeslagen.
Het apparaat warmt niet op.	Het slot is uitgeschakeld.



Onderdelen

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



Foutcodes

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

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

12.2 Service-informatie

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

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

13. ENERGIEZUINIGHEID

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

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	BPB335060M 944188763
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	1.09kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.69kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	71l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	32.5kg

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

13.2 Energiebesparing



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

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

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

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

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

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

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

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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







Warmelucht (vochtig)




Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

14. MENUSTRUCTUUR



14.1 Menu

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
				
 - selecteer om de Menu.	Selecteer de optie in de Menu structuur en druk op OK.	Selecteer de instelling.	OK - druk op om de instelling te bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op OK.
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.				

Menu-structuur te betreden		
Kook- En Bakassistent 	Reinigen 	Instellingen 

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

15. MILIEUBESCHERMING

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

FOR PERFECT RESULTS

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

Visit our website to:



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



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



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop



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

1. SAFETY INFORMATION.....	65	3. PRODUCT DESCRIPTION.....	71
1.1 Children and vulnerable people safety.....	65	3.1 General overview.....	71
1.2 General Safety.....	66	3.2 Accessories.....	71
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	67	4. CONTROL PANEL.....	72
2.1 Installation.....	67	4.1 Retractable knobs.....	72
2.2 Electrical connection.....	68	4.2 Control panel overview.....	72
2.3 Use.....	69	4.3 Display.....	72
2.4 Care and cleaning.....	69	5. BEFORE FIRST USE.....	72
2.5 Pyrolytic cleaning.....	70	5.1 Initial cleaning.....	73
2.6 Internal lighting.....	70	5.2 Initial preheating.....	73
2.7 Service.....	70	6. DAILY USE.....	73
2.8 Disposal.....	71	6.1 How to set: Heating functions.....	73
		6.2 Heating functions.....	73

<p>6.3 Notes on: Moist Fan Baking.....74</p> <p>6.4 How to set: Assisted Cooking..... 75</p> <p>6.5 Assisted Cooking..... 75</p> <p>7. CLOCK FUNCTIONS.....79</p> <p>7.1 Clock functions..... 79</p> <p>7.2 How to set: Clock functions..... 79</p> <p>8. USING THE ACCESSORIES.....81</p> <p>8.1 Inserting accessories..... 81</p> <p>9. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 82</p> <p>9.1 Lock..... 82</p> <p>9.2 Automatic switch-off.....82</p> <p>9.3 Cooling fan.....83</p> <p>10. HINTS AND TIPS.....83</p> <p>10.1 Cooking recommendations..... 83</p> <p>10.2 Moist Fan Baking..... 83</p> <p>10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories.....84</p> <p>10.4 Cooking tables for test institutes.84</p> <p>11. CARE AND CLEANING.....85</p> <p>11.1 Notes on cleaning..... 86</p>	<p>11.2 How to remove: Shelf supports ...86</p> <p>11.3 How to use: Pyrolytic Cleaning....87</p> <p>11.4 Cleaning Reminder..... 88</p> <p>11.5 How to remove and install: Door..88</p> <p>11.6 How to replace: Lamp..... 89</p> <p>12. TROUBLESHOOTING..... 89</p> <p>12.1 What to do if.....90</p> <p>12.2 Service data.....91</p> <p>13. ENERGY EFFICIENCY..... 91</p> <p>13.1 Product Information and Product Information Sheet according to EU Ecodesign and Energy Labelling Regulations.....91</p> <p>13.2 Energy saving..... 92</p> <p>14. MENU STRUCTURE.....92</p> <p>14.1 Menu.....92</p> <p>15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....93</p>
--	--

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top minimum height)	578 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm

SAFETY INSTRUCTIONS

Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	1027 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	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.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

2.4 Care and cleaning



WARNING!

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

2.5 Pyrolytic cleaning



WARNING!

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

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

2.6 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.

- Use original spare parts only.

2.8 Disposal



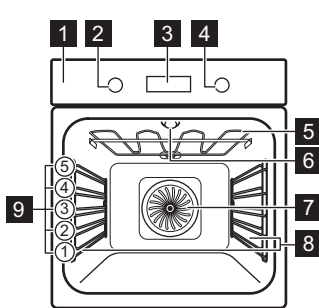
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

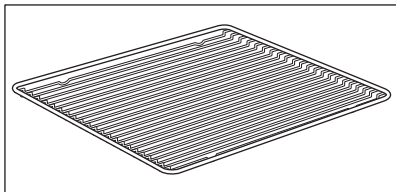


- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Shelf positions

3.2 Accessories

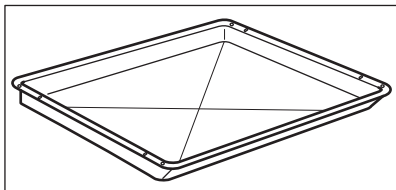
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



Combi pan

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



CONTROL PANEL





4. CONTROL PANEL

4.1 Retractable knobs

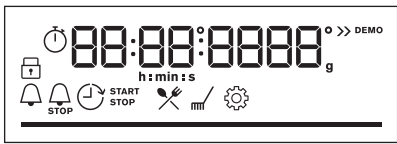
To use the appliance press the knob. The knob comes out.

4.2 Control panel overview











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

				OK
Timer	Fast Heat Up	Light	Lock	Confirm setting

4.3 Display

	Display with key functions.
---	-----------------------------





Display indicators

Basic indicators				
 Lock	 Assisted Cooking	 Cleaning	 Settings	 Fast Heat Up
Timer indicators				
 Minute minder	 End time	 Time Delay	 Uptimer	
Progress bar - for temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.				

5. BEFORE FIRST USE




 WARNING! Refer to Safety chapters.

5.1 Initial cleaning

Before the first use, clean the empty appliance and set the time:			
			 00:00 Set the time. Press OK .

5.2 Initial preheating

Preheat the empty oven before the first use.

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

6. DAILY USE




WARNING!










Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

Step 1	Turn the knob for the heating functions and select a heating function.
Step 2	Turn the control knob to set the temperature.

6.2 Heating functions

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

Heating function	Application
 <p>Conventional Cooking</p>	To bake and roast food on one shelf position.
 <p>Frozen Foods</p>	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 <p>Pizza Function</p>	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 <p>Bottom Heat</p>	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 <p>Defrost</p>	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 <p>Moist Fan Baking</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>Grill</p>	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 <p>Turbo Grilling</p>	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 <p>Menu</p>	To enter the Menu: Assisted Cooking, Cleaning, Settings.

6.3 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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







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

6.4 How to set: Assisted Cooking




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

When the function ends check if the food is ready.



For some of the dishes you can also cook with:	<ul style="list-style-type: none"> Weight Automatic
--	--

















Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press OK .	Select the dish. Press OK .	Insert the dish to the oven. Confirm setting.


















6.5 Assisted Cooking

Legend	
	Weight Automatic available.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level.



















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










	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
1	Roast Beef, rare	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  2; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
2	Roast Beef, medium		
3	Roast Beef, well done		

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
4	Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	  3; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
6	Roast Beef, rare (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  2; baking tray 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 appliance.
7	Roast Beef, medium (slow cooking)		
8	Roast Beef, well done (slow cooking)		
9	Fillet, rare (slow cooking)	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  2; baking tray 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 appliance.
10	Fillet, medium (slow cooking)		
11	Fillet, done (slow cooking)		
12	Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.
13	Pork roast neck or shoulder	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Turn the meat after half of the cooking time.
14	Pulled pork (slow cooking)	1.5 - 2 kg	  2; baking tray Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
15	Loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices.

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





DAILY USE

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
26	Fish fillet	-	  3; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices.
27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform tin on wire shelf
28	Apple cake	-	 3; baking tray
29	Apple tart	-	 2; pie form on wire shelf
30	Apple pie	-	 1;  22 cm pie form on wire shelf
31	Brownies	2 kg of dough	 3; deep pan
32	Chocolate muffins	-	 3; muffin tray on wire shelf
33	Loaf cake	-	 2; loaf pan on wire shelf
34	Baked potatoes	1 kg	 2; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
35	Wedges	1 kg	 3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.
36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.
37	Croquets, frozen	0.5 kg	 3; baking tray
38	Pommes, frozen	0.75 kg	 3; baking tray
39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	 2; casserole dish on wire shelf
40	Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	 1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
41	Pizza fresh, thin	-	  2; baking tray lined with baking paper
42	Pizza fresh, thick	-	  2; baking tray lined with baking paper
43	Quiche	-	 2; baking tin on wire shelf
44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	  2; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	  2; baking tray lined with baking paper / wire shelf

7. CLOCK FUNCTIONS




7.1 Clock functions







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








7.2 How to set: Clock functions











How to set: Time of day		
Step 1	Step 2	Step 3

CLOCK FUNCTIONS

How to set: Time of day		
		
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 set: Cooking time				
Step 1	Step 2	The display shows: 0:00  STOP	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		Step 3	Step 4		Step 5	Step 6
		The display shows: the time of day  START			The display shows: ---  STOP		
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.							

8. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

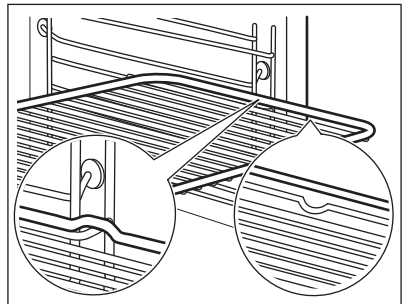
Refer to Safety chapters.

8.1 Inserting accessories

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

Wire shelf:

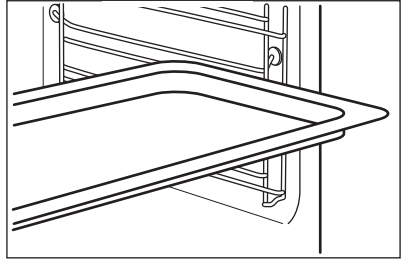
Push the shelf between the guide bars of the shelf support.



ADDITIONAL FUNCTIONS

Deep pan:

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




9. ADDITIONAL FUNCTIONS


9.1 Lock



This function prevents an accidental change of the appliance function.

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





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

 - press and hold to turn it off.

 3 x  - flashes when the lock is turned on.

9.2 Automatic switch-off

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

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

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

9.3 Cooling fan

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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations



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




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

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

10.2 Moist Fan Baking

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

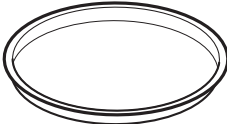
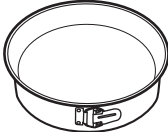


Use the third shelf position.

	 (°C)	 (min)
Pasta gratin	200 - 220	45 - 55
Potato gratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Bread pudding	190 - 200	55 - 70
Rice pudding	170 - 190	45 - 60
Apple cake, made of sponge cake mixture (round cake tin)	160 - 170	70 - 80
White bread	190 - 200	55 - 70

HINTS AND TIPS

10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories






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

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

10.4 Cooking tables for test institutes





Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.
Baking on one level - baking in tins






		 °C	 min	
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	45 - 60	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	55 - 65	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	55 - 65	1
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 35	2
Short bread	Conventional Cooking	140	25 - 35	2

Baking on one level - biscuits
Use the third shelf position.

CARE AND CLEANING

		 °C	 min
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 30
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30





Multilevel baking - biscuits

		 °C	 min	
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 45	2 / 4
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	25 - 35	1 / 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 55	2 / 4
Apple pie, 1 tin per grid (Ø 20 cm)	True Fan Cooking	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Preheat the empty oven for 5 minutes.

Grill with the maximum temperature setting.

		 min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Beef steak, turn halfway through	Grill	24 - 30	4

11. CARE AND CLEANING






WARNING!

Refer to Safety chapters.

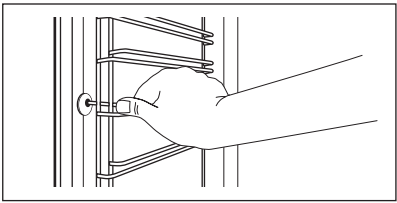
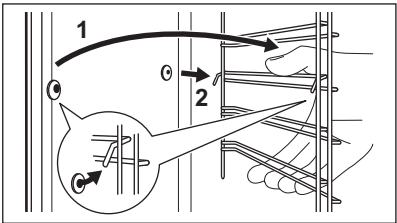
CARE AND CLEANING

11.1 Notes on cleaning

 Cleaning Agents	Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.
 Everyday Use	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
	Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.
 Accessories	Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
	Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

Step 1	Turn off the oven and wait until it is cold.	
Step 2	Pull the front of the shelf support away from the side wall.	
Step 3	Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.	
Step 4	Install the shelf supports in the opposite sequence.	

