

► BEB331010M

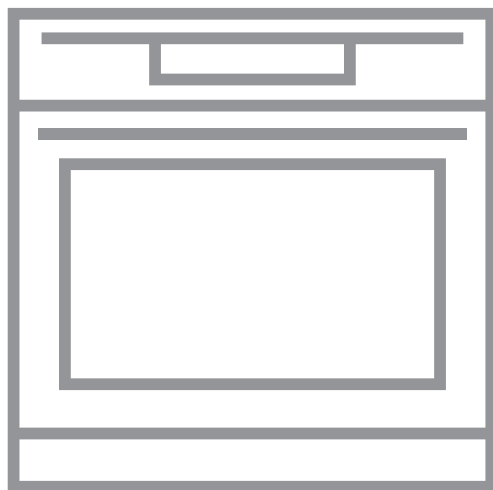
**NL Gebruiksaanwijzing**  
Oven

**EN User Manual**  
Oven

**FR Notice d'utilisation**  
Four

**IT Istruzioni per l'uso**  
Forno

# USER MANUAL



**AEG**

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

**Ga naar onze website voor:**



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

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



Registreer uw product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

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

## KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

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

De informatie staat op het typeplaatje.

 **Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie**

 **Algemene informatie en tips**

 **Milieu-informatie**

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....        | 2  |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....     | 4  |
| 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 7  |
| 4. BEDIENINGSPANEEL.....             | 7  |
| 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....      | 8  |
| 6. DAGELIJKS GEBRUIK.....            | 9  |
| 7. KLOKFUNCTIES.....                 | 10 |
| 8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....   | 11 |
| 9. EXTRA FUNCTIES.....               | 12 |
| 10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....        | 12 |
| 11. ONDERHOUD EN REINIGING.....      | 25 |
| 12. PROBLEEMOPLOSSING.....           | 28 |
| 13. ENERGIEZUINIGHEID.....           | 29 |

## 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet

verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

## **1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

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

- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installatie



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

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

- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer voordat u het apparaat monteert of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.
- De stevigheid van de inbouwkast moet voldoen aan de DIN 68930-norm.

|                                                        |              |
|--------------------------------------------------------|--------------|
| Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad) | 578 (600) mm |
|--------------------------------------------------------|--------------|

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

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

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

|                                                                                         |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Hoogte van de achterkant van het apparaat                                               | 576 mm      |
| Breedte van de voorkant van het apparaat                                                | 595 mm      |
| Breedte van de achterkant van het apparaat                                              | 559 mm      |
| Diepte van het apparaat                                                                 | 567 mm      |
| Ingebouwde diepte van het apparaat                                                      | 546 mm      |
| Diepte met open deur                                                                    | 1027 mm     |
| Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde | 560 x 20 mm |
| Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst     | 1500 mm     |
| Bevestigingsschroeven                                                                   | 4 x 25 mm   |

## 2.2 Elektrische aansluiting



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

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

## 2.3 Gebruik



### WAARSCHUWING!

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

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

toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.

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



#### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten ovendeur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat 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 Binnenverlichting**



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

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

## **2.6 Service**

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

## **2.7 Afvalverwerking**



#### **WAARSCHUWING!**

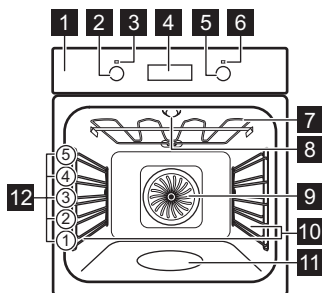
Gevaar voor letsel of verstikking.

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

binnen in het apparaat vast komen te zitten.

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

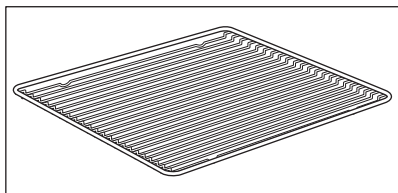
### 3.1 Algemeen overzicht



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

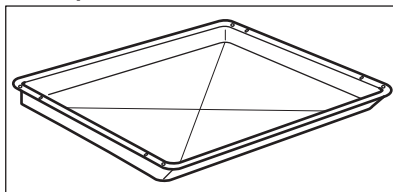
### 3.2 Accessoires

#### Bakrooster



Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

#### Combipan



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

## 4. BEDIENINGSPANEEL

### 4.1 Verzonken knoppen

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

4.2 Sensorveld / Knoppen

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

4.3 Display

A



A. Klokfuncties

B. Timer

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

5.1 Voorafgaand aan het eerste gebruik

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

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

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 6.1 Instellen: Verwarmingsfunctie

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

### 6.2 Verwarmingsfuncties

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

#### Verwarmingsfunctie

#### Toepassing



Ontdooien

Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.



Hetelucht (vochtig)

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Hetelucht (vochtig).



Grill

Voor het roosteren van dunne stukjes voedsel en voor het maken van toast.



Turbo grill

Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met boten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.



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

### 6.3 Toelichting van: Hetelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN 60350-1.

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

Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Hetelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

## 7. KLOKFUNCTIES

### 7.1 Klokfuncties

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

### 7.2 Instellen: Klokfuncties

#### Wijzigen: Tijdstip van de dag

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

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

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

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

#### Instellen: Duur

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

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

**Stap 3** ,  - druk hierop om de duur in te stellen.  
Op het display verschijnt:   
 - knippert wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Er weerklinkt een geluidssignaal en de oven schakelt uit.

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

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

#### Instellen: Kookwekker

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

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

### Instellen: Kookwekker

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

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

### Annuleren: Klokfuncties

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

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

## 8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

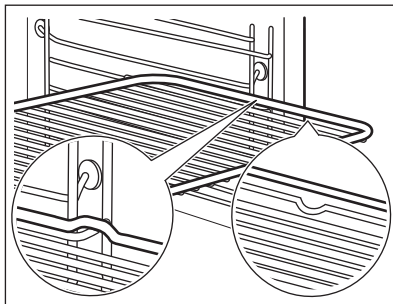
bovendien omkanteling. De hoge rand rond  
het rooster voorkomt dat het kookgerei van  
het rooster afglijdt.

### 8.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de  
veiligheid. Deze inkepingen voorkomen

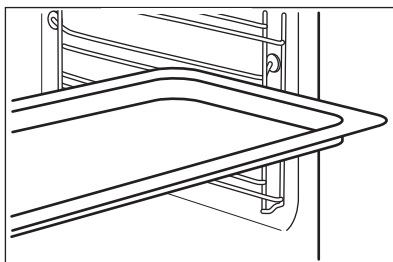
#### Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van  
de inschuifrail.



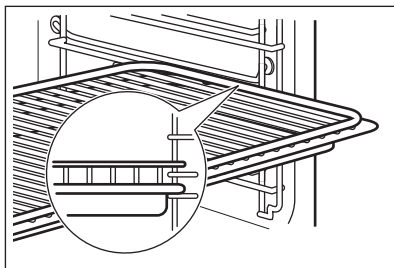
#### Braadpan:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de  
inschuifrail.



**Bakrooster, Braadpan:**

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



## 9. EXTRA FUNCTIES

### 9.1 Koelventilator

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

houden. Als u de oven uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat de oven is afgekoeld.

## 10. AANWIJZINGEN EN TIPS



Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 10.1 Kookadviezen



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

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. De onderstaande tabellen tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

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

### 10.2 Binnenzijde van de deur

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

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

### 10.3 Bakken

Gebruik voor de eerste baksessie de lagere temperatuur.

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

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

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

# 10.4 Baktips

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

# 10.5 Bakken op 1 rekniveau

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

Gebruik de derde rekstand.

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebruik een bakplaat.

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

**CAKE/GEBAK/BROOD****(°C)****(min)**

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

150

35 - 55

Vruchtencake van zanddeeg

160 - 170

40 - 80

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

Gebruik een bakplaat.

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

Koninginnenbrood (opge-rolde cake met jam)

180 - 200

10 - 20

3

Roggebrood:

eerst: 230

20

1

dan: 160 - 180

30 - 60

Beboterde amandeltaart / Suikerkoek

190 - 210

20 - 30

3

Roomsoezen / Eclairs

190 - 210

20 - 35

3

Plaatbrood / Broodkrans

170 - 190

30 - 40

3

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

170

35 - 55

3

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

160 - 180

40 - 80

3

Christstollen

160 - 180

50 - 70

2

Gebruik de derde rekstand.

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

Zandkoekjes

Hetelucht

150 - 160

10 - 20

Broodjes, verwarm de oven voor

Hetelucht

160

10 - 25

Koekjes gemaakt van spons-deeg

Hetelucht

150 - 160

15 - 20

Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor

Hetelucht

170 - 180

20 - 30

|  <b>KOEKJES EN BISCUITS</b> |  |  (°C) |  (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Koekjes gemaakt van gistdeeg                                                                                | Hetelucht                                                                         | 150 - 160                                                                              | 20 - 40                                                                                 |
| Makarons                                                                                                    | Hetelucht                                                                         | 100 - 120                                                                              | 30 - 50                                                                                 |
| Eiwitgebak/schuimgebak / Schuimgebakjes                                                                     | Hetelucht                                                                         | 80 - 100                                                                               | 120 - 150                                                                               |
| Broodjes, verwarm de oven voor                                                                              | Boven- /onderwarmte                                                               | 190 - 210                                                                              | 10 - 25                                                                                 |

## 10.6 Ovenschotels en gratineerde gerechten

Gebruik de eerste rekstand.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Stokbroden bedekt met gesmolten kaas                                             | Hetelucht                                                                         | 160 - 170                                                                              | 15 - 30                                                                                 |
| Groentegratin, verwarm de oven voor                                              | Turbo grill                                                                       | 160 - 170                                                                              | 15 - 30                                                                                 |
| Lasagne                                                                          | Boven- /onderwarmte                                                               | 180 - 200                                                                              | 25 - 40                                                                                 |
| Visschotels                                                                      | Boven- /onderwarmte                                                               | 180 - 200                                                                              | 30 - 60                                                                                 |
| Gevulde groente                                                                  | Hetelucht                                                                         | 160 - 170                                                                              | 30 - 60                                                                                 |
| Zoete ovenschotels                                                               | Boven- /onderwarmte                                                               | 180 - 200                                                                              | 40 - 60                                                                                 |
| Pasta gebakken                                                                   | Boven- /onderwarmte                                                               | 180 - 200                                                                              | 45 - 60                                                                                 |

## 10.7 Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hetelucht.

Gebruik de bakplaten.

|  <b>CAKE/ GEBAK</b> |  (°C) |  (min) |  <b>2 posities</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Roomsoezen / Eclairs, verwarm de oven voor                                                            | 160 - 180                                                                                | 25 - 45                                                                                   | 1 / 4                                                                                                 |
| Kruimeltaart                                                                                          | 150 - 160                                                                                | 30 - 45                                                                                   | 1 / 4                                                                                                 |



## KOEK- JES/CAKEJES/ GEBAK/BROOD- JES



(°C)



(min)



2 posities

3 posities

|                                              |           |           |       |           |
|----------------------------------------------|-----------|-----------|-------|-----------|
| Broodjes                                     | 180       | 20 - 30   | 1 / 4 | -         |
| Zandkoekjes                                  | 150 - 160 | 20 - 40   | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Koekjes gemaakt van sponsdeeg                | 160 - 170 | 25 - 40   | 1 / 4 | -         |
| Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor | 170 - 180 | 30 - 50   | 1 / 4 | -         |
| Koekjes gemaakt van gistdeeg                 | 160 - 170 | 30 - 60   | 1 / 4 | -         |
| Makarons                                     | 100 - 120 | 40 - 80   | 1 / 4 | -         |
| Koekjes gemaakt van eiwit / Schuimgebakjes   | 80 - 100  | 130 - 170 | 1 / 4 | -         |

## 10.8 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Geroosterd mager vlees bedekt (u kunt aluminiumfolie gebruiken).

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

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

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

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

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

## 10.9 Braden

Gebruik de eerste rekstand.



