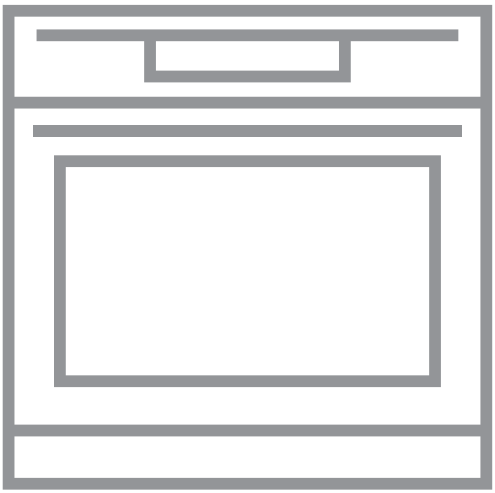
BEK101010M

DE **Benutzerinformation**
Backofen
FR **Notice d'utilisation**
Four
NL **Gebruiksaanwijzing**
Oven

USER MANUAL



AEG

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com/support



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service für es zu gewährleisten:
www.registeraeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden:
Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.
Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE..... 2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 7
4. BEDIENFELD..... 7
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... 8
6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 8
7. UHRFUNKTIONEN..... 10
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... 11
9. ZUSATZFUNKTIONEN..... 12
10. TIPPS UND HINWEISE..... 12
11. REINIGUNG UND PFLEGE..... 21
12. FEHLERSUCHE..... 25
13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 25

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder

Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.

- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**
Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Die Standsicherheit des Küchenmöbels muss DIN 68930 entsprechen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schranks unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm

Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560 x 20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite.	1500 mm
Befestigungsschrauben	4 x 25 mm

2.2 Elektroanschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Bedienung

WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.

WARNUNG!
Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.5 Innenbeleuchtung

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

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

2.6 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.

- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

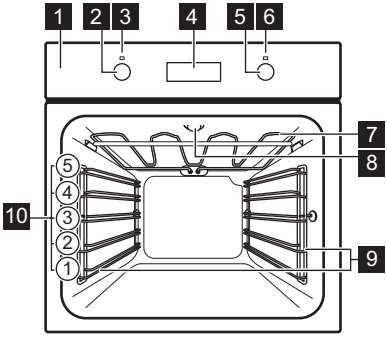
2.7 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

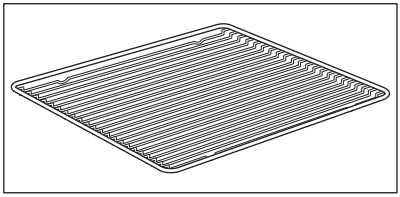
3.1 Gesamtansicht



1 Bedienblende
2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
3 Betriebskontrolllampe/-symbol
4 Elektronischer Programmspeicher Display
5 Einstellknopf (für die Temperatur)
6 Temperaturanzeige/-symbol
7 Heizelement
8 Lampe
9 Einhängeschienen, herausnehmbar
10 Einschubebenen

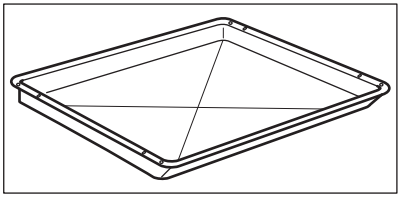
3.2 Zubehör

Kombirost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Universalblech



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

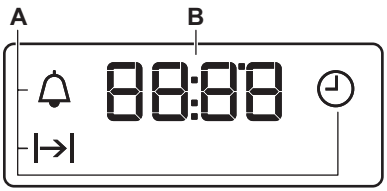
4. BEDIENFELD

4.1 Sensorfelder/Tasten

—	Einstellen der Zeit.
⏲	Einstellen einer Uhrfunktion.

+	Einstellen der Zeit.

4.2 Display



A. Uhrfunktionen
B. Timer

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Stellen Sie die Uhrzeit ein	**Reinigen Sie den Backofen**	**Heizen Sie den leeren Backofen vor**
1. Drücken Sie: . 2. +, − - zum Einstellen der Stunde drücken. Drücken Sie: . 3. +, − - zum Einstellen der Minuten drücken. Drücken Sie: .	1. Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen. 2. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	1. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Dauer: 1 Std. 2. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Dauer: 15 Min.

Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktion

Schritt 1	Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
Schritt 2	Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.
Schritt 3	Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

6.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
0	Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Backofenbeleuchtung	Einschalten der Lampe.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Ober-/Unterhitze	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Ober-/Unterhitze.
	Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Grillstufe 2	Zum Grillen dünner Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.

6.3 Hinweise zu: Ober-/Unterhitze

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests gemäß EN 60350-1.

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

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Ober-/Unterhitze. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
Uhrzeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.
Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können diese Funktion jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Änderung: Uhrzeit

blinkt, wenn Sie den Backofen an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

Schritt 1	+ - wiederholt drücken. - beginnt zu blinken.
Schritt 2	+, — - zum Einstellen der Zeit drücken. Nach etwa fünf Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die Zeit an.

- wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern. - beginnt zu blinken.