11.3 How to use: 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 and removable shelf supports.	Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
--	--	---

Pyrolytic Cleaning


Step 1	Enter menu: Cleaning mm / .	
	Option	Duration
	C1 - Light cleaning	1 h
	C2 - Normal cleaning	1 h 30 min
	C3 - Thorough cleaning	3 h
Step 2	OK - press to select the cleaning programme.	
Step 3	OK - press to start the cleaning.	
Step 4	After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.	
<p> When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. Until the door unlocks the display shows: </p>		

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.
--	-------------------------------------	---



CARE AND CLEANING

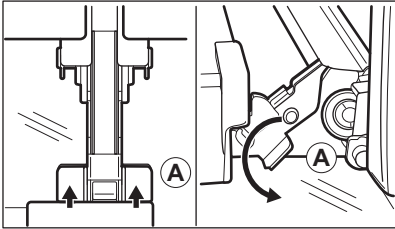
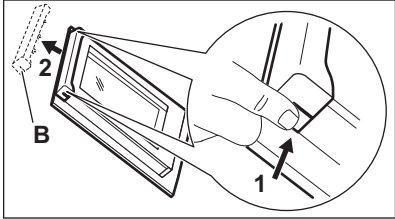
11.4 Cleaning Reminder

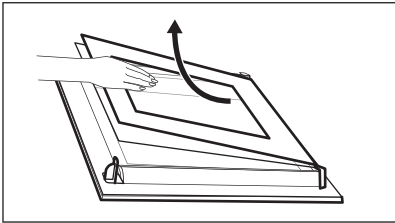
The oven reminds you when to clean it with pyrolytic cleaning.	
 flashes in the display for 5 sec after each cooking session.	To turn off the reminder enter the Menu and select Settings, Cleaning Reminder.

11.5 How to remove and install: Door

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

	WARNING! The door is heavy.
	CAUTION! Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

Step 1	Fully open the door.	
Step 2	Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.	
Step 3	Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.	
Step 4	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.	
Step 5	Pull the door trim to the front to remove it.	
Step 6	Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.	

Step 7	Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.	
Step 8	After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.	
Step 9	Install the smaller panel first, then the larger and the door.	

11.6 How to replace: Lamp

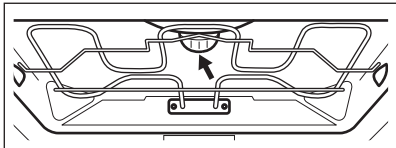


WARNING!
Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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.

Top lamp

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

12. TROUBLESHOOTING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

TROUBLESHOOTING

12.1 What to do if...

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



The appliance does not turn on or does not heat up

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



Components

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



Error codes

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



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 appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

12.2 Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

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

13. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	AEG
Model identification	BPB335060M 944188763
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity

MENU STRUCTURE

Volume	71 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	32.5 kg

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

13.2 Energy saving



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

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

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

The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

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

Moist Fan Baking







Function designed to save energy during cooking.




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

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu



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

				
 - select to enter the Menu.	Select the option from Menu structure and press OK .	Select the setting.	OK - press to confirm setting.	Adjust the value and press OK .
Turn the knob for the heating functions to the off position to exit the Menu.				

Menu structure		
Assisted Cooking 	Cleaning 	Settings 

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

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

TÄYDELLISIÄ TULOKSIA

Kiitos, kun valitsit tämän AEG-tuotteen. Olemme luoneet sen antamaan sinulle moitteettoman suorituskyvyn monien vuosien ajan innovatiivisilla tekniikoilla, jotka helpottavat elämää – nämä ovat ominaisuuksia, joita et ehkä löydä tavallisista laitteista. Käytä muutama minuutti aikaasi lukeaksesi, kuinka saat kaiken kaiken hyödyn irti laitteesta.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmäärittysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.aeg.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registeraeg.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop



Saat lisää reseptejä, vinkkejä, vianetsintäohjeita lataamalla **My AEG Kitchen** sovellus.



ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

Varoitus / Varoimi- ja turvallisuustietoja

Yleistietoa ja vinkkejä

Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	95	3. TUOTEKUVAUS.....	101
1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus.....	95	3.1 Yleiskatsaus.....	101
1.2 Yleinen turvallisuus.....	96	3.2 Varusteet.....	101
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	97	4. KÄYTTÖPANEELI.....	102
2.1 Asennus.....	97	4.1 Sisäänpainettava vääntimet.....	102
2.2 Sähkökytkentä.....	98	4.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä.....	102
2.3 Valitse.....	99	4.3 Näyttö.....	102
2.4 Hoito ja puhdistus.....	99	5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	103
2.5 Pyrolyyttinen puhdistus.....	100	5.1 Alkupuhdistus.....	103
2.6 Sisävalaistus.....	100	5.2 Alustava esikuumennus.....	103
2.7 Huolto.....	101	6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	103
2.8 Hävittäminen.....	101	6.1 Asettaminen: Uunitoiminnot.....	103

6.2 Uunitoiminnot.....	104	11. HOITO JA PUHDISTUS.....	116
6.3 Huomautuksia:Kostea kiertoilma.	105	11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia.....	116
6.4 Asettaminen:Avustava ruoanvalmistus.....	105	11.2 Irrottaminen: Kannattimet	117
6.5 Avustava ruoanvalmistus.....	105	11.3 Käyttöohje: Pyrolyttinen puhdistus.....	117
7. KELLOTOIMINNOT.....	110	11.4 Muistutus puhdistamisesta.....	118
7.1 Kellotoiminnot.....	110	11.5 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku.	119
7.2 Asetukset: Kellotoiminnot.....	110	11.6 Vaihtaminen: Lamppu.....	120
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN....	112	12. VIANNÄÄRITYS.....	120
8.1 Lisävarusteiden asennus.....	112	12.1 Käyttöhäiriöt.....	120
9. LISÄTOIMINNOT.....	112	12.2 Huoltotiedot.....	121
9.1 Lukko.....	112	13. ENERGIATEHOKKUUS.....	122
9.2 Automaattinen virrankatkaisu.....	113	13.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake.....	122
9.3 Jäähdytyspuhallin.....	113	13.2 Energiansäästö.....	123
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	113	14. VALIKKORAKENNE.....	123
10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia.....	113	14.1 Valikko.....	123
10.2 Kostea kiertoilma.....	114	15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	124
10.3 Kostea kiertoilma – suositellut varusteet.....	114		
10.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot.....	114		

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista

kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.

- **VAROITUS:** Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	578 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm

Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	1027 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on olottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistu painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laiteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.

TURVALLISUUSOHJEET

- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Pyrolyyttinen puhdistus



VAROITUS!

Henkilövahinkojen / tulipalon / kemiallisten päästöjen (höyryt) vaara pyrolyysitoiminnossa.

- Ennen pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätillasta:
 - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvariskeet/-jäämät.
 - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Lue huolella pyrolyyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyyttinen puhdistus on käynnissä. Laite kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytysaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus on korkeassa lämpötilassa tapahtuva toimenpide, jonka aikana voi vapautua höyryjä ruoanlaittojäämistä ja rakennemateriaaleista, ja siksi käyttäjää suositellaan voimakkaasti toimimaan seuraavasti:
 - järjestämään hyvä tuuletus pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
 - järjestämään hyvä ilmanvaihto esilämmityksen aikana ja sen jälkeen.
- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Yllä kuvatut pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Kaikkien pyrolyyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden, pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.

2.6 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestäämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.7 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.8 Hävittäminen



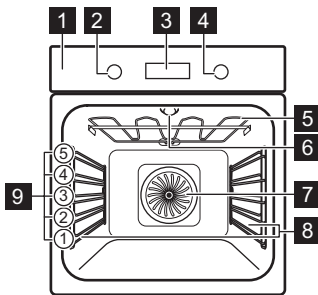
VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus

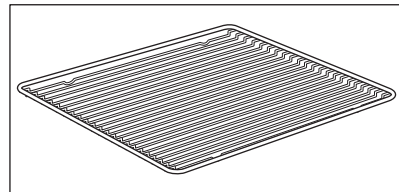


- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Uunitoimintojen kiertonuppi
- 3** Näyttö
- 4** Säätonuppi
- 5** Lämpövastus
- 6** Lamppu
- 7** Puhallin
- 8** Hyllykannatin, irrotettava
- 9** Hyllytasot

3.2 Varusteet

Paistoritilä

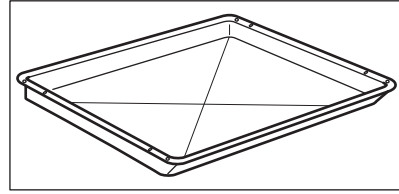
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



KÄYTTÖPANEELI

Combi-pannu

Kakuille ja kekseille. Paistamiseen tai pannuna rasvan keräämiseen.



4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Sisäänpainettava vääntimet

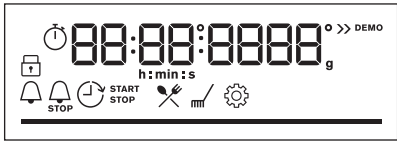
Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

4.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä










Käynnistä laite valitsemalla uunitoiminto. Sammuta uuni kääntämällä väännin off- asentoon.

				OK
Ajastin	Pikakuumennus	Uunivalo	Lukko	Vahvista asetus

4.3 Näyttö

	Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.
--	-------------------------------------

Näytön merkkivalot

Perusmerkkivalot				
 Lukko	 Avustava ruoanvalmistus	 Puhdistus	 Asetukset	 Pikakuumennus
Ajastimen merkkivalot				
 Hälytinajastin	 Lopetus	 Ajastin	 Ajastin	

Edistymistä osoittava palkki – lämpötilan tai ajan kulumisen seuraamiseen. Kun laite saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitinpalkki on kokonaan punainen.



5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Alkupuhdistus

Ennen ensikäyttöä tyhjä laite täytyy puhdistaa ja sen kelloon on asetettava seuraava arvo:



00:00

Aseta aika. Paina **OK**.

5.2 Alustava esikuuminus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Vaihe 1	Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.
Vaihe 2	Aseta toiminnon enimmäislämpötila: <input type="checkbox"/> . Anna uunin käydä 1 t ajan.
Vaihe 3	Aseta toiminnon enimmäislämpötila: <input checked="" type="checkbox"/> . Anna uunin käydä 15 min ajan.



Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista huoneen hyvä tuuletus.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.










6.1 Asettaminen: Uunitoiminnot


1. vaihe	Valitse uunitoiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
-----------------	--

2. vaihe

Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.

6.2 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttökohde
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.
 Ylä + alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
 Sulatus	Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.
 Kostea kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kostea kiertoilma.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Tehogrillaus	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.

Uunitoiminto	Käyttökohde
 Valikko	Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Puhdistus, Asetukset.

6.3 Huomautuksia:Kosteaa kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit standardin IEC/EN 60350-1 mukaisesti.

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

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.



Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" kohdassa Kosteaa kiertoilma. Yleissuosituksia energian säästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".

6.4 Asettaminen:Avustava ruoanvalmistus



Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät uunitoiminto- ja lämpötilasuosituksen. Käytä toimintoa ruoan nopeaan valmistamiseen oletusasetuksilla. Voit myös säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen aikana.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:	<ul style="list-style-type: none"> Painoautomaatiikka
--	--

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
 	 	 P1 - P...	 OK
Siirry valikkoon.	Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina OK.	Valitse ruokalaji. Paina OK.	Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus.

6.5 Avustava ruoanvalmistus

Symbolien selitys	
	Painoautomaatiikka saatavilla.
	Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ










Symbolien selitys


















Hyllytaso.


















Näytössä näkyy **P** ja ruokalajin **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
1	Paahtopaisti, raaka	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	2; leivinpelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta laitteeseen.
2	Paahtopaisti, puolikypsä		
3	Paahtopaisti, kypsä		
4	Pihvi, puolikypsä	180 - 220g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	3; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta laitteeseen.
5	Naudanlihapaisti / haudutettu (ensiluokkainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1.5 - 2kg	2; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
6	Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	2; leivinpelti Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta laitteeseen.
7	Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys)		
8	Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys)		

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
9	Filee, raaka (hidas kypsennys)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; leivinpelti Ota käyttöön suosikkiresepteesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta laitteeseen.
10	Filee, puolikypsä (hidas kypsennys)		
11	Filee, kypsä (hidas kypsennys)		
12	Vasikanlihapaah- topaisti (esim. lapa)	0,8 - 1,5kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; paistettava ruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Lisää nestettä. Paisti peitetty.
13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1,5 - 2kg	 2; paistettava ruoka paistoritilällä Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
14	Pulled pork (matalalämpö)	1,5 - 2kg	 2; leivinpelti Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
15	Kylki, tuore	1 - 1,5kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; paistettava ruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.
16	Siankylki	2 - 3kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylkiä	 3; syvä pannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
17	Lampaankoipi luineen	1,5 - 2kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; paistovuoka leivinpellillä Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
18	Kana, kokonainen	1 - 1,5kg; tuoreena	 2; uunivuoka leivinpellillä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
19	Kana, puolikas	0,5 - 0,8kg	 3; leivinpelti Käytä suosikkimausteitasi.





PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
20	Kanan rintafilee	180 - 200g kappaletta koh- ti	 2 ; paistosastia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.
21	Kanan koivet, tuoreet	-	 3 ; leivinpelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta mal- talampi lämpötila ja kypsennä pidempään.
22	Kokonainen ank- ka	2 - 3kg	 2 ; paistettava ruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoasti- aan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.
23	Kokonainen han- hi	4 - 5kg	 2 ; syvä pannu Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puoli- välissä.
24	Lihamureke	1kg	 2 ; paistoritilä Käytä suosikkimausteitasi.
25	Kokonainen kala, grillattu	0.5 - 1kg kalaa kohti	 2 ; leivinpelti Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimaus- teesi.
26	Kalafilee	-	 3 ; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.
27	Juustokakku	-	 2 ;  28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä
28	Omenakakku	-	 3 ; leivinpelti
29	Omenatorrtu	-	 2 ; piirakkavuoka paistoritilällä
30	Omenapiirakka	-	 1 ;  22 cm piirakkamuotti paistoritilällä
31	Brownie	2kg taikinaa	 3 ; syvä pannu
32	Suklaamuffinit	-	 3 ; muffinipelti paistoritilällä



	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
33	Murekekakku	-	 2; leipävuoka paistoritilällä
34	Paistetut perunat	1kg	 2; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopelleille.
35	Lohkoperunat	1kg	 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.
36	Grillatut sekavihannekset	1 - 1.5kg	 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi.
37	Kuorukat, pakaste	0.5kg	 3; paistopelti
38	Omenat, pakaste	0.75kg	 3; leivinpelti
39	Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyillä	1 - 1.5kg	 2; uunivuoka paistoritilällä
40	Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1 - 1.5kg	 1; paistosastia paistoritilällä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.
41	Pizza tuore, ohut	-	  2; paistopelti katettu leivinpaperilla
42	Pizza tuore, paksu	-	  2; paistopelti katettu leivinpaperilla
43	Piirakka	-	 2; paistovuoka paistoritilällä
44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0.8kg	  2; leivinpelti vuorattu leivinpaperilla Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.
45	Kokojyvä / Ruis / Tumma leipä kokojyväleipää limppupannulla	1kg	  2; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi / paistoritilä

7. KELLOTOIMINNOT






7.1 Kellotoiminnot


Kellotoiminto	Käyttökohde
 Hälytinajastin	Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.
 Kypsentämisaika	Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy.
 Ajastin	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
 Ajastin	Enintään 23 tuntia 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin käyttöön. Voit kääntää toiminnon Ajastin päälle ja pois päältä valitsemalla: Valikko, Asetukset.

7.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Asetukset: Kellonaika		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
		
Jos haluat vaihtaa kellonajan, siirry valikkoon ja valitse Asetukset, Kellonaika.	Aseta kellonaika.	Paina: OK.

Asetukset: Hälytinajastin

1. vaihe	Näytössä näkyy: 0:00 	2. vaihe	3. vaihe
			
Paina: 		Aseta Hälytinajastin	Paina: OK, 

 Ajastin käynnistyy välittömästi.


Asetukset: Kypsentämisaika

1. vaihe	2. vaihe	Näytössä näkyy: 0:00  STOP	3. vaihe	4. vaihe
				
Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.	Paina toistuvasti: 		Kypsennysaika on asetettu.	Paina: OK, 

 Ajastin käynnistyy välittömästi.

Asetukset: Ajastin

1. vaihe	2. vaihe	Näytössä näkyy kellonaika  KÄYNNISTÄ	3. vaihe	4. vaihe	Näytössä näkyy: --:--  PY-SÄYTÄ	5. vaihe	6. vaihe
							
Valitse uunitoiminto.	Paina toistuvasti: 		Aseta käynnistysaika.	Paina: OK, 		Aseta pysäytysaika.	Paina: OK, 

 Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

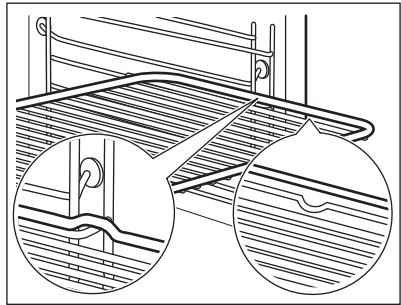
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

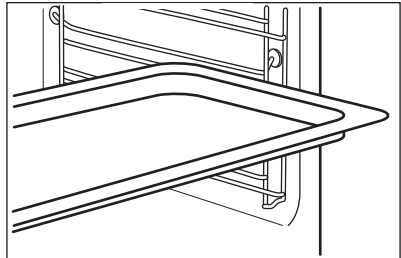
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon .



Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



9. LISÄTOIMINNOT


9.1 Lukko


Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.



Kytke se päälle, kun laite toimii – valittu ruoanlaitto jatkuu ja ohjauspaneeli on lukittu. Kytke se päälle laitteen ollessa pois päältä – laitetta ei voi nyt kytkeä päälle. Ohjauspaneeli on lukittu.

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.





Kytke toiminto päälle painamalla painiketta .
Äänimerkki kuuluu.

 – paina ja pidä painettuna kytkeäksesi sen pois päältä.

 3 x  – vilkkuu, kun lukko kytetään päälle.

9.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä eikä asetuksiin tehdä muutoksia.

 (°C)	 (tunti)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – enintään	3

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Ajastin.

9.3 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA




10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä. Laitteesi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille. Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

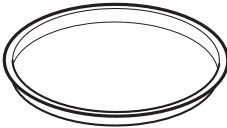
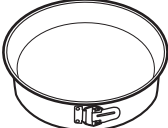


10.2 Kosteaa kiertoilmaa

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Käytä kolmatta kannattintasoa.

	 (°C)	 (min)
Pastagratiini	200 - 220	45 - 55
Perunapaistos	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Leipävanukas	190 - 200	55 - 70
Riisivanukas	170 - 190	45 - 60
Omenakakku vatkatusta taikinasta (pyöreä kakkuvuoka)	160 - 170	70 - 80
Vaalea leipä	190 - 200	55 - 70

10.3 Kosteaa kiertoilmaa – suositellut varusteet

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






			
Pizzapannu	Uunivuoka	Annosvuokat	Torttumuokka
Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija	Tumma, heijastamaton 26 cm halkaisija	Keramiikka halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija

10.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testauslaitoksille





Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350, IEC 60350.

Paistaminen yhdellä tasolla – vuossa






		 °C	 min	
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	45 - 60	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	45 - 60	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	160	55 - 65	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	180	55 - 65	1
Murokeksit	Kiertoilma	140	25 - 35	2
Murokeksit	Ylä + alalämpö	140	25 - 35	2

Paistaminen yhdellä tasolla – pikkuleivät






Käytä kolmatta hyllytasoa.

		 °C	 min
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	150	20 - 30
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Ylä + alalämpö	170	20 - 30

Paistaminen usealla tasolla – pikkuleivät

		 °C	 min	
Murokeksit	Kiertoilma	140	25 - 45	2 / 4





HOITO JA PUHDISTUS

		 °C	 min	
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	150	25 - 35	1 / 4
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	45 - 55	2 / 4
Omenapiirakka, 1 vuoka ritilää kohden (Ø 20 cm)	Kiertoilma	160	55 - 65	2 / 4

Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan.

Grillaa lämpötilan suurimmalla asetuksella.

		 min	
Paahtoleipä	Grilli	1 - 2	5
Naudanlihapihvi, käännä kypsennyksen puolivälissä	Grilli	24 - 30	4


11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

 Puhdistusaineet	Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituiliinaa käyttäen.
	Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
	Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

1. vaihe	Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	
2. vaihe	Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.	
3. vaihe	Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti sivuseinästä ja poista se.	
4. vaihe	Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.	

11.3 Käyttöohje: Pyrolyyttinen puhdistus

Puhdista uuni käyttäen Pyrolyyttinen puhdistus.



VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara.



HUOMIO!




Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä samaan aikaan tämän toiminnon kanssa. Se voi vahingoittaa uunia.

HOITO JA PUHDISTUS

Ennen Pyrolyyttinen puhdistus:

kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien hyllykantimet uunista	Puhdista uunin pohja ja sisempi luukun lasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ja käyttämällä pehmeää puhdistusliinaa.
---	---	---

Pyrolyyttinen puhdistus


1. vaihe	Siirry valikkoon: Puhdistus  .	
	Vaihtoehto	Kesto
	C1 - Kevyt puhdistus	1 h
	C2 - Normaali puhdistus	1 h 30 min
	C3 - Perusteellinen puhdistus	3 h
2. vaihe	OK – paina puhdistustoiminnon valitsemiseksi.	
3. vaihe	OK – paina puhdistuksen käynnistämiseksi.	
4. vaihe	Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.	
 Kun puhdistus käynnistyy, uuninluukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Kunnes luukku kukahtuu, näytöllä näkyy:  .		

Puhdistuksen päätyttyä:

Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.	Poista jäämät uunin pohjasta.
---	---------------------------------------	-------------------------------

11.4 Muistutus puhdistamisesta

Uuni muistuttaa sinua aina, kun pyrolyyttinen puhdistus on suoritettava.

 vilkkuu näytöllä 5 sekuntia jokaisen ruoanlaittokerran jälkeen.	Kytke muistutus pois päältä syöttämällä Valikko ja valitsemalla Asetukset, Muistutus puhdistamisesta.
---	---

11.5 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

Voit poistaa luukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasipaneelien lukumäärä vaihtelee eri malleissa.



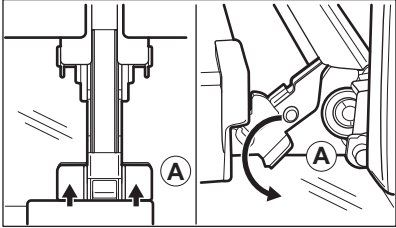
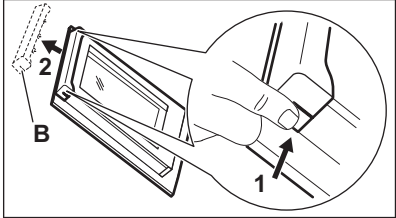
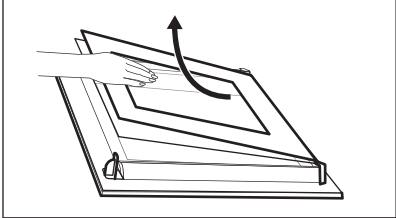
VAROITUS!

Luukku on painava.



HUOMIO!

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

1. vaihe	Avaa luukku kokonaan.	
2. vaihe	Paina ja nosta saranoissa olevat lukitusvivut (A).	
3. vaihe	Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (liikimäärin 70° kulma). Tartu luukkuun kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.	
4. vaihe	Pidä kiinni luukun reunalistas- ta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisään vapauttaaksesi pinnetiivisteet.	
5. vaihe	Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.	
6. vaihe	Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos kiskoista.	
7. vaihe	Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.	
8. vaihe	Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen.	
9. vaihe	Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku.	

11.6 Vaihtaminen: Lamppu

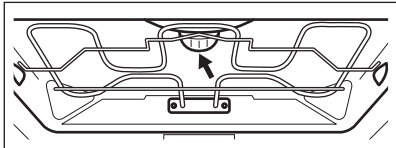
**VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Ennen lampun vaihtamista:

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.	Irrota uunin pistoke pistorasiasta.	Peitä uunin pohja kankaalla.

Ylälamppu

1. vaihe	Irrota suojalasi kiertämällä sitä.	
2. vaihe	Puhdista lampun kansi.	
3. vaihe	Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.	
4. vaihe	Asenna lasinen kansi.	


12. VIANMÄÄRITYS

**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

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

 Laite ei käynnisty tai ei kuumene	
Ongelma	Tarkista, jos...
Et saa laitetta käynnistymään tai et voi käyttää sitä.	Laite on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.



Laite ei käynnisty tai ei kuumene

Laite ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Laite ei kuumene.	Laitteen luukku on kiinni.
Laite ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.
Laite ei kuumene.	Painikelukitus on poissa päältä.



Komponentit

Ongelma	Tarkista, jos...
Lamppu on kytketty pois päältä.	Kostea kiertoilma – on kytketty päälle.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.



Virhekoodit

Näytössä näkyy...	Tarkista, jos...
Err C3	Laitteen luukku on suljettu tai luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Err F102	Laitteen luukku on kiinni.
Err F102	Luukun lukko ei ole vaurioitunut.
00:00	On tapahtunut virtakatko. Aseta kellonaika.

Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä sitten laite uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

12.2 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

ENERGIATEHOKKUUS

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:	
Malli (Mod.):
Tuotenumero (PNC)
Sarjanumero (S.N.)

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake

Toimittajan nimi	AEG
Mallin tunniste	BPB335060M 944188763
Energiatehokkuusluokka	81,2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnoissa	1,09kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,69kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	71l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	32.5kg

IEC/EN 60350-1 – Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Menetelmiä tehon mittaukseen.

13.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy jälkilämpö.

Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineksia lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10

minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.






Kosteaa kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.




Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Voit sytyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiasäästö on pienempi.