## RUNDEVLEES



(°C)



(min)

|                                                    |              |                      |           |           |
|----------------------------------------------------|--------------|----------------------|-----------|-----------|
| Stoofvlees                                         | 1 - 1,5 kg   | Boven- /onder-warmte | 230       | 120 - 150 |
| Rosbief of ossenhaas, rood, verwarm de oven voor   | per cm dikte | Turbo grill          | 190 - 200 | 5 - 6     |
| Rosbief of ossenhaas, medium, verwarm de oven voor | per cm dikte | Turbo grill          | 180 - 190 | 6 - 8     |



## RUNDEVLEES



(°C)



(min)

Rosbief of ossenhaas,  
gaar, verwarm de oven  
voor

per cm dikte

Turbo grill

170 - 180

8 - 10



## VARKENSVLEES



Gebruik de functie: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Schouder / Nek / Hamlap

1 - 1,5

160 - 180

90 - 120

Karbonade / Spare ribs

1 - 1,5

170 - 180

60 - 90

Gehaktbrood

0,75 - 1

160 - 170

50 - 60

Varkensschenkel, voorgekookt

0,75 - 1

150 - 170

90 - 120



## KALFSVLEES



Gebruik de functie: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Geroosterd kalfsvlees

1

160 - 180

90 - 120

Kalfsschenkel

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150



## LAMSVLEES



Gebruik de functie: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Lamsbout / Geroosterd  
lamsvlees

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Lamsrugfilet

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



## WILD



Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.



(kg)



(°C)



(min)

Rug / Hazenpoot, verwarm  
de oven voor tot 1

230

30 - 40

Hert rugfilet

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Reebout, hertenbout

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



## GEVOGELTE



Gebruik de functie: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Gevogelte, porties

0,2 - 0,25 elk

200 - 220

30 - 50

Halve kip

0,4 - 0,5 elk

190 - 210

35 - 50

Kip, haantje

1 - 1,5

190 - 210

50 - 70

Eend

1,5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gans

3,5 - 5

160 - 180

120 - 180

Kalkoen

2,5 - 3,5

160 - 180

120 - 150

Kalkoen

4 - 6

140 - 160

150 - 240



## VIS (GESTOOMD)



Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.



(kg)



(°C)



(min)

Hele vis

1 - 1,5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 Knapperig bakken met: Pizza-functie



### PIZZA



Gebruik de eerste rekstand.



(°C)



(min)

Taarten 180 - 200 40 - 55

Spinazietaart 160 - 180 45 - 60

Quiche Lorraine / Zwitserse flan 170 - 190 45 - 55

Kwarktaart 140 - 160 60 - 90

Groentetaart 160 - 180 50 - 60



### PIZZA



Warm de lege oven voor het koken voor.



Gebruik de tweede rekstand.



(°C)



(min)

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



### PIZZA



Warm de lege oven voor het koken voor.



Gebruik de tweede rekstand.



(°C)



(min)

Pizza, dikke korst 180 - 200 20 - 30

Ongedesemd brood 230 - 250 10 - 20

Bladerdeegtaart 160 - 180 45 - 55

Flammkuchen 230 - 250 12 - 20

Pierogi 180 - 200 15 - 25

## 10.11 Grill

Warm de lege oven voor het koken voor.

Alleen dunne stukken vlees of vis grillen.

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



## GRILLEN



Gebruik de functie: Grill



(°C)



(min)

1e kant



(min)

2e kant



|                         |           |         |         |       |
|-------------------------|-----------|---------|---------|-------|
| Rosbief                 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2     |
| Runderfilet             | 230       | 20 - 30 | 20 - 30 | 3     |
| Varkenshaas             | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2     |
| Kalfsvlees              | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2     |
| Lamsrugfilet            | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3     |
| Hele vis, 0,5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

## 10.12 Bevroren gerechten



## ONTDOOIEN



Gebruik de functie: Hetelucht.



(°C)



(min)



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

## 10.13 Ontdooien

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

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

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

Gebruik het eerste ovenniveau.

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

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

## 10.14 Inmaken

Gebruik de functie Onderwarmte.

Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

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

Gebruik de eerste rekstand.

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

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

De potten mogen elkaar niet aanraken.

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

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

Stel de temperatuur in op 160 - 170 °C.

|  <b>ZACHTE<br/>VRUCHTEN</b> | <br>(min)<br><b>Kooktijd tot het<br/>sudderan begint</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aardbeien / Bosbessen /<br>Frambozen / rijpe kruis-<br>bessen                                                 | 35 - 45                                                                                                                                    |

---

|  <b>STEEN-<br/>VRUCHTEN</b> | <br>(min)<br><b>Kooktijd tot<br/>het sudderen<br/>begint</b> | <br>(min)<br><b>Door blijven<br/>koken op<br/>100 °C</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Perziken / Kwee-<br>peren / Pruimen                                                                            | 35 - 45                                                                                                                                         | 10 - 15                                                                                                                                     |

|  <b>GROENTEN</b> |  (min)<br><b>Kooktijd tot<br/>het sudde-<br/>ren begint</b> |  (min)<br><b>Door blijven<br/>koken op<br/>100 °C</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wortelen                                                                                         | 50 - 60                                                                                                                                      | 5 - 10                                                                                                                                 |
| Komkommers                                                                                       | 50 - 60                                                                                                                                      | -                                                                                                                                      |
| Gemengde au-<br>gurken                                                                           | 50 - 60                                                                                                                                      | 5 - 10                                                                                                                                 |
| Koolrabi / Erw-<br>ten / Asperge                                                                 | 50 - 60                                                                                                                                      | 15 - 20                                                                                                                                |

### 10.15 Dehydrateren - Hetelucht

Bedek de bakplaten met vetbestendig papier of bakpapier.

Voor een beter resultaat, stop de oven halverwege de droogtijd, open de deur en laat het een nacht afkoelen om het drogen af te ronden.

Gebruik de derde rekstand voor 1 bakplaat.

Gebruik de eerste en de vierde rekstand voor 2 bakplaten.

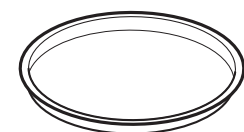
|  <b>GROENTEN</b> |  (°C) |  (u) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|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

Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.

|  <b>FRUIT</b> |  (u) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Pruimen                                                                                        | 8 - 10                                                                                |
| Abrikozen                                                                                      | 8 - 10                                                                                |
| Schijfjes appel                                                                                | 6 - 8                                                                                 |
| Peren                                                                                          | 6 - 9                                                                                 |

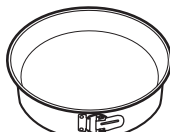
### 10.16 Hetelucht (vochtig) - aanbevolen accessoires

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



**Pizza pan**

Donker, niet-reflecterend  
Diameter van 28 cm



**Ovenschotel**

Donker, niet-reflecterend  
Diameter van 26 cm



**Ovenschaaltjes**

Keramik  
8 cm diameter, 5  
cm hoog



**Blik voor flanbodem**

Donker, niet-reflecterend  
Diameter van 28 cm

### 10.17 Hetelucht (vochtig)

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

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

## 10.18 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

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



### BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik



(°C)



(min)



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



### BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes



Gebruik de derde rekstand.



(°C)



(min)

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



### BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes



(°C)



(min)



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



## GRILLEN



Verwarm de lege oven 5 minuten voor.



Grill met de maximale temperatuurinstelling.



(min)



Geroosterd brood

Grill

1 - 3

5

Biefstuk, halverwege de bereidings-  
tijd omdraaien

Grill

24 - 30

4

## 11. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 11.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigingsmid-  
delen

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

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.



Dagelijks gebruik

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

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



Accessoires

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

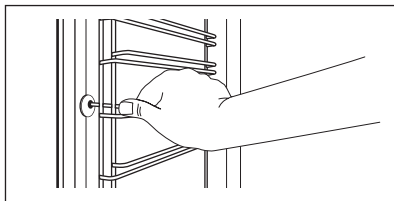
Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

### 11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

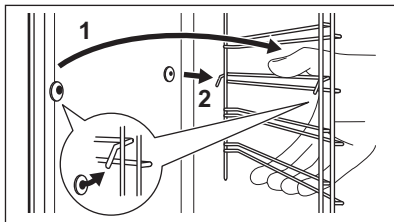
**Stap 1** Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.

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



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

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



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

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

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

**Stap 2** Stel de functie in:

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

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

**Stap 5** Schakel de oven uit.

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

## 11.4 Hoe te verwijderen: Grill



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden.

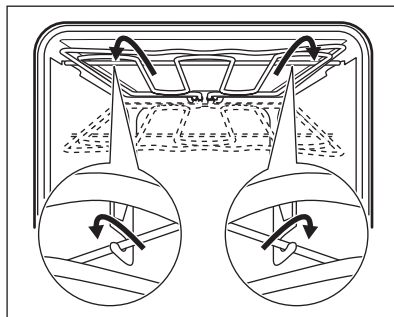
**Stap 1** Zet de oven uit en wacht tot de oven afgekoeld is om deze schoon te maken. Verwijder de inschuifrails.

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

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

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

**Stap 5** Installeer de inschuifrails.



## 11.5 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.

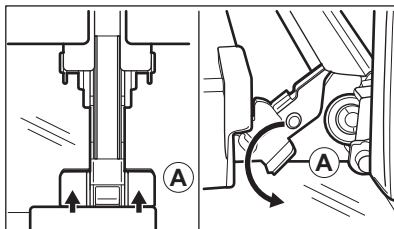


### LET OP!

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

**Stap 1** Open de deur volledig.

**Stap 2** Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.

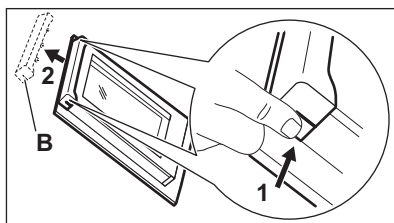


**Stap 3** Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.

**Stap 4** Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en trek deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrenzen.

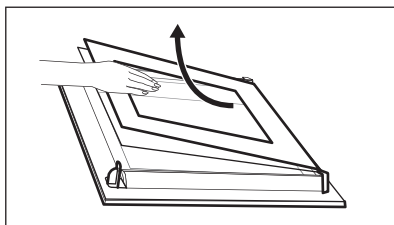
**Stap 5** Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.

**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. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

## 11.6 Hoe te vervangen: Lamp



### WAARSCHUWING!

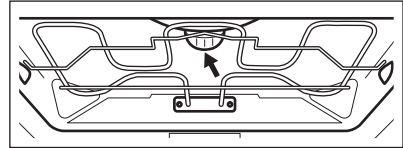
Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

### Voordat u de lamp vervangt:

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

## Bovenlamp

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



- Stap 2** Reinig het glazen deksel.

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

- Stap 4** Installeer het glazen deksel.

## 12. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

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

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

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

### Probleem

### Controleer of de volgende zaken gelden...

De lamp werkt niet.

De lamp is opgebrand.

### 12.2 Onderhoudsgegevens

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

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

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

Model (MOD.) .....

Productnummer (PNC) .....

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

## 13. ENERGIEZUINIGHEID

### 13.1 Productinformatie- en productinformatieblad\*

|                                                                        |                                 |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Naam leverancier                                                       | AEG                             |
| Modelidentificatie                                                     | BEB331010M 944188242, 944188459 |
| Energie-efficiëntie-index                                              | 95.3                            |
| Energie-efficiëntieklasse                                              | A                               |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onder-warmte | 0.99 kWh/cyclus                 |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht            | 0.81 kWh/cyclus                 |
| Aantal ruimten                                                         | 1                               |
| Warmtebron                                                             | Elektriciteit                   |
| Volume                                                                 | 71 l                            |
| Soort oven                                                             | Inbouwoven                      |
| Massa                                                                  | 31.5 kg                         |

\* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.

Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.

Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

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

### 13.2 Energiebesparing



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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

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

#### Bereiding met hete lucht

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

#### Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

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

#### Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden.

#### Hetelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

## 14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool



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

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool



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

## FOR PERFECT RESULTS

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

Visit our website to:



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



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



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

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

## CONTENTS

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....    | 31 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS.....   | 33 |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION.....   | 35 |
| 4. CONTROL PANEL.....         | 36 |
| 5. BEFORE FIRST USE.....      | 36 |
| 6. DAILY USE.....             | 37 |
| 7. CLOCK FUNCTIONS.....       | 38 |
| 8. USING THE ACCESSORIES..... | 39 |
| 9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....  | 40 |
| 10. HINTS AND TIPS.....       | 40 |
| 11. CARE AND CLEANING.....    | 53 |
| 12. TROUBLESHOOTING.....      | 56 |
| 13. ENERGY EFFICIENCY.....    | 56 |

## 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible

for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

## **1.1 Children and vulnerable people safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

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

- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

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

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

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

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

### 2.2 Electrical connection



#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

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

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

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

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



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

## 2.4 Care and cleaning



### WARNING!

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

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

## 2.5 Internal lighting



### WARNING!

Risk of electric shock.

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

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

- Use only lamps with the same specifications.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Disposal



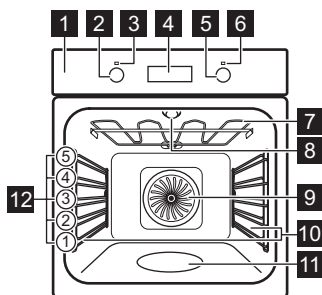
### WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

# 3. PRODUCT DESCRIPTION

## 3.1 General overview

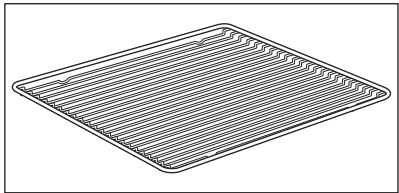


- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Power lamp / symbol
- 4 Display
- 5 Control knob (for the temperature)
- 6 Temperature indicator / symbol
- 7 Heating element
- 8 Lamp
- 9 Fan
- 10 Shelf support, removable
- 11 Cavity embossment - Aqua cleaning container

**12** Shelf positions

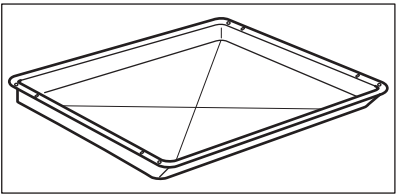
**3.2 Accessories**

**Wire shelf**



For cookware, cake tins, roasts.

**Combi pan**



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

**4. CONTROL PANEL**

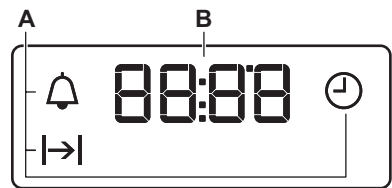
**4.1 Retractable knobs**

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

**4.2 Sensor fields / Buttons**

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

**4.3 Display**



- A. Clock functions
- B. Timer

**5. BEFORE FIRST USE**

 **WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

## 5.1 Before first use

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



Step 1



Step 2



Step 3

| Set the clock                                                                                                                                                                                       | Clean the oven                                                                                                                                                                | Preheat the empty oven                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1.  - press to set the time. After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.</p> | <p>1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.</p> <p>2. Clean the oven and the accessories with a soft cloth, warm water and a mild detergent.</p> | <p>1. Set the maximum temperature for the function: . Time: 1 h.</p> <p>2. Set the maximum temperature for the function: . Time: 15 min.</p> |
| Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.                                                                                    |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## 6. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 How to set: Heating function

|               |                                                                                 |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Step 1</b> | Turn the knob for the heating functions to select a heating function.           |
| <b>Step 2</b> | Turn the control knob to select the temperature.                                |
| <b>Step 3</b> | When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the oven. |

### 6.2 Heating functions

| Heating function                                                                    | Application          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>0</b>                                                                            | The oven is off.     |
|  |                      |
| Off position                                                                        |                      |
|  | To turn on the lamp. |
| Light                                                                               |                      |

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

| Heating function                                                                                      | Application                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>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 heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.</p> |
| <br>Grill            | <p>To grill thin pieces of food and to toast bread.</p>                                                                                                                                                                                                                         |
| <br>Turbo Grilling   | <p>To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.</p>                                                                                                                                                                    |
|                       | <p>The lamp may turn off automatically at a temperature below 60 °C during some oven functions.</p>                                                                                                                                                                             |

### 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 EN 60350-1.

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

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

## 7. CLOCK FUNCTIONS

### 7.1 Clock functions

| Clock function                                                                                       | Application                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Time of Day     | To set, change or check the time of day.                                                                                                        |
| <br>Duration      | To set how long the oven works.                                                                                                                 |
| <br>Minute Minder | To set a countdown. This function has no effect on the operation of the oven. You can set this function at any time, also when the oven is off. |

### 7.2 How to set: Clock functions

#### How to change: Time of Day

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

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

### How to change: Time of Day

**Step 2**  ,  - press to set the time.  
After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

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

### How to set: Duration

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

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

**Step 3**  ,  - press to set the duration.  
The display shows: .  
 - flashes when the set time ends. The signal sounds and the oven turns off.

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

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

### How to set: Minute Minder

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

**Step 2**  ,  - press to set the time.  
The function starts automatically after 5 sec.  
When the set time ends, the signal sounds.

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

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

### How to cancel: Clock functions

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

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

## 8. USING THE ACCESSORIES



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

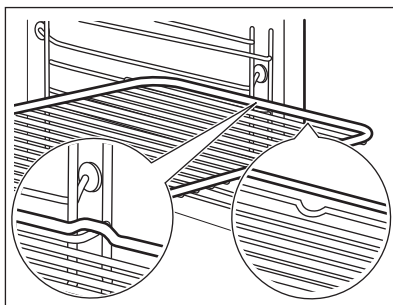
### 8.1 Inserting accessories

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

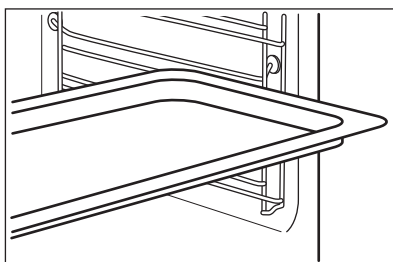
devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

**Wire shelf:**

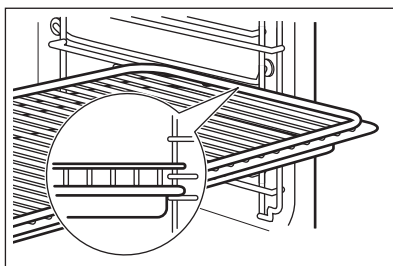
Push the shelf between the guide bars of the shelf support.

**Deep pan:**

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

**Wire shelf, Deep pan:**

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



## 9. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 9.1 Cooling fan

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

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

## 10. HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

# 10.1 Cooking recommendations



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

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

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

## 10.2 Inner side of the door

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

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

## 10.3 Baking

For the first baking, use the lower temperature.

## 10.4 Tips on baking

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

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

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

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

## 10.5 Baking on one shelf level

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

Use the third shelf position.

Use the function: True Fan Cooking.

Use a baking tray.

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

Preheat the empty oven.

Use the function: Conventional Cooking.

Use a baking tray.

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

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

Use the third shelf position.

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

## 10.6 Bakes and gratins

Use the first shelf position.

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

## 10.7 Multilevel Baking

Use the function: True Fan Cooking.

Use the baking trays.

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

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

## 10.8 Tips on Roasting

Use heat-resistant ovenware.

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

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

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

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

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

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

## 10.9 Roasting

Use the first shelf position.



## BEEF



(°C)



(min)

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



## PORK



Use the function: Turbo Grilling.



(kg)



(°C)



(min)

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



## VEAL



Use the function: Turbo Grilling.



(kg)



(°C)



(min)

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



## LAMB



Use the function: **Turbo Grilling.**



(kg)



(°C)



(min)

Lamb leg / Roast lamb

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Lamb saddle

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## GAME



Use the function: **Conventional Cooking.**



(kg)



(°C)



(min)

Saddle / Hare leg, preheat  
the empty oven

up to 1

230

30 - 40

Venison saddle

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Haunch of venison

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



## POULTRY



Use the function: **Turbo Grilling.**



(kg)



(°C)



(min)

Poultry, portions

0.2 - 0.25 each

200 - 220

30 - 50

Chicken, half

0.4 - 0.5 each

190 - 210

35 - 50

Chicken, poulard

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Duck

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Goose

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Turkey

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Turkey

4 - 6

140 - 160

150 - 240



## FISH (STEAMED)



Use the function: **Conventional Cooking**.



(kg)



(°C)



(min)

Whole fish

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 Crispy baking with: Pizza Function



### PIZZA



Use the first shelf position.



(°C)



(min)

Tarts 180 - 200 40 - 55

Spinach flan 160 - 180 45 - 60

Quiche lorraine / Swiss flan 170 - 190 45 - 55

Cheesecake 140 - 160 60 - 90

Vegetable pie 160 - 180 50 - 60



### PIZZA



Preheat the empty oven before cooking.



Use the second shelf position.



(°C)



(min)

Pizza, thin crust, use a deep pan 200 - 230 15 - 20



### PIZZA



Preheat the empty oven before cooking.



Use the second shelf position.



(°C)



(min)

Pizza, thick crust 180 - 200 20 - 30

Unleavened bread 230 - 250 10 - 20

Puff pastry flan 160 - 180 45 - 55

Flammkuchen 230 - 250 12 - 20

Pierogi 180 - 200 15 - 25

## 10.11 Grill

Preheat the empty oven before cooking.

Grill only thin pieces of meat or fish.

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



## GRILL



Use the function: Grill



(°C)



(min)  
1st side



(min)  
2nd side



|                           |           |         |         |       |
|---------------------------|-----------|---------|---------|-------|
| Roast beef                | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2     |
| Beef fillet               | 230       | 20 - 30 | 20 - 30 | 3     |
| Pork loin                 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2     |
| Veal loin                 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2     |
| Lamb saddle               | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3     |
| Whole fish, 0.5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

## 10.12 Frozen Foods



## DEFROSTING



Use the function: True Fan Cooking.



(°C)



(min)



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

### 10.13 Defrost

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

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

Use the first shelf position.

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

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

### 10.14 Preserving

Use the function Bottom Heat.

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

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

Use the first shelf position.

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

Fill the jars equally and close with a clamp.

The jars cannot touch each other.

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

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

Set the temperature to 160 - 170 °C.

|  <b>SOFT FRUIT</b> | <br>(min)<br>Cooking time until<br>simmering |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Strawberries / Blueberries / Raspberries / Ripe gooseberries

35 - 45

|  <b>STONE<br/>FRUIT</b> | <br>(min)<br>Cooking<br>time until<br>simmering | <br>(min)<br>Continue to<br>cook at<br>100 °C |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Peaches / Quinces / Plums

35 - 45

10 - 15

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

### 10.15 Dehydrating - True Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

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

For 1 tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

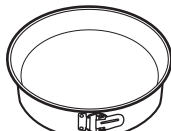
### 10.16 Moist Fan Baking - recommended accessories

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



Pizza pan

Dark, non-reflective  
28 cm diameter



Baking dish

Dark, non-reflective  
26 cm diameter



Ramekins

Ceramic  
8 cm diameter, 5  
cm height



Flan base tin

Dark, non-reflective  
28 cm diameter

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

Set the temperature to 60 - 70 °C.

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

### 10.17 Moist Fan Baking

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sweet rolls, 16 pieces                                                           | baking tray or dripping pan                                                       | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Pizza, frozen, 0.35 kg                                                           | wire shelf                                                                        | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                                    |
| Swiss roll                                                                       | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Brownie                                                                          | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 55 - 60                                                                                    |
| Sponge flan base                                                                 | flan base tin on wire shelf                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Poached fish, 0.3 kg                                                             | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Whole fish, 0.2 kg                                                               | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Fish fillet, 0.3 kg                                                              | pizza pan on wire shelf                                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Poached meat, 0.25 kg                                                            | baking tray or dripping pan                                                       | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Shashlik, 0.5 kg                                                                 | baking tray or dripping pan                                                       | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Cookies, 16 pieces                                                               | baking tray or dripping pan                                                       | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Macaroons, 24 pieces                                                             | baking tray or dripping pan                                                       | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Muffins, 12 pieces                                                               | baking tray or dripping pan                                                       | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Savory pastry, 20 pieces                                                         | baking tray or dripping pan                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Short crust biscuits, 20 pieces                                                  | baking tray or dripping pan                                                       | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Tartlets, 8 pieces                                                               | baking tray or dripping pan                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Vegetables, poached, 0.4 kg                                                      | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Vegetarian omelette                                                              | pizza pan on wire shelf                                                           | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |

## 10.18 Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

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



## BAKING ON ONE LEVEL. Biscuits



Use the third shelf position.