14. VALIKKORAKENNE

14.1 Valikko



1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
				
≡ – valitse, jotta voit siirtyä kohteeseen Valikko.	Valitse lisätoiminto Valikko-rakenteesta ja paina OK.	Valitse asetus.	OK - vahvista asetus painamalla.	Säädä arvoa ja paina OK.
Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon poistuaksesi Valikko-valikosta.				

VALIKKORAKENNE

Valikko rakenne		
Avustava ruoanvalmistus 	Puhdistus 	Asetukset 

Asetukset					
01	Kellonaika	Muuta	02	Näytön kirkkaus	1 - 5
03	Painikeäänet	1 – Ääni-merkki 2 – Painikeäänet 3 – Ääni pois päältä	04	Äänenvoimakkuus	1 - 4
05	Ajastin	Päälle/Pois päältä	06	Uunivalo	Päälle/Pois päältä
07	Pikakuumennus	Päälle/Pois päältä	08	Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois päältä
09	Demo-toiminto	Aktivointikoodi: 2468	10	Ohjelmistoversio	Tarkista
11	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei			

15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



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

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

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	126	3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	133
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	126	3.1 Vue d'ensemble.....	133
1.2 Sécurité générale.....	127	3.2 Accessoires.....	133
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	128	4. BANDEAU DE COMMANDE.....	133
2.1 Installation.....	128	4.1 Manettes rétractables.....	133
2.2 Branchement électrique.....	129	4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande.....	133
2.3 Utilisation.....	130	4.3 Affichage.....	134
2.4 Entretien et Nettoyage.....	131	5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....	134
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	131	5.1 Nettoyage initial.....	135
2.6 Éclairage interne.....	132	5.2 Préchauffage initial.....	135
2.7 Service.....	132		
2.8 Mise au rebut.....	132		

6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	135	11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	149
6.1 Comment régler les Modes de cuisson.....	135	11.1 Remarques concernant le nettoyage.....	149
6.2 Modes de cuisson.....	136	11.2 Comment retirer : Supports de grille	149
6.3 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide.....	137	11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	150
6.4 Comment régler : Cuisson assistée.....	137	11.4 Nettoyage conseillé.....	151
6.5 Cuisson assistée.....	137	11.5 Comment démonter et installer : Porte.....	151
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	142	11.6 Comment remplacer : Éclairage.....	152
7.1 Fonctions de l'horloge.....	142	12. DÉPANNAGE.....	153
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	143	12.1 Que faire si.....	153
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	144	12.2 Données de maintenance.....	154
8.1 Insertion des accessoires.....	144	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	155
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	145	13.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique.....	155
9.1 Touches Verrouil.....	145	13.2 Économie d'énergie.....	156
9.2 Arrêt automatique.....	145	14. STRUCTURE DES MENUS.....	156
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	146	14.1 Menu	156
10. CONSEILS.....	146	15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	157
10.1 Recommandations de cuisson.....	146		
10.2 Chaleur Tournante Humide.....	146		
10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés.....	147		
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	147		

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités

physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

**AVERTISSEMENT!**

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

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

- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.

- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

2.6 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



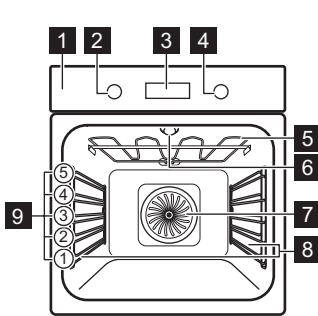
AVERTISSEMENT!

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. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

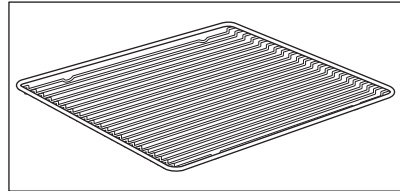


- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Support de grille, amovible
- 9 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

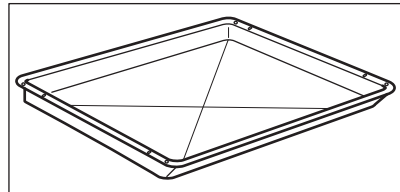
Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



Plat multi-usages

Pour les gâteaux et biscuits. Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



4. BANDEAU DE COMMANDE





4.1 Manettes rétractables

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

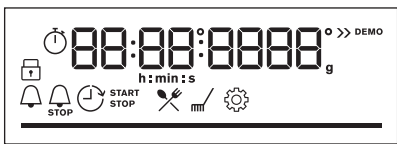
4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement l'appareil. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.











AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

				OK
Minuteur	Préchauffage rapide	Eclairage four	Verrouillage	Confirmez la configuration


4.3 Affichage

	Affichage avec les principales fonctions.
---	---

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base				
 Touches Verrouil	 Cuisson assistée	 Nettoyage	 Configurations	 Préchauffage rapide
Voyants du minuteur				
 Minuteur	 Fin de cuisson	 Départ différé	 Compteur	
Barre de progression - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.				

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

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






00:00

Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK.

5.2 Préchauffage initial

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

Étape 1	Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 h.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 15 min.
<p> Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.</p>	

6. UTILISATION QUOTIDIENNE












AVERTISSEMENT!


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler les Modes de cuisson

Étape 1	Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 2	Tournez le bouton de commande pour régler la température.

6.2 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 <p>Chaleur tournante</p>	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/Bas.
 <p>Chauffage Haut/Bas</p>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <p>Plats Surgelés</p>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <p>Fonction Pizza</p>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <p>Chauffage inférieur</p>	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
 <p>Décongélation</p>	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 <p>Chaleur Tournante Humide</p>	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.
 <p>Gril</p>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <p>Turbo gril</p>	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
 Menu	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.

6.3 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

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







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

6.4 Comment régler : Cuisson assistée


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

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



Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :	<ul style="list-style-type: none"> • Poids automatique
---	---

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









6.5 Cuisson assistée















Légende	
	Poids automatique disponible.

UTILISATION QUOTIDIENNE




















Légende	
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille.

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

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
1	Rôti de bœuf, saignant	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	  2 ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
2	Rôti de bœuf, à point		
3	Rôti de bœuf, bien cuit		
4	Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	  3 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
5	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1.5 - 2 kg	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
6	Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température)	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	  2 ; plateau de cuisson Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
7	Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température)		
8	Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)		








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

UTILISATION QUOTIDIENNE

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





	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
30	Tarte aux pommes	-	☐ 1 ; ∅ moule à tarte de 22 cm sur grille métallique
31	Brownies	2 kg de pâte	☐ 3 ; plat profond
32	Muffins au chocolat	-	☐ 3 ; bac à muffins sur grille métallique
33	Quatre-quarts	-	☐ 2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
34	Pommes de terre au four	1 kg	☐ 2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
35	Pommes quartiers	1 kg	☐ 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.
36	Mélange de légumes grillés	1 - 1.5 kg	☐ 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.
37	Croquettes surgelées	0.5 kg	☐ 3 ; plateau de cuisson
38	Pommes, surgelées	0.75 kg	☐ 3 ; plateau de cuisson
39	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches	1 - 1.5 kg	☐ 2 ; cocotte sur grille métallique
40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1 - 1.5 kg	☐ 1 ; cocotte sur grille métallique Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
41	Pizza fraîche, fine	-	☐ ☐ 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé

FONCTIONS DE L'HORLOGE




	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
42	Pizza fraîche, épaisse	-	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
43	Quiche	-	 2 ; plat de cuisson sur grille métallique
44	Baguette/Ciabatta/Pain blanc	0.8 kg	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
45	Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain	1 kg	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé / grille métallique







7. FONCTIONS DE L'HORLOGE








7.1 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.

7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge










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


Comment régler Minuteur			
Étape 1	L'affichage indique : 0:00 	Étape 2	Étape 3
			
Appuyez sur : 		Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.
 Le minuteur commence son décompte immédiatement.			

Comment régler Heure de cuisson				
Étape 1	Étape 2	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.
 Le minuteur commence son décompte immédiatement.				

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Comment régler Départ différé

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

 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

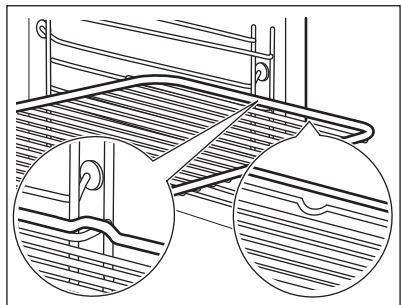
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Insertion des accessoires

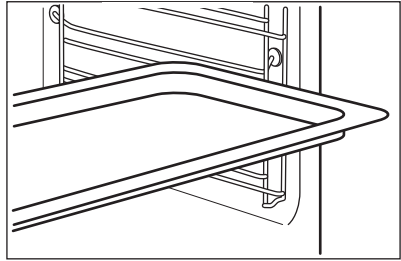
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique:

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



Plat à rôtir:
Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


9.1 Touches Verrouil


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

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

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





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

 - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

9.2 Arrêt automatique

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

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

CONSEILS

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

9.3 Ventilateur de refroidissement

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

10. CONSEILS




10.1 Recommandations de cuisson






Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

10.2 Chaleur Tournante Humide


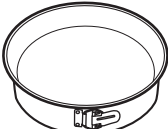

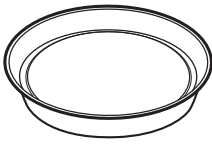
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous. Utilisez le troisième niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagnes	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Pudding au pain	190 - 200	55 - 70
Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60
Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	70 - 80

	 (°C)	 (min)
Pain Blanc	190 - 200	55 - 70

10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés






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

 Plaque à pizza	 Plat de cuisson	 Ramequins	 Moule pour fond de tarte
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






10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle





Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.
Cuisson sur un niveau - cuisson en moule

		 °C	 min	
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 35	2






CONSEILS

		 °C	 min	
Sablé	Chauffage Haut/Bas	140	25 - 35	2





Cuisson sur un niveau - biscuits
Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 °C	 min
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30

Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

		 °C	 min	
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 45	2 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	25 - 35	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4
Tarte aux pommes, 1 pain moulé par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

Gril
Préchauffez le four vide pendant 5 minutes.
Réglez le gril à la température maximale.

		 min	
Pain grillé	Gril	1 - 2	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4




11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

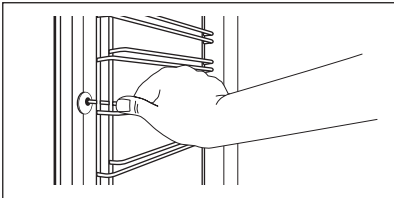
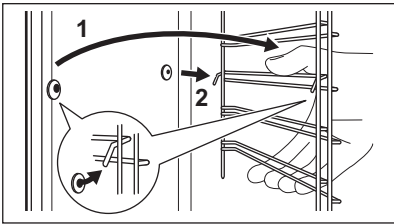
11.1 Remarques concernant le nettoyage

 Agent nettoyant	Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 Utilisation quotidienne	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.
 Accessoires	Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

11.3 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 et les supports de grille amovibles.	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
--	--	---


Nettoyage par pyrolyse

Étape 1	Ouvrez le menu : Nettoyage mm / .	
	Option	Durée
	C1 - Nettoyage léger	1 h
	C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min

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

11.4 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.

11.5 Comment démonter et installer : Porte

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

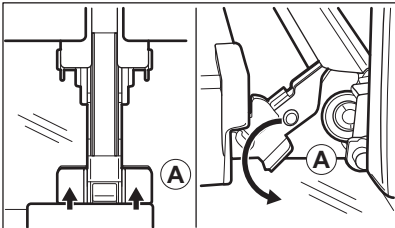
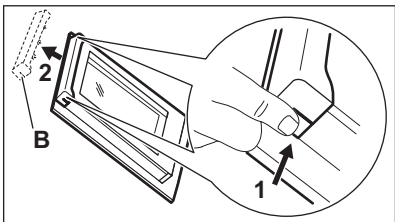
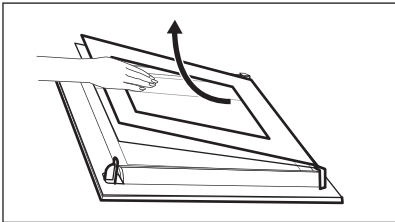


AVERTISSEMENT!
La porte est lourde.



ATTENTION!
Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Étape 2	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
Étape 4	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 5	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
Étape 6	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	
Étape 7	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
Étape 8	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	
Étape 9	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.	

11.6 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

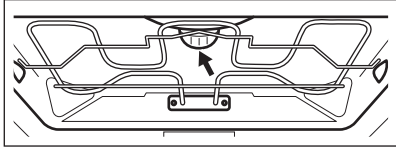
Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

Avant de remplacer l'éclairage :

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

Lampe supérieure

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

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

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



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

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez ni activer ni faire fonctionner l'appareil.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte de l'appareil est fermée.



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

L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.



Composants

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



Codes d'erreur

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

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

12.2 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (SN)

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPB335060M 944188763
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	71l
Type de four	Four encastrable
Masse	32.5kg

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

STRUCTURE DES MENUS

13.2 Économie d'énergie



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

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

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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







Chaleur Tournante Humide




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

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

14. STRUCTURE DES MENUS



14.1 Menu

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

Structure du Menu		
Cuisson assistée 	Nettoyage 	Configurations 

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

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



FR



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

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



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

www.registreaeg.com



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

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

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	159	2.8 Entsorgung.....	165
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	159	3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	166
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	160	3.1 Gesamtansicht.....	166
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	161	3.2 Zubehör.....	166
2.1 Montage.....	161	4. BEDIENFELD.....	166
2.2 Elektrischer Anschluss.....	162	4.1 Versenkbare Knöpfe.....	166
2.3 Gebrauch.....	163	4.2 Überblick – Bedienfeld.....	166
2.4 Reinigung und Pflege.....	164	4.3 Display.....	167
2.5 Pyrolytische Reinigung.....	164	5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	167
2.6 Innenbeleuchtung.....	165	5.1 Erste Reinigung.....	168
2.7 Wartung.....	165	5.2 Erstes Vorheizen.....	168

6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	168	11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	182
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	168	11.1 Hinweise zur Reinigung.....	182
6.2 Ofenfunktionen.....	169	11.2 Entfernen: Einhängegitter	182
6.3 Hinweise zum:Feuchte Umluft.....	170	11.3 Benutzung:	
6.4 Einstellen:Koch-Assistent.....	170	Pyrolytische Reinigung.....	183
6.5 Koch-Assistent.....	170	11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen....	184
7. UHRFUNKTIONEN.....	175	11.5 Aus- und Einbau: Tür.....	184
7.1 Uhrfunktionen.....	175	11.6 Austausch: Lampe.....	185
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	175	12. FEHLERSUCHE.....	186
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	177	12.1 Was zu tun ist, wenn	186
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	177	12.2 Service-Daten.....	187
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	178	13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	188
9.1 Verriegelung.....	178	13.1 Produktinformation und	
9.2 Automatische Abschaltung.....	178	Produktinformationsblatt gemäß den EU-	
9.3 Kühlgebläse.....	178	Verordnungen zu Umweltdesign und	
10. TIPPS UND HINWEISE.....	179	Energiekennzeichnung.....	188
10.1 Garempfehlungen.....	179	13.2 Energiesparen.....	189
10.2 Feuchte Umluft.....	179	14. MENÜSTRUKTUR.....	189
10.3 Feuchte Umluft -		14.1 Menü.....	189
Empfohlenes Zubehör.....	179	15. INFORMATIONEN ZUR	
10.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....	180	ENTSORGUNG.....	190

1. SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät

sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer

gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehöerteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

2. SICHERHEITSSANWEISUNGEN

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.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer 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.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.5 Pyrolytische Reinigung



WARNUNG!

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

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
 - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
 - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihaftbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.

- Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung 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

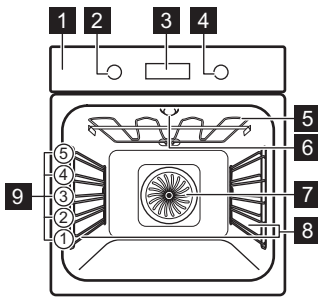


WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- 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. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht

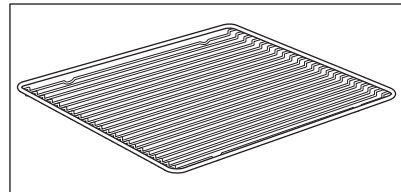


- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Einschubschienen, herausnehmbar
- 9 Einschubebenen

3.2 Zubehör

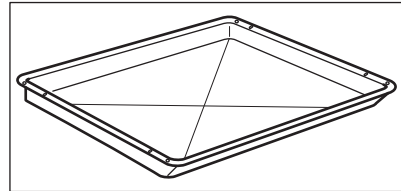
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



Universalblech

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



4. BEDIENFELD





4.1 Versenkbare Knöpfe

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

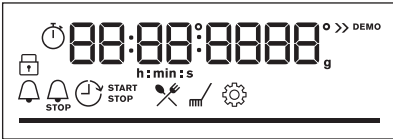
4.2 Überblick – Bedienfeld

Wählen Sie eine Ofenfunktion, um das Gerät einzuschalten. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.











VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

				OK
Kurzzeitwecker	Schnellaufheizung	Backofenbeleuchtung	Tastensperre	Bestätigen Sie die Einstellung

4.3 Display

	Display mit Tastenfunktionen.
---	-------------------------------

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen				
 Verriegelung	 Koch-Assistent	 Reinigung	 Einstellungen	 Schnellaufheizung
Timer-Anzeigen				
 Kurzzeit-Wecker	 Ende	 Zeitvorwahl	 Uptimer	
Fortschrittsbalken - für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.				


5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

 WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.
--

TÄGLICHER GEBRAUCH




5.1 Erste Reinigung

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

			 00:00 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie OK.
---	---	---	--

5.2 Erstes Vorheizen

Den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vorheizen.

Schritt 1	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.
Schritt 2	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  Lassen Sie den Ofen 1 Std lang eingeschaltet.
Schritt 3	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  Lassen Sie den Ofen 15 Min lang eingeschaltet.
 Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.	

6. TÄGLICHER GEBRAUCH













WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie eine Ofenfunktion.
Schritt 2	Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

6.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 <p>Heißluft</p>	<p>Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Verwenden Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze.</p>
 <p>Ober-/Unterhitze</p>	<p>Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.</p>
 <p>Tiefkühlgerichte</p>	<p>Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingssrollen) schön knusprig werden.</p>
 <p>Pizzastufe</p>	<p>Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.</p>
 <p>Unterhitze</p>	<p>Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.</p>
 <p>Auftauen</p>	<p>Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.</p>
 <p>Feuchte Umluft</p>	<p>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.</p>
 <p>Grill</p>	<p>Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.</p>
 <p>Heißluftgrillen</p>	<p>Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.</p>
 <p>Menü</p>	<p>Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Reinigung, Einstellungen.</p>

6.3 Hinweise zum:Feuchte Umluft

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

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





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

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




6.4 Einstellen:Koch-Assistent

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







Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:	<ul style="list-style-type: none"> • Gewichtsautomatik
---	---

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










6.5 Koch-Assistent
















Legende	
	Gewichtsautomatik verfügbar.
	Vorheizen des Geräts, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene.

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
















	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
1	Roastbeef, blutig	1 - 1.5kg; 4–5 cm dicke Stücke	;  2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
2	Roastbeef, rosa		
3	Roastbeef, durch		
4	Steak, rosa	180 - 220g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	 3; Bratbehältnis auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
5	Rinderbraten / geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1.5 - 2kg	 2; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
6	Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1.5kg; 4–5 cm dicke Stücke	;  2; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
7	Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen)		
8	Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen)		
9	Filet, blutig (Niedertemperatur-Garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	;  2; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
10	Filet, rosa (Niedertemperatur-Garen)		
11	Filet, fertig (Niedertemperatur-Garen)		
12	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5kg; 4 cm dicke Stücke	 2; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt.

TÄGLICHER GEBRAUCH

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
13	Schweinebraten oder Schulter	1.5 - 2kg	 2; Bräter auf Kombirost Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
14	Pulled Pork (Niedertemperatur Garen)	1.5 - 2kg	;  2; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
15	Lende, frisch	1 - 1.5kg; 5-6 cm dicke Stücke	 2; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
16	Rippchen	2 - 3kg; verwenden Sie rohe, 2 - 3 cm dünne Spare ribs	 3; tiefe Pfanne Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
17	Lammkeule mit Knochen	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm dicke Stücke	 2; Bräter auf Backblech Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
18	Hähnchen, ganz	1 - 1.5kg; frisch	 2; Auflaufform auf Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
19	Halbes Hähnchen	0.5 - 0.8kg	 3; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
20	Hähnchenbrust	180 - 200g pro Stück	 2; Auflaufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
21	Hähnchenschenkel, frisch	-	 3; Backblech Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.





	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
22	Ente, ganz	2 - 3kg	 2; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
23	Gans, ganz	4 - 5kg	;  2; tiefe Pfanne Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
24	Hackbraten	1kg	 2; Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
25	Fisch, gegrillt	0.5 - 1kg pro Fisch	;  2; Backblech Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.
26	Fischfilet	-	 3; Auflaufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
27	Käsekuchen	-	 2;  Springform 28 cm auf Kombirost
28	Apfelkuchen	-	 3; Backblech
29	Apfelkuchen	-	 2; Kuchenform auf Kombirost
30	Apfelkuchen	-	 1;  22 cm Kuchenform auf Kombirost
31	Brownies	2kg Teig	 3; tiefe Pfanne
32	Schokoladenmuffins	-	 3; Muffin-Blech auf Kombirost
33	Brotkuchen	-	 2; Brotpfanne auf Kombirost
34	Ofenkartoffeln	1kg	 2; Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.

TÄGLICHER GEBRAUCH




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

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionen






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


7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

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







UHRFUNKTIONEN


Einstellung: Kurzzeit-Wecker

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

 Der Countdown des Timers startet umgehend.

Einstellung: Garzeitdauer


Schritt 1	Schritt 2	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00  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.

Einstellung: Zeitvorwahl

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

Einstellung: Zeitvorwahl

 Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

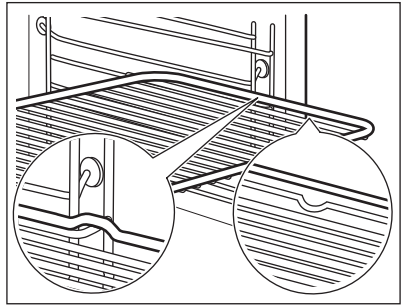
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 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.

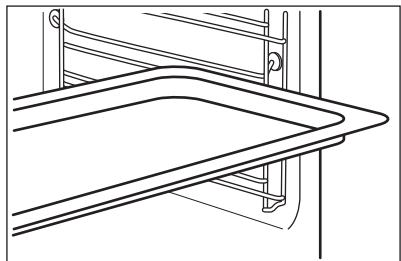
Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.








Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.





9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Verriegelung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.		
<p>Einschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt. Schalten Sie sie ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist – sie kann nicht eingeschaltet werden, denn das Bedienfeld ist verriegelt.</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>		

9.2 Automatische Abschaltung

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

 (°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.

9.3 Kühlgebläse

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

10. TIPPS UND HINWEISE




10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.
Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

10.2 Feuchte Umluft

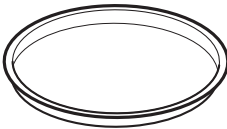
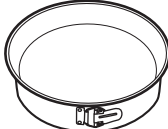


Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen. Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Nudelgratin	200 - 220	45 - 55
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne, frisch	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brotpudding	190 - 200	55 - 70
Milchreis	170 - 190	45 - 60
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80
Weißbrot	190 - 200	55 - 70

10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

TIPPS UND HINWEISE






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

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß: EN 60350, IEC 60350.





Backen auf einer Ebene – Backen in Backformen

		 °C	 Min	
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 60	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	160	45 - 60	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	55 - 65	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	55 - 65	1
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 35	2
Mürbeteiggebäck	Ober-/Unterhitze	140	25 - 35	2






Backen auf einer Ebene – Kekse

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

TIPPS UND HINWEISE





		 °C	 Min
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30

Backen auf mehreren Ebenen – Kekse

		 °C	 Min	
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 45	2 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	25 - 35	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 55	2 / 4
Apfelkuchen, 1 Backform pro Gitter (Ø 20 cm)	Heißluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Heizen Sie den leeren Backofen 5 Minuten lang vor.
Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

		 Min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung



**Reinigungs-
mittel**

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



**Täglicher Ge-
brauch**

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

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.



Zubehör

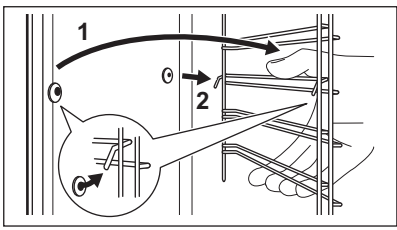
Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

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

11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

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

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

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


Pyrolytische Reinigung

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

Pyrolytische Reinigung

Schritt 4

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

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

Nach Abschluss der Reinigung:


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

Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

11.4 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.

11.5 Aus- und Einbau: Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.



WARNUNG!

Die Tür ist schwer.



VORSICHT!

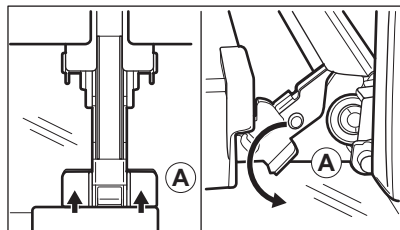
Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

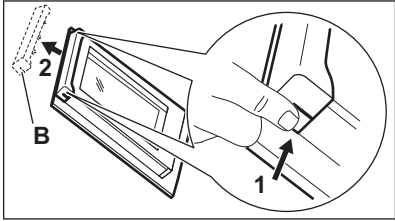
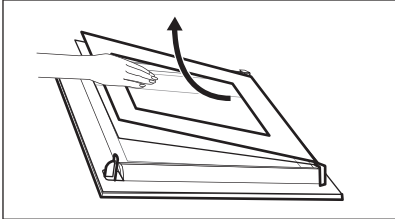
Schritt 1

Öffnen Sie die Tür vollständig.