(°C)



(min)

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



## MULTILEVEL BAKING. Biscuits



(°C)



(min)



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



## GRILL



Preheat the empty oven for 5 minutes.



Grill with the maximum temperature setting.



(min)



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

## 11. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning



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

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.

#### Cleaning Agents



#### Everyday Use

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

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



#### Accessories

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

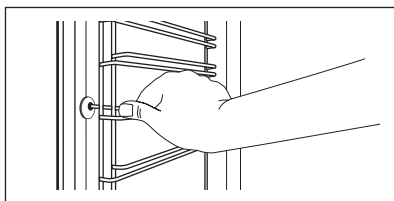
Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

### 11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

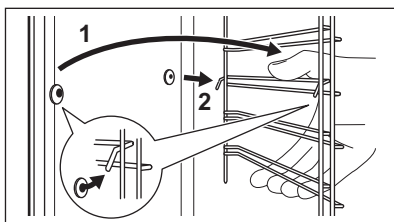
**Step 1** Turn off the oven and wait until it is cold.

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



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

**Step 4** Install the shelf supports in the opposite sequence.



### 11.3 How to use: Aqua Cleaning

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

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

**Step 2** Set the function: 

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

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

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

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

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

**Step 5** Install the shelf supports.

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

**Step 5** Turn off the oven.

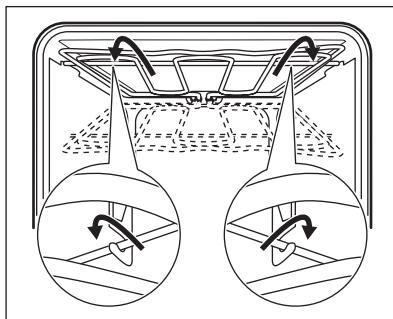
**Step 6** Wait until the oven is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

### 11.4 How to remove: Grill



#### WARNING!

There is a risk of burns.



### 11.5 How to remove and install: Door

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



#### WARNING!

The door is heavy.

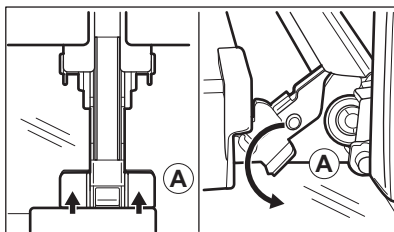
**Step 1** Fully open the door.

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



#### CAUTION!

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

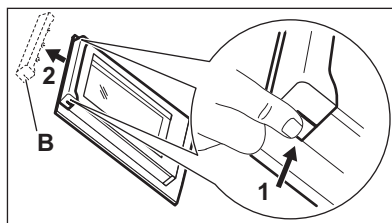


**Step 3** Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.

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

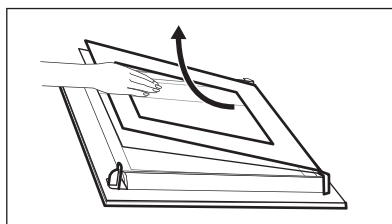
**Step 5** Pull the door trim to the front to remove it.

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



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

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



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

## 11.6 How to replace: Lamp



### WARNING!

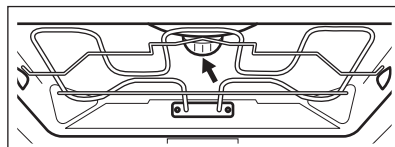
Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

### Before you replace the lamp:

| Step 1                                          | 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.

### 12.1 What to do if...

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

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

### Problem

### Check if...

The lamp does not work.    The lamp is burnt out.

### 12.2 Service data

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

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

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

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

Serial number (S.N.) .....

## 13. ENERGY EFFICIENCY

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

|                                                            |                                 |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Supplier's name                                            | AEG                             |
| Model identification                                       | BEB331010M 944188242, 944188459 |
| Energy Efficiency Index                                    | 95.3                            |
| Energy efficiency class                                    | A                               |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 0.99 kWh/cycle                  |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode   | 0.81 kWh/cycle                  |
| Number of cavities                                         | 1                               |
| Heat source                                                | Electricity                     |
| Volume                                                     | 71 l                            |
| Type of oven                                               | Built-In Oven                   |
| Mass                                                       | 31.5 kg                         |

\* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.

For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.

For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

## 13.2 Energy saving



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

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

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

### **Cooking with fan**

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

### **Residual heat**

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

### **Keep food warm**

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

### **Moist Fan Baking**

Function designed to save energy during cooking.

## 14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

**Visitez notre site Web pour :**



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

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



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

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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

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

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....   | 58 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....         | 60 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....     | 63 |
| 4. BANDEAU DE COMMANDE.....           | 64 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 64 |
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....       | 65 |
| 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....        | 66 |
| 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....   | 67 |
| 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....     | 68 |
| 10. CONSEILS ET ASTUCES.....          | 68 |
| 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....       | 82 |
| 12. DÉPANNAGE.....                    | 85 |
| 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....        | 86 |

## 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour

responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## **1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

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

## **1.2 Consignes générales de sécurité**

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

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

- 

**AVERTISSEMENT!**

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

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

|                                                                                 |              |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail) | 578 (600) mm |
| Largeur du meuble                                                               | 560 mm       |
| Profondeur du meuble                                                            | 550 (550) mm |
| Hauteur de l'avant de l'appareil                                                | 594 mm       |
| Hauteur de l'arrière de l'appareil                                              | 576 mm       |
| Largeur de l'avant de l'appareil                                                | 595 mm       |

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

## 2.2 Raccordement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.

- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

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

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

## **2.4 Entretien et Nettoyage**



#### **AVERTISSEMENT!**

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

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

## **2.5 Éclairage intérieur**



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution !

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

## **2.6 Maintenance**

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

## 2.7 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

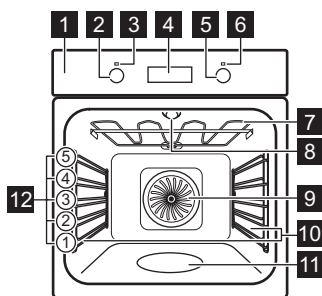
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

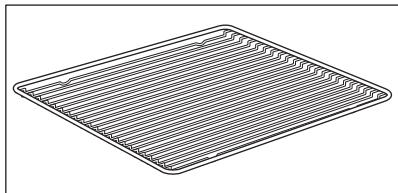
### 3.1 Présentation générale



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

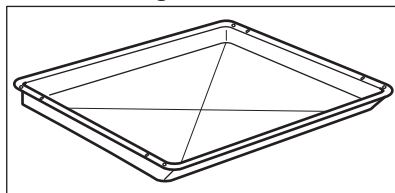
### 3.2 Accessoires

#### Grille métallique



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

#### Plat multi-usages



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

## 4. BANDEAU DE COMMANDE

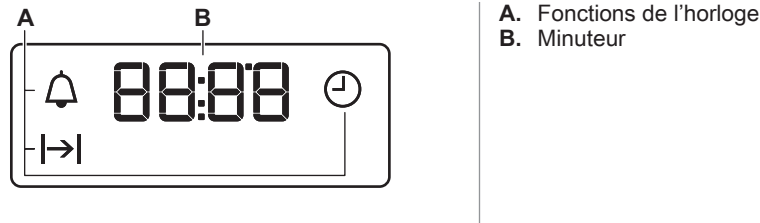
### 4.1 Manettes rétractables

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

### 4.2 Touches sensibles

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

### 4.3 Affichage



## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 **AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Avant la première utilisation

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

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| Étape 1                                                                             | Étape 2                                                                             | Étape 3                                                                             |
| Réglez l'horloge.                                                                   | Nettoyez le four                                                                    | Préchauffez le four à vide                                                          |

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

1. Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.  
2. Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

1. Réglez la température maximale pour la fonction : .  
Durée : 1 h.  
2. Réglez la température maximale pour la fonction : .  
Durée : 15'

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

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Comment régler : Mode de cuisson

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

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

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

### 6.2 Modes de cuisson

#### Mode de cuisson

#### Application

0

Le four est éteint.

Position Arrêt



Pour allumer l'éclairage.

Éclairage four



Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments.

Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.

Chaleur tournante



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

Fonction Pizza

#### Mode de cuisson

#### Application



Chauffage Haut/  
Bas / Nettoyage  
Aqua Clean

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



Cuisson de sole

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



Décongélation

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



Chaleur Tournante  
Humide

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques sur : Chaleur Tournante Humide.



Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



Turbo gril

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



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

### 6.3 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

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

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

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Fonctions de l'horloge

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

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

#### Comment modifier : Heure

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

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

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

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

#### Comment régler : Durée

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

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

### Comment régler : Durée

**Étape 3**  ,  - appuyez pour régler la durée.  
L'affichage indique : .  
 - clignote lorsque la durée définie est écoulée. Le signal sonore retentit et le four s'éteint.

**Étape 4** Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

**Étape 5** Tournez la manette sur la position Arrêt.

### Comment régler : Minuteur

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

**Étape 2**  ,  - appuyez pour régler l'heure.  
La fonction démarre automatiquement au bout de 5 s.  
Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit.

**Étape 3** Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

**Étape 4** Tournez la manette sur la position Arrêt.

### Comment annuler : Fonctions de l'horloge

**Étape 1**  - appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de la fonction horloge commence à clignoter.

**Étape 2** Maintenez la touche : .  
La fonction horloge est désactivée au bout de quelques secondes.

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

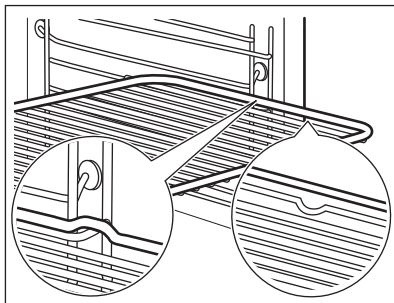
également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

### 8.1 Insertion des accessoires

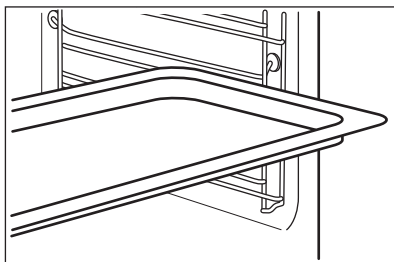
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont

**Grille métallique:**

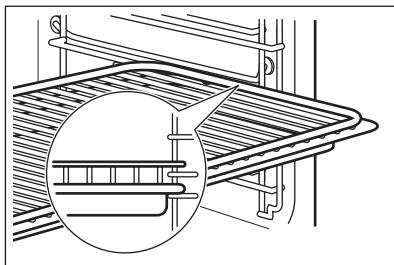
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.

**Lèche-frite:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.

**Grille métallique, Lèche-frite:**

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



## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Ventilateur de refroidissement

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

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

## 10. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

# 10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés. Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

## 10.2 Intérieur de la porte

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

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

## 10.3 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

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

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

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

## 10.4 Conseils de cuisson

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

# 10.5 Cuisson sur un seul niveau

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

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Utilisez un plateau de cuisson.

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

Préchauffez le four à vide.

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

Utilisez un plateau de cuisson.

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

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

Utilisez le troisième niveau de la grille.

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

## 10.6 Gratins

Utilisez le premier niveau de la grille.