Schritt 2

Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.



Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.	
Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.	
Schritt 7	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 8	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	
Schritt 9	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.	

11.6 Austausch: Lampe



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

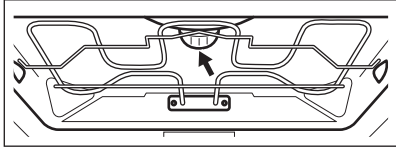
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
------------------	------------------	------------------

FEHLERSUCHE

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.
---	--	--

Obere Lampe

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

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

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



Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Gerätetür ist geschlossen.



Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf

Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Verriegelung ist nicht verschlossen.



Komponenten

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



Fehlercodes

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

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

12.2 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BPB335060M 944188763
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	71l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	32.5kg

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

13.2 Energiesparen



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

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet. Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen. Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor. Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden. Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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







Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

14. MENÜSTRUKTUR


14.1 Menü

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
				
 - Wählen Sie, um die Menü einzugeben.	Wählen Sie die Option aus der Menü Struktur aus und drücken Sie OK.	Wählen Sie die Einstellung.	OK – drücken, um die Einstellung zu bestätigen.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie OK.


MENÜSTRUKTUR

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

Menü Struktur

Koch-Assistent 

Reinigung 

Einstellungen 

Einstellungen

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

15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

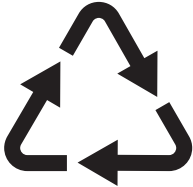
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertrieber in Deutschland

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

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

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

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

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos

MENÜSTRUKTUR

zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registreaeg.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

www.aeg.com/shop



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My AEG Kitchen**.




ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 194	2.8 Eliminación..... 200
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 194	3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 200
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 195	3.1 Resumen general..... 200
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 196	3.2 Accesorios..... 201
2.1 Instalación..... 196	4. PANEL DE MANDOS..... 201
2.2 Conexión eléctrica..... 197	4.1 Mandos escamoteables..... 201
2.3 Uso..... 198	4.2 Vista general del panel de control..... 201
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 199	4.3 Pantalla..... 201
2.5 Limpieza Piroclítica..... 199	5. ANTES DEL PRIMER USO..... 202
2.6 Iluminación interna..... 200	5.1 Limpieza inicial..... 202
2.7 Asistencia técnica..... 200	5.2 Pre calentamiento inicial..... 202

6. USO DIARIO.....	203	10.4 Tablas de cocción para organismos de control.....	214
6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	203	11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	216
6.2 Funciones de cocción.....	203	11.1 Notas sobre la limpieza.....	216
6.3 Notas sobre la función Moist Fan:Horneado húmedo + ventilador..	204	11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo	217
6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida...	204	11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica.....	217
6.5 Cocción asistida.....	205	11.4 Aviso de limpieza.....	218
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	209	11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta...	219
7.1 Funciones de reloj.....	209	11.6 Cómo cambiar: Bombilla.....	220
7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj	210	12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	220
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	211	12.1 Qué hacer si.....	221
8.1 Inserción de accesorios.....	211	12.2 Datos de servicio.....	222
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	212	13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	222
9.1 Bloqueo.....	212	13.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico.....	222
9.2 Desconexión automática.....	212	13.2 Ahorro energético.....	223
9.3 Ventilador de refrigeración.....	213	14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	224
10. CONSEJOS.....	213	14.1 Menú.....	224
10.1 Recomendaciones de cocción...	213	15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	225
10.2 Horneado húmedo + ventilador.	213		
10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados.....	214		

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y

comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.

- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Limpieza Piroclítica



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
 - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
 - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza piroclítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
 - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza piroclítica.
 - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza piroclítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos piroclíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza piroclítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura pirolítica de todos los hornos pirolíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación



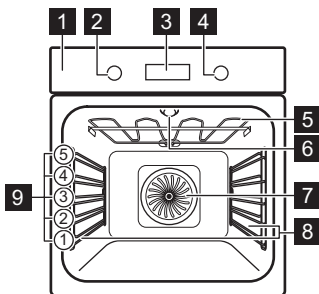
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

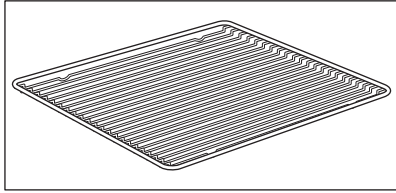


- 1** Panel de mandos
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Programador electrónico
- 4** Mando de control
- 5** Resistencia
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Soporte de parrilla extraíble
- 9** Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

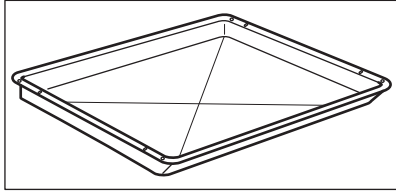
Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



Bandeja combi

Para bizcochos y galletas. Para hornear y asar o como bandeja para grasa.







4. PANEL DE MANDOS

4.1 Mandos escamoteables

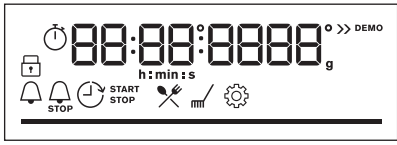
Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

4.2 Vista general del panel de control

Seleccione una función de cocción para encender el aparato. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

				OK
Temporizador	Calentamiento rápido	Luz	Bloqueo	Confirmar ajuste











4.3 Pantalla

	Pantalla con funciones principales.
---	-------------------------------------

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos

ANTES DEL PRIMER USO

 Bloqueo	 Cocción asistida	 Limpieza	 Ajustes	 Calentamiento rápido
Indicadores de temporizador				
 Avisador	 Hora de fin	 Tiempo de retardo	 Tiempo de funcionamiento	
Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.				





5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!



Consulte los capítulos sobre seguridad.


5.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el aparato vacío y ajuste el tiempo:			
			 00:00 Ajuste la hora. Pulse OK .

5.2 Precalentamiento inicial

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

Paso 1	Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 1h.
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 15min.

 El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

6. USO DIARIO








ADVERTENCIA!






Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1	Gire el mando del horno y seleccione la función de cocción.
Paso 2	Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

6.2 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Aire caliente	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.

Función de cocción	Aplicación
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 Horneado húmedo + ventilador	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 Menú	Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.

6.3 Notas sobre la función Moist Fan:Horneado húmedo + ventilador





Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s. Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", Ahorro energético.

6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida




Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción y una temperatura. Utilice la función para preparar un plato rápidamente con los ajustes predeterminados. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción. Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:	<ul style="list-style-type: none"> • Peso automático
--	---




Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
---------------	---------------	---------------	---------------








			
Acceda al menú.	Seleccione Cocción asistida. Pulse OK.	Seleccione el plato. Pulse OK.	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.











6.5 Cocción asistida

Leyenda	
	Peso automático disponible.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante.














La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.












	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
1	Rosbif, poco hecho	1 - 1.5kg; 4-5 pedazos gruesos cm	 2; bandeja Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
2	Rosbif, al punto		
3	Rosbif, muy hecho		
4	Bistec, en su punto	180 - 220g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	 3; fuente de asado en la parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
5	Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2kg	 2; fuente de asado en la parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
6	Rosbif, poco hecho (cocción lenta)	1 - 1.5kg; 4-5 pedazos gruesos cm	 2; bandeja Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. In-sértelo en el aparato.
7	Rosbif, al punto (cocción lenta)		
8	Rosbif, muy hecho (cocción lenta)		
9	Filete poco hecho (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedazos gruesos	 2; bandeja Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. In-sértelo en el aparato.
10	Filete, en su punto (cocción lenta)		
11	Filete hecho (cocción lenta)		
12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5kg; 4-pedazos gruesos cm	 2; fuente de asado en la parrilla Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.
13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5 - 2kg	 2; fuente de asado en la parrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
14	Cerdo desmigado (cocción lenta)	1.5 - 2kg	 2; bandeja Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
15	Lomo, fresco	1 - 1.5kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 2; fuente de asado en la parrilla Use sus especias favoritas.
16	Costillas	2 - 3kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 3 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
17	Pierna de cerdo con hueso	1.5 - 2kg; 7-9 pedazos gruesos cm	 2; fuente de asado en la bandeja Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
18	Pollo entero	1 - 1.5kg; fresco	 2; cacerola sobre bandeja Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
19	Medio pollo	0.5 - 0.8kg	 3 bandeja de hornear Use sus especias favoritas.
20	Pechuga de pollo	180 - 200g por trozo	 2; cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
21	Muslos de pollo, frescos	-	 3; bandeja Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
22	Pato entero	2 - 3kg	 2; fuente de asado en la parrilla Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
23	Ganso entero	4 - 5kg	 2; bandeja honda Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
24	Pastel de carne	1kg	 2; parrilla Use sus especias favoritas.
25	Pescado entero, al grill	0.5 - 1kg por pescado	 2; bandeja Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
26	Filete de pescado	-	 3; cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas.




USO DIARIO

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
27	Tarta de queso	-	 2;  molde desmontable de 28 cm en la parrilla
28	Tarta de manzana	-	 3; bandeja
29	Tarta de manzana	-	 2; forma de pastel en la parrilla
30	Pastel de manzana	-	 1  pastel de 22 cm en parrilla
31	Brownies	2kg de masa	 3 bandeja honda
32	Magdalenas de chocolate	-	 3 bandeja para magdalenas encendida parrilla
33	Pastel de hogaza	-	 2; molde de pan en la parrilla
34	Patatas al horno	1kg	 2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
35	Porciones	1kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.
36	Verduras al grill	1 - 1.5kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.
37	Croquetas congeladas	0.5kg	 3; bandeja
38	Pomos congelados	0.75kg	 3; bandeja


	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
39	Lasaña de carne/ verdura con lá- minas de pasta seca	1 - 1.5kg	 2; cacerola sobre parrilla
40	Patatas gratina- das (patatas cru- das)	1 - 1.5kg	 1; cazuela sobre parrilla Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
41	Pizza fresca y fi- na	-	  2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear
42	Pizza fresca, gruesa	-	  2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear
43	Quiche	-	 2; molde de hornear en la parrilla
44	Baguette / cha- pata / pan blanco	0.8kg	  2; bandeja de hornear forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
45	Todo el grano / centeno / pan os- curo de grano en molde de pan	1kg	  2; bandeja forrada con papel de hornear / parrilla

7. FUNCIONES DEL RELOJ




7.1 Funciones de reloj







Función de reloj	Aplicación
 Avisador	Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
 Tiempo de cocción	Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de coc- ción se detiene.
 Tiempo de retardo	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.

FUNCIONES DEL RELOJ







Función de reloj	Aplicación
 Tiempo de funciona- miento	El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.










Cómo ajustar: Avisador			
Paso 1		Paso 2	Paso 3
	La pantalla muestra: 0:00 		
Pulse:  .		Ajustar la Avisador	Pulse: OK.
 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.			


Cómo ajustar: Tiempo de cocción

Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: 0:00  STOP	Paso 3	Paso 4	
					
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: 			Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cómo ajustar: Tiempo de retardo

Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: la hora  INICIO	Paso 3	Paso 4	La pantalla muestra: --:--  PA-RAR	Paso 5	Paso 6		
									
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 			Ajuste la hora de inicio.		Pulse: OK.		Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.

 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

8. USO DE LOS ACCESORIOS



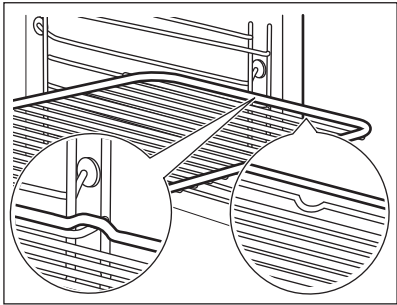
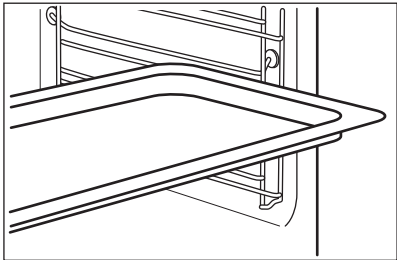
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Inserción de accesorios






Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

FUNCIONES ADICIONALES

<p>Parrilla: Inserte la parrilla entre las guías del carril.</p>	
<p>Bandeja honda: Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.</p>	



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Bloqueo

<p>Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.</p>		
<p>Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado. Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.</p>		
	<p> - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.</p>	<p> - mantenga pulsado para apagarla.</p>
<p> 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.</p>		

9.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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


La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Tiempo de retardo.

9.3 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.




10. CONSEJOS




10.1 Recomendaciones de cocción


<p>La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.</p> <p>El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.</p> <p>Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.</p>

10.2 Horneado húmedo + ventilador


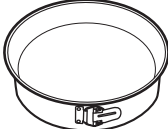


Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente. Use el tercer nivel.