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

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

## 10.7 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Utilisez les plateaux de cuisson.

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

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

## 10.8 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

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

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

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

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

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

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

### 10.9 Rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.

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

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



## VEAU



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Rôti de veau

1

160 - 180

90 - 120

Jarret de veau

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



## AGNEAU



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Gigot d'agneau / Rôti  
d'agneau

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Selle d'agneau

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## GIBIER



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.



(kg)



(°C)



(min)

Selle / Cuisse de lièvre,  
préchauffer le four à vide

jusqu'à 1

230

30 - 40

Selle de cerf

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Cuissot de chevreuil

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



## VOLAILLE



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

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



## POISSON (À LA VAPEUR)



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.



(kg)



(°C)



(min)

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

## 10.10 Cuisson croustillante avec la fonction :Fonction Pizza



### PIZZA



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

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



### PIZZA



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

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



## PIZZA



**Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.**



**Utilisez le deuxième niveau de la grille.**



(°C)



(min)

Pizza, croûte fine, utilisez un plat à rôtir

200 - 230

15 - 20

Pizza, croûte épaisse

180 - 200

20 - 30

Pain sans levain

230 - 250

10 - 20

Flan à pâte feuilletée

160 - 180

45 - 55

Tarte flambée

230 - 250

12 - 20



## PIZZA



**Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.**



**Utilisez le deuxième niveau de la grille.**



(°C)



(min)

Pierogi

180 - 200

15 - 25

### 10.11 Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

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

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.



## GRIL



**Utilisez la fonction : Gril**



(°C)



(min)  
1re face



(min)  
2e face



Rôti de bœuf

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Filet de bœuf

230

20 - 30

20 - 30

3

Longe de porc

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Longe de veau

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Selle d'agneau

210 - 230

25 - 35

20 - 25

3

Poisson entier, 0,5 kg - 1 kg

210 - 230

15 - 30

15 - 30

3 / 4

# 10.12 Plats surgelés

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

## 10.13 Décongélation

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

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

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

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

Utilisez le premier niveau de la grille.

|  | <br>(kg) | <br>(min)<br>Temps de décon-<br>gélation | <br>(min)<br>Temps de décon-<br>gélation supplé-<br>mentaire |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Poulet                                                                             | 1                                                                                           | 100 - 140                                                                                                                   | 20 - 30                                                                                                                                         | Retournez à la moitié du temps.                                                     |

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

## 10.14 Stérilisation

Utilisez la fonction Cuisson de sole.

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

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

Utilisez le premier niveau de la grille.

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

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

Les bocaux ne doivent pas se toucher.

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

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

Réglez la température sur 160 - 170 °C.


**BAIES**

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

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


**FRUITS À NOYAU**

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

  
(min)  
**Continuez la cuisson à 100 °C**

Pêches / Coings / Prunes 35 - 45 10 - 15

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

## 10.15 Déshydratation - Chaleur tournante

Couvrez les plateaux avec du papier sulfurisé ou du papier de cuisson.

Pour de meilleurs résultats, arrêtez le four à mi-cuisson, ouvrez la porte et laissez-la refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

## 10.16 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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



Plaque à pizza

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm



Plat de cuisson

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 26 cm



Ramequins

Céramique  
8 cm de diamètre,  
5 cm de hauteur



Moule pour fond de tarte

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm

## 10.17 Chaleur Tournante Humide

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

Pour un plateau, utilisez le troisième niveau de la grille.

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

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

Réglez la température sur 60 - 70 °C.

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

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

## 10.18 Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

**CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules****(°C)****(min)**

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

**CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs****Utilisez le troisième niveau de la grille.****(°C)****(min)**

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

**CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs****(°C)****(min)**

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



GRIL



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.



(min)



Toasts

Gril

1 - 3

5

Steak de bœuf, tourner à mi-cuis-  
son

Gril

24 - 30

4

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres  
concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien



Agents nettoy-  
ants

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

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quoti-  
dienne

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

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



Accessoires

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

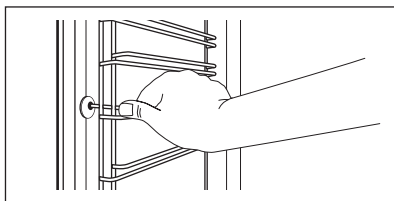
Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 11.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

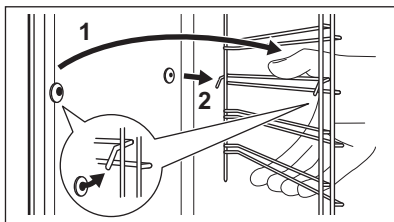
**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

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



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

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



## 11.3 Comment utiliser : Nettoyage Aqua Clean

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

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

**Étape 2** Réglez la fonction :

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

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

**Étape 5** Éteignez le four.

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

## 11.4 Comment enlever : Gril



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de brûlure !

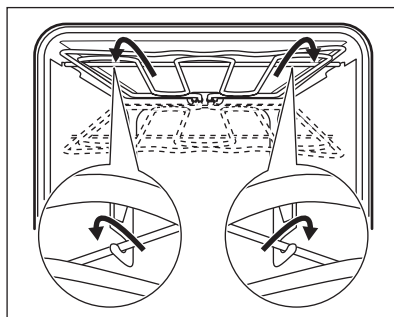
**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid pour le nettoyer. Retirez les supports de grille.

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

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

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

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



## 11.5 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.

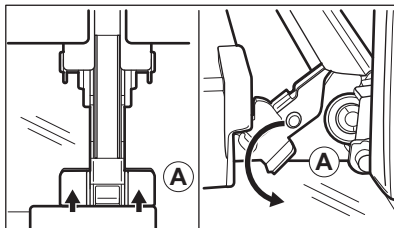


### ATTENTION!

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

**Étape 1** Ouvrez entièrement la porte.

**Étape 2** Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.

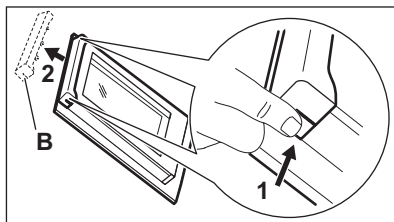


**Étape 3** Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.

**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.

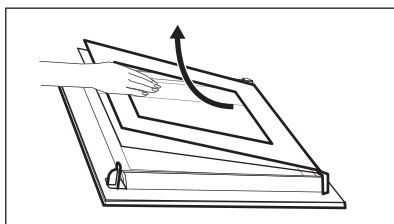
**Étape 5** Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

**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. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

## 11.6 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

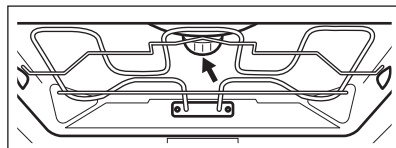
Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

## Avant de remplacer l'éclairage :

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

### Lampe supérieure

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



- Étape 2** Nettoyez le diffuseur en verre.

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

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

## 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

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

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

### Problème

### Vérifiez si...

L'éclairage ne fonctionne pas. L'ampoule est grillée.

### 12.2 Données de maintenance

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

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

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

Modèle (MOD.) .....

Référence du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

|                                                                  |                                 |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Nom du fournisseur                                               | AEG                             |
| Identification du modèle                                         | BEB331010M 944188242, 944188459 |
| Index d'efficacité énergétique                                   | 95.3                            |
| Classe d'efficacité énergétique                                  | A                               |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 0.99 kWh/cycle                  |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé    | 0.81 kWh/cycle                  |
| Nombre de cavités                                                | 1                               |
| Source de chaleur                                                | Électricité                     |
| Volume                                                           | 71 l                            |
| Type de four                                                     | Four encastrable                |
| Masse                                                            | 31.5 kg                         |

\* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.

Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.

Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

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

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

### 13.2 Économie d'énergie



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

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

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

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

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

#### Cuisson avec ventilation

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

#### Chaleur résiduelle

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

#### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

#### Chaleur Tournante Humide

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

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

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

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

## PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

**Visitate il nostro sito web per:**



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

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



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

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

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, PNC, numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.

 **Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza.**

 **Informazioni e consigli generali**

 **Informazioni ambientali**

Con riserva di modifiche.

## INDICE

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....              | 88  |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....                | 90  |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....               | 93  |
| 4. PANNELLO DEI COMANDI.....                   | 93  |
| 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO..... | 94  |
| 6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....                    | 95  |
| 7. FUNZIONI DEL TIMER.....                     | 96  |
| 8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....               | 97  |
| 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....                    | 98  |
| 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....         | 98  |
| 11. PULIZIA E CURA.....                        | 111 |
| 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....              | 114 |
| 13. EFFICIENZA ENERGETICA.....                 | 115 |

## 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili

di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

## **1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili**

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Alcune parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.

- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.
- La stabilità del mobile da incasso deve essere conforme alla norma DIN 68930.

|                                                                                       |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro) | 578 (600) mm |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Larghezza del mobiletto | 560 mm |
|-------------------------|--------|

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| Profondità del mobiletto | 550 (550) mm |
|--------------------------|--------------|

|                                                    |        |
|----------------------------------------------------|--------|
| Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura | 594 mm |
|----------------------------------------------------|--------|

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura | 576 mm |
|-----------------------------------------------------|--------|

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura | 595 mm |
|------------------------------------------------------|--------|

|                                                                                                      |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura                                                | 559 mm      |
| Profondità dell'apparecchiatura                                                                      | 567 mm      |
| Profondità di incasso dell'apparecchiatura                                                           | 546 mm      |
| Profondità con oblò aperto                                                                           | 1027 mm     |
| Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione.<br>Apertura collocata sul lato posteriore inferiore | 560 x 20 mm |
| Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore.     | 1500 mm     |
| Viti di montaggio                                                                                    | 4 x 25 mm   |

## 2.2 Collegamento elettrico



### AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione.

Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.

- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

## 2.3 Utilizzo:



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti

alcol può causare una miscela di alcol e aria.

- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla parte bassa della cavità dell'apparecchiatura.
  - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
  - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

## **2.4 Pulizia e cura**



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

## **2.5 Illuminazione interna**



#### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## **2.6 Assistenza tecnica**

- Per riparare l'apparecchiatura contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.

- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

## 2.7 Smaltimento



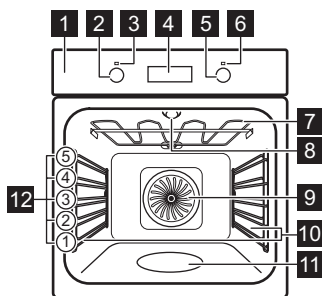
### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

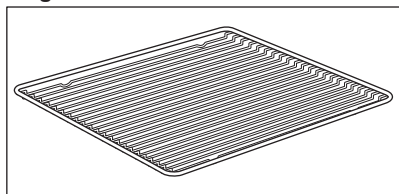
### 3.1 Panoramica



- 1** Pannello di controllo
- 2** Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 3** Lampadina/simbolo alimentazione
- 4** Display
- 5** Manopola di regolazione (per la temperatura)
- 6** Indicatore della temperatura / simbolo
- 7** Resistenza
- 8** Lampadina
- 9** Ventilatore
- 10** Supporto ripiano, smontabile
- 11** Incavo cavità - Contenitore della pulizia dell'acqua
- 12** Posizioni dei ripiani

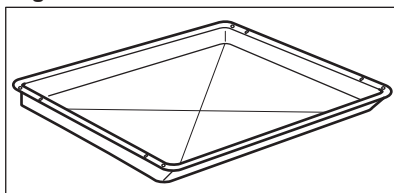
### 3.2 Accessori

#### Griglia



Per pentole, stampi per dolci, arrostiti.

#### Teglia universale



Per la cottura di torte e biscotti. Per cuocere al forno, arrostiti o come recipiente per raccogliere i grassi.

## 4. PANNELLO DEI COMANDI

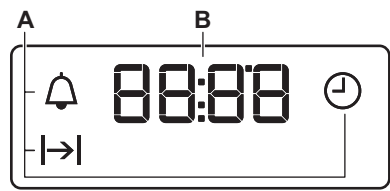
### 4.1 Manopola incassabile

Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola. La manopola fuoriesce.

4.2 Campo sensore / Pulsante

|                                                                                   |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| —                                                                                 | Per impostare l'ora.                 |
|  | Per impostare una funzione orologio. |
| +                                                                                 | Per impostare l'ora.                 |

4.3 Display



- A. Funzioni dell'orologio
- B. Timer

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



**AVVERTENZA!**  
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta

Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di preriscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                      |
| Fase 1                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Fase 2                                                                                                                                                                            | Fase 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Imposta l'orologio                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Pulire il forno                                                                                                                                                                   | Preriscaldare il forno vuoto                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1.  ,  - premere per impostare l'ora. Dopo 5 secondi circa, la spia smette di lampeggiare e l'orologio indica l'ora impostata. | 1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno.<br>2. Pulire il forno e gli accessori con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. | 1. Impostare la temperatura massima per la funzione: <br>Tempo: 1 ora<br>2. Impostare la temperatura massima per la funzione: <br>Tempo: 15 min. |
| Spegnere il forno e attendere che si raffreddi. Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nel forno.                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Come impostare: Funzione cottura

- |               |                                                                                                    |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fase 1</b> | Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento. |
| <b>Fase 2</b> | Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura.                                   |
| <b>Fase 3</b> | Al termine della cottura, ruotare le manopole fino alla posizione off per spegnere il forno.       |

### 6.2 Funzioni cottura

| Funzione cottura                                                                    | Applicazione                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Il forno è spento.                                                                                                                                                       |
| Posizione di spento                                                                 |                                                                                                                                                                          |
|    | Per accendere la lampada.                                                                                                                                                |
| Luce forno                                                                          |                                                                                                                                                                          |
|  | Per cuocere su un massimo di tre ripiani contemporaneamente e per asciugare gli alimenti. Impostare la temperatura 20 - 40 °C inferiore a per Cottura convenzionale.     |
| Cottura ventilata                                                                   |                                                                                                                                                                          |
|  | Per cuocere la pizza al forno. Per abbrustolire in modo intensivo ed avere un fondo croccante.                                                                           |
| Funzione Pizza                                                                      |                                                                                                                                                                          |
|  | Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia. Far riferimento al capitolo "Manutenzione e pulizia" per ulteriori informazioni su: Aqua Cleaning. |
| Cottura convenzionale / Pulizia Con Acqua                                           |                                                                                                                                                                          |

| Funzione cottura                                                                   | Applicazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Resistenza inferiore                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|   | Per scongelare gli alimenti (verdure e frutta). Il tempo di sbrinamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni degli alimenti congelati.                                                                                                                                                                                                         |
| Scongelo                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|   | Questa funzione è stata progettata per risparmiare energia durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura nella cavità può differire dalla temperatura impostata. La potenza di riscaldamento può essere ridotta. Per ulteriori informazioni, fare riferimento al capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura Ecoventilata. |
| Cottura Ecoventilata                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|   | Per grigliare pezzi sottili e tostare il pane.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Grill                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|   | Per tostare grandi pezzi di carne o pollame con le ossa in una posizione del ripiano. Per fare gratin e abbrustolire.                                                                                                                                                                                                                               |
| Turbo Grill                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 60°C durante alcune funzioni del forno.                                                                                                                                                                                                                                   |

### 6.3 Note su: Cottura Ecoventilata

Questa funzione è stata usata per attenersi alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign conformemente alla normativa EU 65/2014 e EU 66/2014. Test conformemente alla norma EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura Ecoventilata. Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico

rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

## 7. FUNZIONI DEL TIMER

### 7.1 Funzioni dell'orologio

| Funzione orologio                                                                                | Applicazione                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Imposta ora | Permette di modificare o controllare l'ora.                                                                                                                                          |
| <br>Durata      | Per impostare la durata di funzionamento del forno.                                                                                                                                  |
| <br>Contaminuti | Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha effetto sull'uso del forno. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando il forno è spento. |

### 7.2 Come impostare: Funzioni dell'orologio

#### Come sostituire: Imposta ora

 - lampeggia quando si collega il forno all'alimentazione elettrica, quando c'è stato un blackout o quando il timer non è impostato.

**Fase 1**      - premere ripetutamente.  - inizia a lampeggiare.

**Fase 2**      ,  - premere per impostare l'ora.  
Dopo 5 secondi circa, la spia smette di lampeggiare e l'orologio indica l'ora impostata.

 - premere ripetutamente per cambiare l'ora del giorno.  - inizia a lampeggiare.

#### Come impostare: Durata

**Fase 1**     Impostare una funzione del forno e la temperatura.

**Fase 2**      - premere ripetutamente.  - inizia a lampeggiare.

**Fase 3**      ,  - premere per impostare la durata.  
Il display mostra:   
 - lampeggia al termine del tempo impostato. Il segnale suona e il forno si spegne.

**Fase 4**     Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

**Fase 5**     Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.

#### Come impostare: Contaminuti

**Fase 1**      - premere ripetutamente.  - inizia a lampeggiare.

## Come impostare: Contaminuti

**Fase 2**  - premere per impostare l'ora.  
La funzione si avvia automaticamente dopo 5 secondi.  
Quando si conclude il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

**Fase 3** Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

**Fase 4** Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.

## Come annullare: Funzioni dell'orologio

**Fase 1**  - premere ripetutamente fino a quando il simbolo della funzione orologio inizia a lampeggiare.

**Fase 2** Premere e tenere premuto: .  
La funzione orologio si disattiva dopo pochi secondi.

## 8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

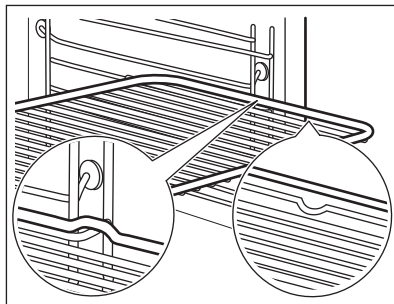
### 8.1 Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi

fungono anche da dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

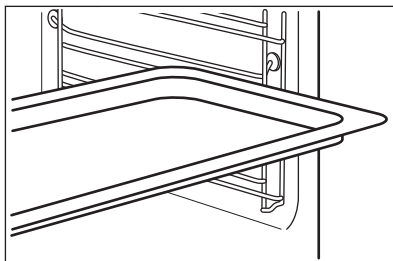
#### Griglia:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto.

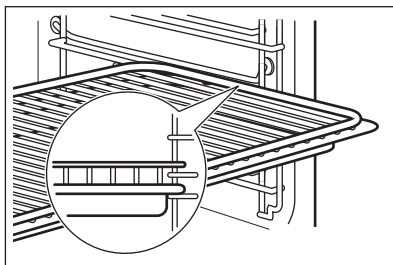


**Leccarda:**

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.

**Griglia, Leccarda:**

Spingere il vassoio tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



## 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 9.1 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del

forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento potrebbe continuare a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

## 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 10.1 Consigli di cottura



La temperatura ed i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. Le seguenti tabelle mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e ripiano griglia per determinate tipologie di cibo.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

### 10.2 Lato interno della porta

**Nella parte interna del forno si trova:**

- i numeri delle posizioni della griglia.

- Informazioni sulle funzioni forno, posizioni della griglia e temperature consigliate per alcune pietanze.

### 10.3 Panificare

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.

È possibile estendere i tempi di cottura di 10 – 15 minuti se si cuociono torte su più di una posizione di ripiano.

Torte e dolci a diverse altezze non si dorano in modo equivalente. Non occorre modificare

l'impostazione di temperatura se si verifica una doratura non identica. Le differenze si livellano durante la cottura.

I vassoi nel forno possono distorcersi durante la cottura. Quando si raffreddano nuovamente, le distorsioni scompaiono.

### 10.4 Suggerimenti sulla cottura

| Risultati di cottura                                                  | Causa possibile                                                            | Rimedio                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il fondo della torta non è cotto a sufficienza.                       | La posizione del ripiano non è corretta.                                   | Mettere la torta nel ripiano inferiore.                                                          |
| La torta si affloscia e diventa inzuppata o striata.                  | La temperatura del forno è troppo alta.                                    | La prossima volta impostare la temperatura del forno leggermente inferiore.                      |
|                                                                       | La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto. | La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore. |
| La torta è troppo asciutta.                                           | La temperatura del forno è troppo bassa.                                   | La prossima volta impostare una temperatura del forno superiore.                                 |
|                                                                       | Il tempo di cottura è troppo lungo.                                        | La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve.                                       |
| La torta si cuoce in modo non uniforme.                               | La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto. | La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore. |
|                                                                       | La pastella della torta non è distribuita in modo uniforme.                | La prossima volta distribuire la pastella della torta in modo uniforme nella tortiera.           |
| La torta non è pronta nel tempo di cottura specificato nella ricetta. | La temperatura del forno è troppo bassa.                                   | La prossima volta impostare una temperatura del forno leggermente superiore.                     |

### 10.5 Cottura su un solo livello ripiano

|  COT-<br>TURA IN<br>STAMPI |  |  (°C) |  (min) |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Base per flan – pasta frolla, preriscaldare il forno vuoto                                                   | Cottura ventilata                                                                   | 170 - 180                                                                                | 10 - 25                                                                                   | 2                                                                                   |
| Base per flan - impasto per torte lievitate                                                                  | Cottura ventilata                                                                   | 150 - 170                                                                                | 20 - 25                                                                                   | 2                                                                                   |
| Ciambella / Brioches                                                                                         | Cottura ventilata                                                                   | 150 - 160                                                                                | 50 - 70                                                                                   | 1                                                                                   |

|  <b>COTTURA IN STAMPI</b> |                       |  <b>(°C)</b> |  <b>(min)</b> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pan di Spagna / Torte alla frutta                                                                         | Cottura ventilata     | 140 - 160                                                                                     | 70 - 90                                                                                        | 1                                                                                 |
| Cheesecake                                                                                                | Cottura convenzionale | 170 - 190                                                                                     | 60 - 90                                                                                        | 1                                                                                 |

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Usare una piastra di cottura.

|  <b>TORTE / DOLCI / PANE</b> |  |  <b>(°C)</b> |  <b>(min)</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dolce secco con granelli di zucchero                                                                         |  | 150 - 160                                                                                     | 20 - 40                                                                                        |
| Torte di frutta (realizzati con pasta lievitata/pasta frolla), utilizzare una leccarda                       |  | 150                                                                                           | 35 - 55                                                                                        |
| Flan di frutta fatte con pasta frolla                                                                        |  | 160 - 170                                                                                     | 40 - 80                                                                                        |

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.