	 (°C)	 (min)
Pasta gratinada	200 - 220	45 - 55
Patatas gratinadas	180 - 200	70 - 85

	 (°C)	 (min)
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasaña	180 - 200	75 - 90
Canelones	180 - 200	70 - 85
Pudding de pan	190 - 200	55 - 70
Arroz	170 - 190	45 - 60
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80
Pan blanco	190 - 200	55 - 70

10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.






			
Bandeja para pizza	Bandeja para hornear	Ramequines	Molde para base
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

10.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas





Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

Horneado en un nivel: hornear en moldes






		 °C	 min	
Biscocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 60	2
Biscocho sin grasa	Cocción convencional	160	45 - 60	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	55 - 65	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	55 - 65	1
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 35	2
Mantecados	Cocción convencional	140	25 - 35	2

Horneado en un nivel: galletas






Use el tercer nivel.

		 °C	 min
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30

Horneado multinivel: galletas

		 °C	 min	
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 45	2 / 4





MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

		 °C	 min	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	25 - 35	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 55	2 / 4
Pastel de manzana, 1 molde por rejilla (Ø 20 cm)	Aire caliente	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Precaliente el horno vacío durante 5 minutos.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.

		 min	
Tostadas	Grill	1 - 2	5
Bistec de vacuno, dar la vuelta a media cocción	Grill	24 - 30	4


11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA





ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

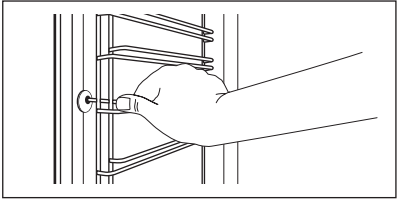
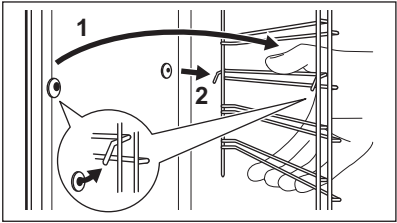
 Agentes limpiadores	Limpe la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
	Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
	Limpe las manchas con un detergente suave.

 <p>Uso diario</p>	<p>Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.</p>
	<p>No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.</p>

 <p>Accesorios</p>	<p>Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.</p>
	<p>Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.</p>

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo


Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 3	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.	
Paso 4	Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.	

11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica




Limpie el horno con Limpieza pirolítica.

 <p>ADVERTENCIA! Existe riesgo de quemaduras.</p>
--

 <p>PRECAUCIÓN! Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.</p>
--


MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de Limpieza pirolítica:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles.	Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.

Limpieza pirolítica	
Paso 1	Acceda al menú: Limpieza  .
Opción	Duración
C1 - Limpieza ligera	1 h
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min
C3 - Limpieza a fondo	3 h
Paso 2	OK: pulse para seleccionar el programa de limpieza.
Paso 3	OK - pulse para comenzar la limpieza.
Paso 4	Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.
 Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará:  .	

Cuando termina la limpieza:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.

11.4 Aviso de limpieza

El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.	
 parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.	Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.



ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.

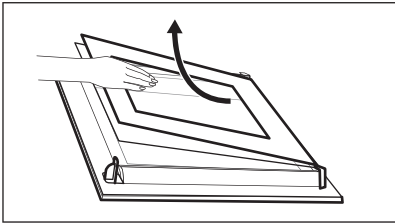


PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

Paso 1	Abra la puerta por completo.	
Paso 2	Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.	
Paso 3	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.	
Paso 4	Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.	
Paso 5	Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.	
Paso 6	Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.	

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Paso 7	Limpié el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.	
Paso 8	Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.	
Paso 9	Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.	

11.6 Cómo cambiar: Bombilla



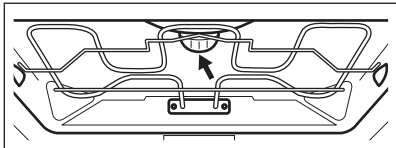
ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
Paso 2	Limpié la tapa de cristal.	
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
Paso 4	Instale la tapa de cristal.	

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.



El aparato no se enciende o no se calienta

Problema	Compruebe que...
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	La puerta del aparato está cerrada.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El icono del candado está apagado.



Componentes

Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.



Código de error

La pantalla muestra...	Compruebe que...
Err C3	La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
Err F102	La puerta del aparato está cerrada.
Err F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.



Código de error

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

12.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD):
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BPB335060M 944188763
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1.09kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69kWh/ciclo

Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	71l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	32.5kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

13.2 Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador







Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.




Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ



14.1 Menú

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
				
 - selección para acceder al Menú.	Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse OK.	Seleccione el ajuste.	OK: pulse para confirmar el ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK.
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.				

Menú estructura		
Cocción asistida 	Limpieza 	Ajustes 

Ajustes					
01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado	06	Luz	Encendido/ Apagado
07	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado	08	Aviso de limpieza	Encendido/ Apagado
09	Modo demostración	Código de activación. 2468	10	Versión del software	Comprobar
11	Restaurar todos los ajustes	Sí / No			

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

FÖR PERFEKTA RESULTAT

Tack för att du valt denna AEG-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte av produkten.

Besök vår webbplats för att:



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.aeg.com/support



registrera din produkt för bättre service:
www.registeraeg.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.aeg.com/shop



Ladda ner **My AEG Kitchen**-appen för fler recept, tips och felsökning.



KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	227	3. PRODUKTBESKRIVNING.....	233
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	227	3.1 Allmän översikt.....	233
1.2 Allmän säkerhet.....	228	3.2 Tillbehör.....	233
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	229	4. KONTROLLPANELEN.....	234
2.1 Installation.....	229	4.1 Infällbara vred.....	234
2.2 Elanslutning.....	230	4.2 Översikt av kontrollpanelen.....	234
2.3 Använd.....	231	4.3 Display.....	234
2.4 Underhåll och rengöring.....	231	5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	234
2.5 Pyrolytisk rengöring.....	232	5.1 Första rengöring.....	235
2.6 Invändig belysning.....	232	5.2 Initial föruppvärmning.....	235
2.7 Service.....	232		
2.8 Avyttring.....	233		

6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	235	10.4 Tillagningstabeller för testinstitut.....	246
6.1		11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	247
Så här ställer du in: Tillagningsfunktion er.....	235	11.1 Rengöring.....	248
6.2 Tillagningsfunktioner.....	235	11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar ...	248
6.3 Anteckningar om: Bakning med fukt.....	236	11.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring.....	249
6.4 Hur man ställer in: Assisterad matlagning.....	237	11.4 Påminnelse om rengöring.....	250
6.5 Assisterad matlagning.....	237	11.5	
7. KLOCKFUNKTIONER.....	241	Hur man tar bort och installerar: Lucka n.....	250
7.1 Klockfunktioner.....	241	11.6 Byte av: Lampa.....	251
7.2		12. FELSÖKNING.....	251
Så här ställer du in: Klockfunktioner..	241	12.1 Vad gör jag om	252
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	243	12.2 Servicedata.....	253
8.1 Sätta in tillbehör.....	243	13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	253
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	244	13.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar.....	253
9.1 Knapplås.....	244	13.2 Energibesparing.....	254
9.2 Automatisk avstängning.....	244	14. MENYSTRUKTUR.....	254
9.3 Kylfläkt.....	245	14.1 Meny.....	254
10. RÅD OCH TIPS.....	245	15. MILJÖSKYDD.....	255
10.1 Tillagningsrekommendationer....	245		
10.2 Bakning med fukt.....	245		
10.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör.....	246		

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet

och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgformar.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

**WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggd enhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	578 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1027 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd



VARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.



VARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



VARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Pyrolytisk rengöring



VARNING!

Risk för skador / brand / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.

- Innan den katalytiska rengöringen och föruppvärmningen startas ska följande tas bort från ugnen:
 - Eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, ugnsstegar osv., som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, redskap osv. med non-stick-beläggning.
- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varm luft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial, och därför bör användaren:
 - Ombesörja god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
 - ge god ventilation under och efter den första förvärmningen.
- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolytisk rengöring för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor som släpps ut från pyrolytiska sugnar/matlagingsrester är inte skadliga för människor, inte heller för barn och eller personer med olika sjukdomstillstånd.
- Håll små husdjur borta från produkten under och efter pyrolytisk rengöring och den initiala föruppvärmningen. Små sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolytiska sugnar och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.

2.6 Invändig belysning



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.

- Använd endast originalreservdelar.

2.8 Avyttring



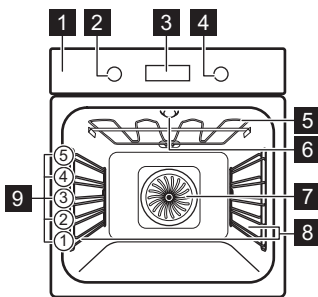
VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt

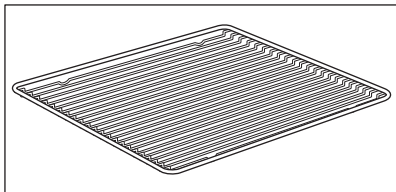


- 1** Kontrollpanel
- 2** Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3** Display
- 4** Inställningsratt
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Fläkt
- 8** Ugnstegar, borttagbara
- 9** Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

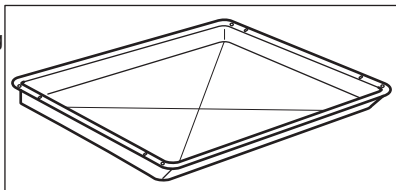
Galler

För kokkärl, kakformar, stekar.



Ugnspanna

För kakor och småkakor. För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.





4. KONTROLLPANELEN

4.1 Infällbara vred

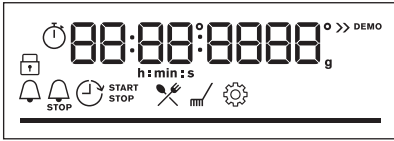
För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

4.2 Översikt av kontrollpanelen











Välj en tillagningsfunktion för att slå på produkten. Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.

				OK
Timer	Snabbuppvärmning	Belysning	Lås	Bekräfta inställning.

4.3 Display

	Display med inställda knappfunktioner.
---	--

Indikeringar på displayen

Grundläggande indikatorer				
 Knapplås	 Assisterad matlagning	 Rengöring	 Inställningar	 Snabbuppvärmning
Timer-indikatorer				
 Signalur	 Sluttid	 Tidsfördröjning	 Upptimer	
Förloppsindikator - visar uppnådd temperatur eller tid. Stapeln är helt röd när ugnen när den inställda temperaturen.				

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.




5.1 Första rengöring

Före den första användningen ska den tomma ugnen rengöras och tiden ställas in:

			 00:00 Ställ in tidtagningen. Tryck på OK.
---	---	---	--

5.2 Initial föruppvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

Steg 1	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
Steg 2	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i 1t.
Steg 3	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i 15min.
 Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.	

6. DAGLIG ANVÄNDNING




WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.










6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Steg 1	Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion:
Steg 2	Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.

6.2 Tillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Program
 Varmluft	För tillagning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.

DAGLIG ANVÄNDNING

Tillagningsfunktion	Program
 Över-/undervärme	Tillagning och stekning på en ugnsnivå.
 Fryst mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 Uptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Uptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
 Bakning med fukt	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.
 Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Meny	Så här öppnar du menyn: Assisterad matlagning, Rengöring, Inställningar.

6.3 Anteckningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesigns(enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.





Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Bakning med fukt För instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", energibesparing.




6.4 Hur man ställer in: Assisterad matlagning

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen tillagningsfunktion och temperatur. Använd funktionen för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.


När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:		<ul style="list-style-type: none"> • Automatisk vikt 	
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			
Öppna menyn.	Välj Assisterad matlagning. Tryck på OK .	Välj maträtt. Tryck på OK .	Sätt in maträtten i ugnen. Bekräfta inställning.








6.5 Assisterad matlagning












Teckenförklaring	
	Automatisk vikt tillgänglig.
	Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.
	Ugnsnivå.