Usare una piastra di cottura.

|  <b>TORTE / DOLCI / PANE</b> |                |  <b>(°C)</b> |  <b>(min)</b> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Rotolo con marmellata                                                                                        |                | 180 - 200                                                                                     | 10 - 20                                                                                        | 3                                                                                 |
| Pane di segale:                                                                                              | prima: 230     | 20                                                                                            | 1                                                                                              |                                                                                   |
|                                                                                                              | poi: 160 - 180 | 30 - 60                                                                                       |                                                                                                |                                                                                   |
| Torta al burro di mandorle / Torta zuccherata                                                                |                | 190 - 210                                                                                     | 20 - 30                                                                                        | 3                                                                                 |
| Bigné / Eclair                                                                                               |                | 190 - 210                                                                                     | 20 - 35                                                                                        | 3                                                                                 |
| Treccia / Corona di pane                                                                                     |                | 170 - 190                                                                                     | 30 - 40                                                                                        | 3                                                                                 |
| Torte di frutta (realizzati con pasta lievitata/pasta frolla), utilizzare una leccarda                       |                | 170                                                                                           | 35 - 55                                                                                        | 3                                                                                 |
| Ciambelle lievitate guarnite (ad es. con formaggio morbido, panna, crema)                                    |                | 160 - 180                                                                                     | 40 - 80                                                                                        | 3                                                                                 |
| Christstollen                                                                                                |                | 160 - 180                                                                                     | 50 - 70                                                                                        | 2                                                                                 |

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

|  <b>BISCOTTI</b> |  | <br>(°C) | <br>(min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Biscotti di pasta frolla                                                                         | Cottura ventilata                                                                 | 150 - 160                                                                                 | 10 - 20                                                                                    |
| Panini, preriscaldare il forno vuoto                                                             | Cottura ventilata                                                                 | 160                                                                                       | 10 - 25                                                                                    |
| Biscotti realizzati con pasta lievitata                                                          | Cottura ventilata                                                                 | 150 - 160                                                                                 | 15 - 20                                                                                    |
| Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto                                        | Cottura ventilata                                                                 | 170 - 180                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Biscotti realizzati con pasta lievitata                                                          | Cottura ventilata                                                                 | 150 - 160                                                                                 | 20 - 40                                                                                    |
| Macarons                                                                                         | Cottura ventilata                                                                 | 100 - 120                                                                                 | 30 - 50                                                                                    |
| Pasta fatti con bianco d'uovo / Meringhe                                                         | Cottura ventilata                                                                 | 80 - 100                                                                                  | 120 - 150                                                                                  |
| Panini, preriscaldare il forno vuoto                                                             | Cottura convenzionale                                                             | 190 - 210                                                                                 | 10 - 25                                                                                    |

## 10.6 Sfornati e gratinati

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

|  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Baguette con formaggio fuso                                                      | Cottura ventilata                                                                 | 160 - 170                                                                                 | 15 - 30                                                                                    |
| Gratin di verdure, preriscaldare il forno vuoto                                  | Turbo Grill                                                                       | 160 - 170                                                                                 | 15 - 30                                                                                    |
| Lasagne                                                                          | Cottura convenzionale                                                             | 180 - 200                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Sfornati di pesce                                                                | Cottura convenzionale                                                             | 180 - 200                                                                                 | 30 - 60                                                                                    |
| Verdure farcite                                                                  | Cottura ventilata                                                                 | 160 - 170                                                                                 | 30 - 60                                                                                    |
| Dolci al forno                                                                   | Cottura convenzionale                                                             | 180 - 200                                                                                 | 40 - 60                                                                                    |
| Pasta al forno                                                                   | Cottura convenzionale                                                             | 180 - 200                                                                                 | 45 - 60                                                                                    |

## 10.7 Cottura multilivello

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Usare le piastre.

|  <b>TORTE/<br/>DOLCI</b> | <br>(°C) | <br>(min) | <br><b>2 posizioni</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bigné / Eclair, preriscaldare il forno vuoto                                                               | 160 - 180                                                                                   | 25 - 45                                                                                      | 1 / 4                                                                                                     |

|  <b>TORTE/</b><br><b>DOLCI</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(min)</b> |  <b>2 posizioni</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Torta Streusel                                                                                                 | 150 - 160                                                                                     | 30 - 45                                                                                        | 1 / 4                                                                                                |

|  <b>BI-<br/>SCOTTI / TORTE<br/>PICCOLE / PA-<br/>STA / ROLL</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(min)</b> |  <b>2 posizioni</b> | <b>3 posizioni</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Panini                                                                                                                                          | 180                                                                                           | 20 - 30                                                                                        | 1 / 4                                                                                                | -                  |
| Biscotti di pasta frol-<br>la                                                                                                                   | 150 - 160                                                                                     | 20 - 40                                                                                        | 1 / 4                                                                                                | 1 / 3 / 5          |
| Biscotti realizzati con<br>pasta lievitata                                                                                                      | 160 - 170                                                                                     | 25 - 40                                                                                        | 1 / 4                                                                                                | -                  |
| Pasticcini di pasta<br>sfoglia, preriscaldare<br>il forno vuoto                                                                                 | 170 - 180                                                                                     | 30 - 50                                                                                        | 1 / 4                                                                                                | -                  |
| Biscotti realizzati con<br>pasta lievitata                                                                                                      | 160 - 170                                                                                     | 30 - 60                                                                                        | 1 / 4                                                                                                | -                  |
| Macarons                                                                                                                                        | 100 - 120                                                                                     | 40 - 80                                                                                        | 1 / 4                                                                                                | -                  |
| Biscotti fatti con<br>bianco d'uovo / Me-<br>ringhe                                                                                             | 80 - 100                                                                                      | 130 - 170                                                                                      | 1 / 4                                                                                                | -                  |

## 10.8 Suggerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

Arrostire la carne magra coperta (è possibile usare pellicola di alluminio).

Arrostire grandi pezzi di carne direttamente nel vassoio o sulla griglia posta sopra il vassoio.

Mettere un po' d'acqua nel vassoio onde evitare la bruciatura del grasso che cola.

Girare l'arrosto dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura.

Arrostire la carne e il pesce in pezzi di grandi dimensioni (1 kg o più).

Ungere diverse volte i pezzi di carne con il proprio sugo durante l'arrostitimento.

## 10.9 Cottura arrosto

Utilizzare la posizione del primo ripiano.



## MANZO



(°C)



(min.)

|               |            |                       |     |           |
|---------------|------------|-----------------------|-----|-----------|
| Arrosto misto | 1 - 1,5 kg | Cottura convenzionale | 230 | 120 - 150 |
|---------------|------------|-----------------------|-----|-----------|

|                                                             |                   |             |           |       |
|-------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|-----------|-------|
| Roastbeef o filetto al sangue, preriscaldare il forno vuoto | per cm di altezza | Turbo Grill | 190 - 200 | 5 - 6 |
|-------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|-----------|-------|

|                                                                  |                   |             |           |       |
|------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|-----------|-------|
| Roastbeef o filetto, cottura media, preriscaldare il forno vuoto | per cm di altezza | Turbo Grill | 180 - 190 | 6 - 8 |
|------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|-----------|-------|

|                                                              |                   |             |           |        |
|--------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|-----------|--------|
| Roastbeef o filetto, ben cotto, preriscaldare il forno vuoto | per cm di altezza | Turbo Grill | 170 - 180 | 8 - 10 |
|--------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|-----------|--------|



## MAIALE



Utilizzare la funzione: Turbo Grill.



(kg)



(°C)



(min.)

|                         |         |           |          |
|-------------------------|---------|-----------|----------|
| Spalla / Coppa / Coscia | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 90 - 120 |
|-------------------------|---------|-----------|----------|

|                                 |         |           |         |
|---------------------------------|---------|-----------|---------|
| Braciola / Costoletta di maiale | 1 - 1.5 | 170 - 180 | 60 - 90 |
|---------------------------------|---------|-----------|---------|

|                     |          |           |         |
|---------------------|----------|-----------|---------|
| Polpettone di carne | 0.75 - 1 | 160 - 170 | 50 - 60 |
|---------------------|----------|-----------|---------|

|                            |          |           |          |
|----------------------------|----------|-----------|----------|
| Stinco di maiale, precotto | 0.75 - 1 | 150 - 170 | 90 - 120 |
|----------------------------|----------|-----------|----------|



## VITELLO



Utilizzare la funzione: Turbo Grill.



(kg)



(°C)



(min.)

|                    |   |           |          |
|--------------------|---|-----------|----------|
| Arrosto di vitello | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
|--------------------|---|-----------|----------|

|                   |         |           |           |
|-------------------|---------|-----------|-----------|
| Stinco di vitello | 1.5 - 2 | 160 - 180 | 120 - 150 |
|-------------------|---------|-----------|-----------|



## AGNELLO



Utilizzare la funzione: Turbo Grill.



(kg)



(°C)



(min.)

Coscia d'agnello / Arrosto di agnello

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Sella d'agnello

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## SELVAGGINA



Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.



(kg)



(°C)



(min.)

Sella / Coscia di lepre,  
preriscaldare il forno vuoto

fino a 1

230

30 - 40

Sella di cervo

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Coscia di capriolo

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



## POLLAME



Utilizzare la funzione: Turbo Grill.



(kg)



(°C)



(min.)

Pollame, porzioni

0,2 - 0,25 ciascuno

200 - 220

30 - 50

Mezzo pollo

0,4 - 0,5 ciascuno

190 - 210

35 - 50

Pollo, pollastra

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Anatra

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Oca

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Tacchino

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Tacchino

4 - 6

140 - 160

150 - 240



## PESCE (STUFATO)



Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.



(kg)



(°C)



(min.)

Pesce intero

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 Cottura croccante con: Funzione Pizza



### IMPOSTAZIONE



Utilizzare la posizione del primo ripiano.



(°C)



(min.)

Torte 180 - 200 40 - 55

Flan agli spinaci 160 - 180 45 - 60

Quiche lorraine / Flan al formaggio 170 - 190 45 - 55

Cheesecake 140 - 160 60 - 90

Torta di verdure 160 - 180 50 - 60



### IMPOSTAZIONE



Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.



Utilizzare la posizione del secondo ripiano.



(°C)



(min.)

Pizza, sottile, utilizzare una leccarda 200 - 230 15 - 20

Pizza, spessa 180 - 200 20 - 30

Pane non lievitato 230 - 250 10 - 20

Torta di pasta frolla 160 - 180 45 - 55

Flammkuchen 230 - 250 12 - 20

Pierogi 180 - 200 15 - 25

## 10.11 Grill

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce sottili.

Mettere una pentola sulla posizione del primo ripiano per raccogliere i grassi.



## GRILL



Utilizzare la funzione: Grill



(°C)



(min.)  
1° lato



(min.)  
2° lato



|                             |           |         |         |       |
|-----------------------------|-----------|---------|---------|-------|
| Roast beef                  | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2     |
| Filetto di manzo            | 230       | 20 - 30 | 20 - 30 | 3     |
| Carré                       | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2     |
| Lonza di vitello            | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2     |
| Sella d'agnello             | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3     |
| Pesce intero, 0.5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

## 10.12 Cibi congelati



## SBRINAMENTO



Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.



(°C)



(min.)



|                                 |           |         |   |
|---------------------------------|-----------|---------|---|
| Pizza surgelata                 | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Pizza Americana surgelata       | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza fredda                    | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Pizzette surgelate              | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Patatine fritte sottili         | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Patatine fritte tagliate spesse | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Patate a spicchi / Crocchette   | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Sformato di patate              | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Cannelloni, freschi   | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne / Cannelloni, surgelati | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Cheesecake cotta                | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Ali di pollo                    | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

### 10.13 Scongellamento

Rimuovere gli alimenti dall'imballaggio e metterli su una piastra.

Non coprire il cibo, in quanto ciò può prolungare il tempo di sbrinamento.

Per grandi porzioni di cibo posizionare una piastra vuota capovolta sul fondo della cavità

Usare il primo livello griglia.

del forno. Mettere il cibo in un piatto profondo e collocarlo sulla parte superiore della piastra all'interno del forno. Se necessario, rimuovere i supporti del ripiano.

|  | <br>(kg) | <br>(min)<br>Tempo di scon-<br>gelamento | <br>(min)<br>Ulteriore tempo<br>di sbrinamento |   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Pollo                                                                            | 1                                                                                         | 100 - 140                                                                                                                 | 20 - 30                                                                                                                         | Girare a metà tempo.                                                               |
| Carne                                                                            | 1                                                                                         | 100 - 140                                                                                                                 | 20 - 30                                                                                                                         | Girare a metà tempo.                                                               |
| Trota                                                                            | 0,15                                                                                      | 25 - 35                                                                                                                   | 10 - 15                                                                                                                         | -                                                                                  |
| Fragole                                                                          | 0,3                                                                                       | 30 - 40                                                                                                                   | 10 - 20                                                                                                                         | -                                                                                  |
| Burro                                                                            | 0,25                                                                                      | 30 - 40                                                                                                                   | 10 - 15                                                                                                                         | -                                                                                  |
| Panna                                                                            | 2 x 0,2                                                                                   | 80 - 100                                                                                                                  | 10 - 15                                                                                                                         | Frustare la crema quan-<br>do ancora leggermente<br>congelata in alcune zo-<br>ne. |
| Dolce                                                                            | 1,4                                                                                       | 60                                                                                                                        | 60                                                                                                                              | -                                                                                  |

### 10.14 Marmellate/Conserve

Utilizzare la funzione Resistenza inferiore.

Utilizzare esclusivamente vasi da conserva delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.

Non utilizzare vasi con coperchi a scatto o a baionetta o lattine metalliche.

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

Non collocare più di 6 vasi da conserva da un litro sul vassoio di cottura.

Riempire i vasi in modo equo e chiudere con un morsetto.

I vasi non devono toccarsi tra loro.

Mettere circa 1/2 litro d'acqua nel vassoio di cottura per fornire sufficiente umidità al forno.

Quando il liquido nei vasi inizia a sobbollire (dopo circa 35 - 60 minuti con vasi da un litro), spegnere il forno o diminuire la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>FRUTTA MOR-<br/>BIDA</b> | <br>(min)<br><b>Tempi di cottura fi-<br/>no alla comparsa<br/>delle prime bollici-<br/>ne</b> |
| Fragole / Mirtilli / Lamponi / 35 - 45<br>Uva spina matura                                                        |                                                                                                                                                                                 |



## DRUPA



(min)

**Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine**



(min)

**Tempi di cottura restanti a 100°C**

Pesche / Mele  
cotogne / Prugne

35 - 45

10 - 15



## VERDURE



(min)

**Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine**



(min)

**Tempi di cottura restanti a 100°C**

Carote

50 - 60

5 - 10

Cetrioli

50 - 60

-

Ortaggi misti in  
agrodolce

50 - 60

5 - 10

Cavolo rapa / Piselli / Asparagi

50 - 60

15 - 20

## 10.15 Essiccazione - Cottura ventilata

Coprire le teglie con carta resistente al grasso o carta da forno.

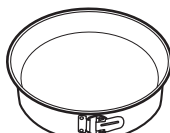
## 10.16 Cottura Ecoventilata - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.



**Teglia da pizza**

Scura, non riflettente  
28 cm di diametro



**Pirofila**

Scura, non riflettente  
26 cm di diametro



**Pirofile monoporzione**

Ceramica  
diametro 8 cm, altezza 5 cm



**Tortiera per flan**

Scura, non riflettente  
28 cm di diametro

Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo di asciugatura, aprire lo sportello e lasciarlo raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.

Per 1 teglia usare la terza posizione ripiano.

Per 2 teglie usare la prima e quarta posizione ripiano.



## VERDURE



(°C)



(ore)

Fagioli

60 - 70

6 - 8

Peperoni

60 - 70

5 - 6

Verdure per minestrone

60 - 70

5 - 6

Funghi

50 - 60

6 - 8

Erbette

40-50

2 - 3

Impostare la temperatura su 60 - 70 °C.



## FRUTTA



(ore)

Prugne

8 - 10

Albicocche

8 - 10

Fette di mela

6 - 8

Pere

6 - 9

## 10.17 Cottura Ecoventilata

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Roll dolci, 16 pezzi                                                             | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                                     |
| Pizza surgelata, 0,35 kg                                                         | ripiano a filo                                                                    | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                                     |
| Rotolo con marmellata                                                            | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                     |
| Brownie                                                                          | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 55 - 60                                                                                     |
| Base pan di Spagna                                                               | teglia per timballo su griglia                                                    | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Pesce al vapore, 0,3 kg                                                          | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Pesce intero, 0,2 kg                                                             | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Filetto di pesce, 0,3 kg                                                         | teglia per pizza su griglia                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Carne al vapore, 0,25 kg                                                         | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                 | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Cookie, 16 pezzi                                                                 | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Macarons, 24 pezzi                                                               | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Muffin, 12 pezzi                                                                 | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Pasta saporita, 20 pezzi                                                         | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi                                               | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                     |
| Tortine, 8 pezzi                                                                 | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Verdure, al vapore, 0,4 kg                                                       | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                                     |
| Omelette vegetariana                                                             | teglia per pizza su griglia                                                       | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |

## 10.18 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.



### COTTURA SU UN LIVELLO Cottura in stampi



(°C)



(min)



|                                |                       |           |         |   |
|--------------------------------|-----------------------|-----------|---------|---|
| Pan di Spagna senza grassi     | Cottura ventilata     | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Pan di Spagna senza grassi     | Cottura convenzionale | 160       | 35 - 50 | 2 |
| Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm | Cottura ventilata     | 160       | 60 - 90 | 2 |
| Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm | Cottura convenzionale | 180       | 70 - 90 | 1 |



### COTTURA SU UN LIVELLO Biscotti



Utilizzare la posizione del terzo ripiano.



(°C)



(min)

|                                                                    |                       |     |         |  |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----|---------|--|
| Frollini al burro / Strisce di pasta                               | Cottura ventilata     | 140 | 25 - 40 |  |
| Frollini al burro / Strisce di pasta, preriscaldare il forno vuoto | Cottura convenzionale | 160 | 20 - 30 |  |
| Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto       | Cottura ventilata     | 150 | 20 - 35 |  |
| Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto       | Cottura convenzionale | 170 | 20 - 30 |  |



### COTTURA MULTILIVELLO. Biscotti



(°C)



(min)



|                                                              |                   |     |         |       |
|--------------------------------------------------------------|-------------------|-----|---------|-------|
| Frollini al burro / Strisce di pasta                         | Cottura ventilata | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto | Cottura ventilata | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Pan di Spagna senza grassi                                   | Cottura ventilata | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |



GRILL



Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.



Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.



(min)



Toast

Grill

1 - 3

5

Bistecca di manzo, girare il piatto a metà tempo

Grill

24 - 30

4

## 11. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Note sulla pulizia



Agenti di pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.



Uso quotidiano

Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.

Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.



Accessori

Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

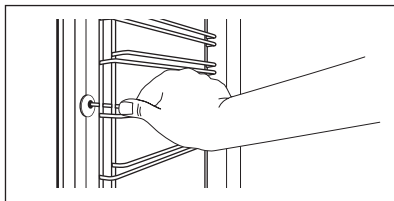
Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

### 11.2 Come togliere: Supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

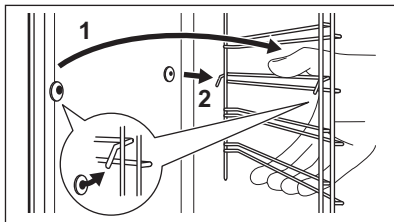
**Fase 1** Spegner il forno e attendere che sia freddo.

**Fase 2** Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



**Fase 3** Sfilare la guida di estrazione posteriore dalla parete laterale e toglierla.

**Fase 4** Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.



## 11.3 Istruzioni d'uso: Pulizia Con Acqua

Questa procedura di pulizia con acqua utilizza l'umidità per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dal forno.

**Fase 1** Versare l'acqua nell'incavo della cavità: 300 ml.

**Fase 2** Impostare la funzione: .

**Fase 3** Impostare la temperatura su 90 °C.

**Fase 4** Lasciare in funzione il forno per 30 minuti.

**Fase 5** Spegner il forno.

**Fase 6** Attendere che il forno sia freddo. Asciugare la cavità con un panno morbido.

## 11.4 Come togliere: Grill



### AVVERTENZA!

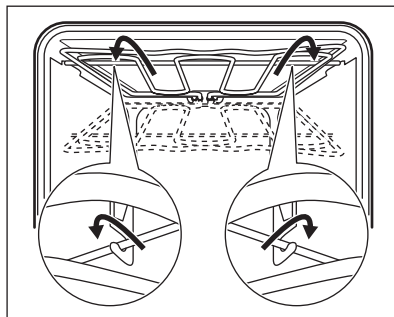
Pericolo di ustione.

**Fase 1** Spegner il forno e attendere che sia freddo per pulirlo. Rimuovere i supporti ripiano.

**Fase 2** Tirarlo in avanti contro la molla a pressione ed estrarlo dai due supporti. La griglia si piega.

**Fase 3** Pulire la parte superiore del forno con acqua tiepida, un panno morbido e detergente delicato. Lasciare asciugare.

**Fase 4** Installare la griglia seguendo al contrario la procedura indicata.



**Fase 5** Montare i supporti ripiano.

## 11.5 Procedura di rimozione e installazione: Porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.



### AVVERTENZA!

La porta è pesante.

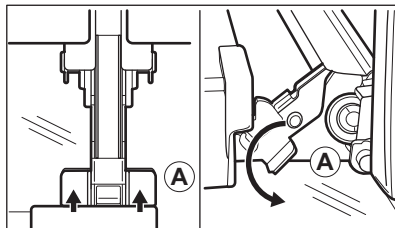


### ATTENZIONE!

Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

**Passaggio 1** Aprire completamente la porta.

**Passaggio 2** Sollevare e premere le leve di serraggio (A) sulle due cerniere.

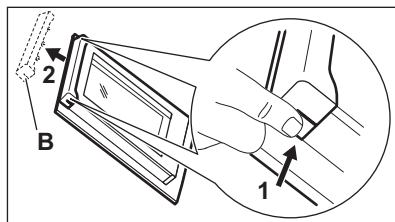


**Passaggio 3** Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°). Afferrare la porta su entrambi i lati e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.

**Passaggio 4** Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.

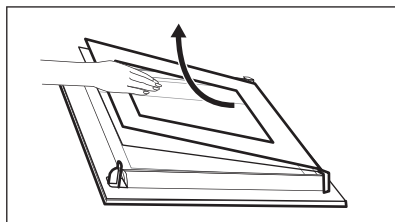
**Passaggio 5** Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.

**Passaggio 6** Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.



**Passaggio 7** Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

**Passaggio 8** Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.



**Passaggio 9** Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta. Verificare che i pannelli in vetro vengano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

# 11.6 Come sostituire: Lampadina

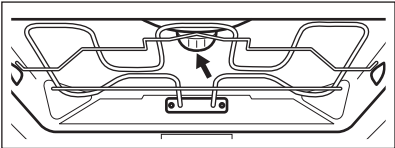


**AVVERTENZA!**  
Pericolo di scosse elettriche.  
La lampada potrebbe essere calda.

| Prima di sostituire la lampadina:                     |                                            |                                             |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Fase 1                                                | Fase 2                                     | Fase 3                                      |
| Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo. | Estrarre la spina dalla presa di corrente. | Appoggiare un panno sul fondo della cavità. |

## Lampadina superiore

**Fase 1**      Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.



|               |                                                                        |
|---------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fase 2</b> | Pulire il rivestimento di vetro.                                       |
| <b>Fase 3</b> | Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C. |
| <b>Fase 4</b> | Installare la calotta di vetro.                                        |

# 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



**AVVERTENZA!**  
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 12.1 Cosa fare se...

In tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.

| Problema                   | Controllare se...                                                              |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Il forno non si scalda.    | È scattato il fusibile.                                                        |
| Il display indica "12.00". | Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora. |

| Problema                     | Controllare se...      |
|------------------------------|------------------------|
| La lampadina non si accende. | La lampada è bruciata. |

## 12.2 Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

### Consigliamo di annotarli in questo spazio:

Modello (MOD.) .....

Codice Prodotto (PNC) .....

Numero di serie (S.N.) .....

## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

### 13.1 Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto\*

|                                                                        |                                 |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Nome fornitore                                                         | AEG                             |
| Identificativo modello                                                 | BEB331010M 944188242, 944188459 |
| Indice di efficienza energetica                                        | 95.3                            |
| Classe di efficienza energetica                                        | A                               |
| Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale    | 0.99 kWh/ciclo                  |
| Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata | 0.81 kWh/ciclo                  |
| Numero di cavità                                                       | 1                               |
| Fonte di calore                                                        | Elettricità                     |
| Volume                                                                 | 71 l                            |
| Tipo di forno                                                          | Forno a incasso                 |
| Massa                                                                  | 31.5 kg                         |

\* Per l'Unione europea secondo i regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.

Per la Repubblica di Bielorussia ai sensi di STB 2478-2017, appendice G; STB 2477-2017, allegati A e B.

Per l'Ucraina secondo 568/32020.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e grill - Metodi per la misura delle prestazioni.

### 13.2 Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Verificare che la porta del forno sia chiusa quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta del forno con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e verificare che sia saldamente fissata in posizione.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

#### Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

**Calore residuo**

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

**Tenere in caldo gli alimenti**

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza.

**Cottura Ecoventilata**

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

## 14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che

riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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



867361953-A-342020



**AEG**