Displayen visar **P** och ett antal maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
1	Rostbiff, rare	1 - 1.5kg; 4-5 cm tjocka bitar	 2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
2	Rostbiff, medium		
3	Rostbiff, välstekt		

DAGLIG ANVÄNDNING

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
4	Stek, medium	180 - 220g per bit; 3 cm tjocka skivor	 3; tillaga i ugnsform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
5	Rostbiff/bräserad (Hel entrecote, innanlår, fransyska)	1.5 - 2kg	 2; tillaga i ugnsform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
6	Rostbiff, rare (långsam tillagning)	1 - 1.5kg; 4–5 cm tjocka bitar	 2; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
7	Rostbiff, medium (långsam tillagning)		
8	Rostbiff, välstekt (långsam tillagning)		
9	Filé, rare (långsam tillagning)	0,5–1,5kg; 5–6 cm tjocka bitar	 2; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
10	Filé, medium (långsam tillagning)		
11	Filé, genomstekt (långsam tillagning)		
12	Kalvstek (t.ex. bog)	0.8 - 1.5kg; 4 cm tjocka bitar	 2; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. Tillsätt vätska. Övertäckt stek.
13	Fläskstek, hals eller bog	1.5 - 2kg	 2; tillaga i ugnsform på galler Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
14	Pulled pork (långsam tillagning)	1.5 - 2kg	 2; bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
15	Karré, färsk	1 - 1.5kg; 5-6 cm tjocka bitar	 2 ; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor.
16	Revbensspjäll	2 - 3kg; använd råa, 2-3 cm tunna revbensspjäll	 3 långpanna Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
17	Lammfiol med ben	1.5 - 2kg; 7-9 cm tjocka bitar	 2 ; tillaga i ugnsform på galler Tillför vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
18	Hel kyckling	1 - 1.5kg; färsk	 2 ; gryta på bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
19	Halv kyckling	0.5 - 0.8kg	 3; bakplåt Använd dina favoritkryddor.
20	Kycklingbröst	180 - 200g per styck	 2 ; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.
21	Kycklinglår, färsk	-	 3; bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.
22	Hel anka	2 - 3kg	 2 ; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet i ugnsformen. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
23	Hel gås	4 - 5kg	 2; långpanna Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.
24	Köttfärslimpa	1kg	 2; galler Använd dina favoritkryddor.
25	Hel fisk grillad	0.5 - 1kg per fisk	 2; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.

DAGLIG ANVÄNDNING

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
26	Fiskfilé	-	☒ 3; ugnsrätter på galler Använd dina favoritkryddor.
27	Cheesecake	-	☒ 2; ∅ 28 cm springform på galler
28	Äppelkaka	-	☒ 3; bakplåt
29	Äppeltarte	-	☒ 2; pajform på galler
30	Äppelpaj	-	☒ 1; ∅ 22 cm pajform på galler
31	Brownies	2kg av deg	☒ 3; långpanna
32	Chokladmuffins	-	☒ 3; muffinsbricka på galler
33	Limpkaka	-	☒ 2; brödform på galler
34	Bakad potatis	1kg	☒ 2; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.
35	Klyftor	1kg	☒ 3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.
36	Grillade grönsaker	1 - 1.5kg	☒ 3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.
37	Croquettes, frysta	0.5kg	☒ 3; bakplåt
38	Pommes frites, frysta	0.75kg	☒ 3; bakplåt
39	Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor	1 - 1.5kg	☒ 2; stekgryta på galler
40	Potatisgratäng (rå potatis)	1 - 1.5kg	☒ 1; stekgryta på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
41	Färsk pizza, tunn	-	2 bakplåt täckt med bakplåtspapper
42	Färsk pizza, tjock	-	2 bakplåt täckt med bakplåtspapper
43	Quiche	-	2; bakform på galler
44	Baguette/ciabatta/ljust bröd	0.8kg	2 bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.
45	Blandkorn/rågbröd/mörkt blandkornsbröd i form	1kg	2; bakplåt täckt med bakplåtspapper / galler

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Klockfunktioner




Klockfunktion	Program
 Signalur	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.
 Tillagningstid	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stoppas.
 Tidsfördröjning	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
 Upptimer	Maximalt är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar.

7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner






Så här ställer du in: Klockslag		
Steg 1	Steg 2	Steg 3


KLOCKFUNKTIONER

Så här ställer du in: Klockslag







		
Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja Inställningar och Tid.	Ställ tiden	Tryck på: OK.


Så här ställer du in: Signalur

Steg 1	Displayen visar: 0:00 	Steg 2	Steg 3
			
Tryck på:  .		Ställ in Signalur	Tryck på: OK.

 Timern startar nedräkningen omedelbart.

Så här ställer du in: Tillagningstid

Steg 1	Steg 2	Displayen visar: 0:00  STOP	Steg 3	Steg 4
				
Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.	Tryck upprepade gånger på:  .		Ställ in tillagningstiden.	Tryck på: OK.

 Timern startar nedräkningen omedelbart.

Så här ställer du in: Tidsfördröjning

Steg 1	Steg 2		Steg 3	Steg 4		Steg 5	Steg 6
		Dis- playen visar: tidpunkt			Dis- playen visar: --- ⌚		
Välj till- ag- nings- funk- tion.	Tryck upp- repade gångar på: ⌚.	⌚ START	Ställ in startti- den.	Tryck på: OK.	STOPP	Ställ in sluttiden.	Tryck på: OK.

 Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

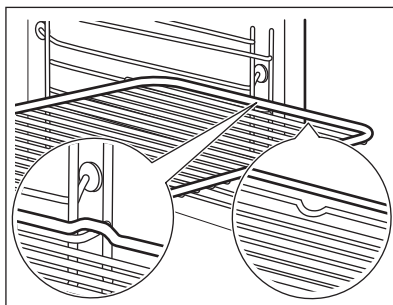
Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är för också enheterna tippssäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärlet glider av.

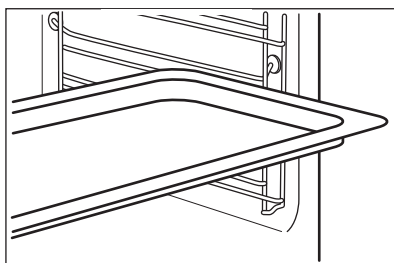
Galler:

Skjut in gallret mellan ugnstegens ledskenor.



Djup form:

Skjut in långpannan mellan ungsstegarnas ledskenor.




9. TILLVALSFUNKTIONER


9.1 Knapplås



Funktionen förhindrar att ugsnfunktionen ändras oavsiktligt.

Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst. Slå på den när ugnen är avstängd – den kan inte slås på, kontrollpanelen är låst.





 – tryck och håll inne för att slå på funktionen. En ljudsignal hörs.

 – tryck och håll inne för att stänga av den.

 3 x  – blinkar när låset slås på.

9.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.

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


Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjning.

9.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

10. RÅD OCH TIPS




10.1 Tillagningsrekommendationer



Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd. Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat. Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.


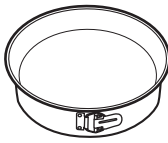

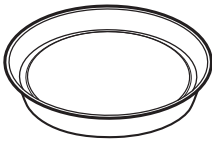
10.2 Bakning med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan. Använd den tredje hyllnivån.

	 (°C)	 (min.)
Pastagrätäng	200 - 220	45 - 55
Potatisgrätäng	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brödpudding	190 - 200	55 - 70
Risgrynspudding	170 - 190	45 - 60
Äppelkaka på sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80
Franskbröd	190 - 200	55 - 70

10.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör






Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

			
Pizzaform	Ugnsform	Portionsform	Tårtbottenform
Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter

10.4 Tillagningstabeller för testinstitut





Information för testinstitut

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.
Bakning på en nivå – bakning i formar






		 °C	 min	
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 60	2
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	45 - 60	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	160	55 - 65	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	180	55 - 65	1
Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 35	2
Mördegskakor	Över-/undervärme	140	25 - 35	2

Bakning på en nivå – kakor
Använd den tredje hyllpositionen.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING





		 °C	 min
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 30
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	170	20 - 30

Bakning på flera nivåer – kakor

		 °C	 min	
Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Äppelpaj, 1 burk per galler (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

GRILL

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.
Grillning med maximal temperaturinställning.

		 min	
Rostat bröd	Grill	1 - 2	5
Nötkstek, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4




11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

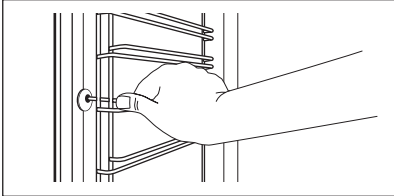
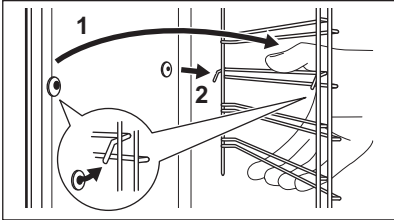
Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring

 Rengöringsmedel	Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.
 För användning varje dag	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
	Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.
 Tillbehör	Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
Steg 2	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	
Steg 3	Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.	
Steg 4	Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.	

11.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.



VARNING!

Det finns risk för brännskador.



FÖRSIKTIGHET!

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.

Före Pyrolytisk rengöring:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör och borttagbara stöd.	Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.
---	--	---


Pyrolytisk rengöring

Steg 1	Öppna meny: Rengöring .	
	Funktion	Koktid
	C1 - Lätt rengöring	1 h
	C2 - Normal rengöring	1 h 30 min
	C3 - Grundlig rengöring	3 h
Steg 2	OK - tryck för att välja rengöringsprogrammet.	
Steg 3	OK - tryck för att starta rengöringen.	
Steg 4	Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge.	
<p> När rengöringen startar låses ugnsluckan och lampan släcks. Tills luckan låses upp visar displayen: .</p>		

När rengöringen är klar:



Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.	Ta bort rester från ugnens botten.
---	---	------------------------------------

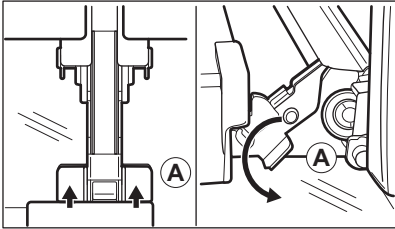
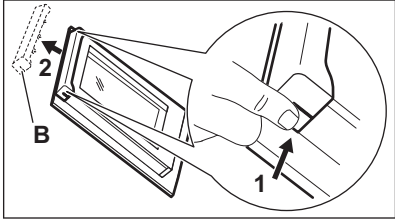
11.4 Påminnelse om rengöring

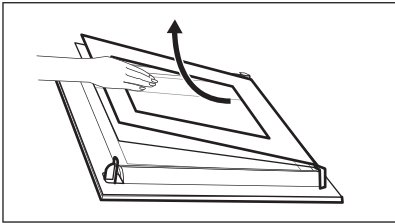
Ugnen påminner dig om när den ska rengöras med pyrolysrengöring.	
 blinkar på displayen i 5 sekunder efter varje tillagning.	För att stänga av påminnelsen, ange Meny och välj Inställningar, Påminnelse om rengöring.

11.5 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

 VARNING! Luckan är tung.
 FÖRSIKTIGHET! Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

Steg 1	Öppna luckan helt.	
Steg 2	Lyft och tryck in klämspärrarna (A) på de två gångjärnen till luckan.	
Steg 3	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidorna och dra den ut från ugnen i en uppåtgående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.	
Steg 4	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.	
Steg 5	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
Steg 6	Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.	

Steg 7	Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset nogga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.	
Steg 8	Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.	
Steg 9 Sätt i det mindre ugnsglasets först, därefter det större och sist luckan.		

11.6 Byte av: Lampa



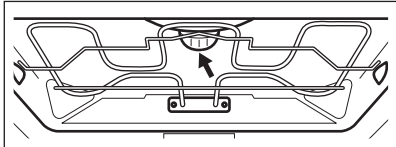
VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Innan du byter lampan:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.	
Steg 2	Rengör glasskyddet.	
Steg 3	Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.	
Steg 4	Sätt tillbaka glasskyddet.	

12. FELSÖKNING





VARNING!


Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

 Ugnen slås inte på eller värms inte upp	
Problem	Kontrollera att...
Det går inte att starta eller använda produkten.	Produkten är korrekt ansluten till eluttaget.
Produkten värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Produkten värms inte upp.	Produktens lucka är stängd.
Produkten värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Produkten värms inte upp.	Låset är avstängt.

 Komponenter	
Problem	Kontrollera att...
Belysningen är släckt.	Bakning med fukt - är påslagen.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.

 Felkoder	
Displayen visar ...	Kontrollera att...
Err C3	Ugnsluckan är stängd och ugnslåset är inte trasigt.
Err F102	Produktens lucka är stängd.
Err F102	Ugnslåset är inte trasigt.
00:00	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.

**Felkoder**

Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

12.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIVITET**13.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar**

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	BPB335060M 944188763
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	1.09kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.69kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	71l

MENYSTRUKTUR

Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	32.5kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

13.2 Energibesparing



Denna produkt har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

Bakning med fukt


Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.




Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny



Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5

 - välj för att öppna Meny.	Välj alternativet i Meny strukturen och tryck på OK.	Välj inställningen.	OK – tryck för att bekräfta inställningen.	Justera värdet och tryck på OK.
Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.				

Meny-struktur		
Assisterad matlagning 	Rengöring 	Inställningar 

Inställningar					
01	Klockslag	Ändra	02	Ljusstyrka i display	1 - 5
03	Knappljud	1 - Pip 2 - Klick 3 - Ljud av	04	Ljudvolym knappar	1 - 4
05	Upptimer	På/Av	06	Belysning	På/Av
07	Snabbuppvärmning	På/Av	08	Påminnelse om rengöring	På/Av
09	Demoläge	Aktiveringskod: 2468	10	Programversion	Kontrollera
11	Återställ alla inställningar	Ja/Nej			

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.aeg.com/shop



867371677-B-142023



AEG