Einstellung: Dauer

Schritt 1	Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
Schritt 2	- wiederholt drücken. - beginnt zu blinken.
Schritt 3	+, — - zum Einstellen der Dauer drücken. Im Display wird folgendes angezeigt: . - blinkt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Signalton ertönt und der Backofen wird ausgeschaltet.
Schritt 4	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
Schritt 5	Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker

Schritt 1	- wiederholt drücken. - beginnt zu blinken.
Schritt 2	+, — - zum Einstellen der Zeit drücken. Die Funktion startet automatisch nach 5 Sekunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker	
Schritt 3	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
Schritt 4	Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

Abbrechen: Uhrfunktionen	
Schritt 1	- wiederholt drücken, bis das Symbol der Uhrfunktion anfängt zu blinken.
Schritt 2	Gedrückt halten: —. Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

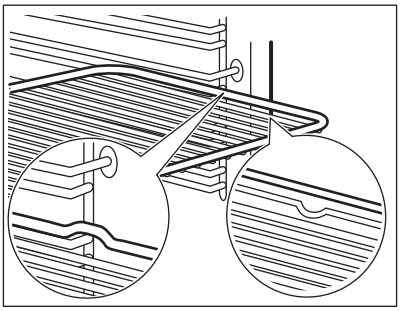
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

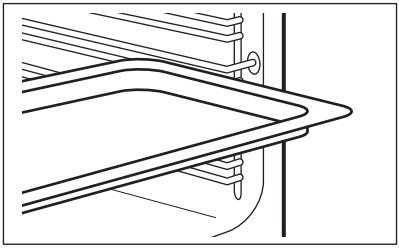
8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

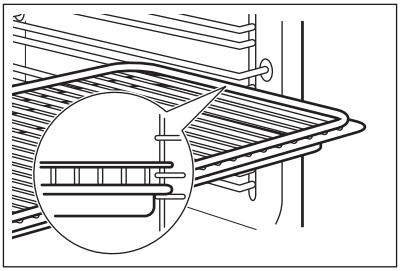
Kombirost:
Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Auflaufpfanne:
Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



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



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Backofens kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Garempfehlungen

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

10.2 Backen

Nutzen Sie, wenn Sie zum ersten Mal backen, die niedrigere Temperatur.

Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

10.3 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen und ist noch teigig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

10.4 Backen auf einer Einschubebene

Verwenden Sie die Funktion: Ober-/ Unterhitze.

BACKEN IN FORMEN

	(°C)	(Min.)	
Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	190 - 210	10 - 25	2
Tortenboden aus Rührteig	170 - 190	20 - 25	2
Pikante Torte	180 - 200	40 - 60	1
Gugelhupf / Brioche	160 - 180	50 - 70	1
Käsekuchen	160 - 180	60 - 90	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	150 - 170	70 - 90	1

KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF DEM BACKBLECH

Leeren Backofen vorheizen.

Verwenden Sie ein Backblech.

	(°C)	(Min.)	
Fladenbrot	230 - 250	10 - 15	1
Biskuitrolle	180 - 200	10 - 20	3
Pizza, dünner Boden	220 - 250	15 - 25	1
Roggenbrot	erst: 230	20	1
	anschließend: 160 - 180	30 - 60	
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	190 - 210	20 - 30	3
Windbeutel / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Streuselkuchen	160 - 180	20 - 40	3
Pizza mit viel Belag, verwenden Sie ein tiefes Blech	180 - 210	30 - 50	1
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig), verwenden Sie ein tiefes Blech	170	35 - 55	3
Wähen (CH)	210 - 230	35 - 50	1
Hefezopf / Hefekranz	170 - 190	40 - 50	2
Obstkuchen mit Mürbeteig	170 - 190	40 - 60	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

KLEINGEBÄCK

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

	(°C)	(Min.)
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	190 - 210	10 - 25
Mürbeteig-Plätzchen	170 - 190	10 - 20

KLEINGEBÄCK

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

	(°C)	(Min.)
Hefekleingebäck	170 - 190	20 - 30

KLEINGEBÄCK

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

	(°C)	(Min.)
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	190 - 210	20 - 30
Hefekleingebäck	170 - 190	20 - 40
Makronen	120 - 130	30 - 60
Gebäck aus Eiweiß / Baiser	80 - 100	120 - 150

10.5 Aufläufe und Gratins

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion: Ober-/ Unterhitze.

	(°C)	(Min.)
Überbackene Baguettes, Heizen Sie den leeren Backofen vor	200 - 220	15 - 30
Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Backofen vor	180 - 200	15 - 30
Lasagne	180 - 200	35 - 50
Fischaufläufe	180 - 200	40 - 60

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion: Ober-/ Unterhitze.

	(°C)	(Min.)
Gefülltes Gemüse	180 - 200	40 - 60
Süße Aufläufe	180 - 200	40 - 60
Nudelauflauf	180 - 200	45 - 60

10.6 Tipps zum Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt (Sie können Aluminiumfolie verwenden).

Braten Sie große Fleischstücke direkt im Blech oder auf dem Kombirost über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser ins Blech, um zu verhindern, dass das herabtropfende Fett brennt.

Drehen Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Gardauer.

Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).

Beträufeln Sie die Fleischstücke mit dem eigenen Saft während des Bratens.

10.7 Braten

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion Ober-/ Unterhitze.

RINDFLEISCH

		(°C)	(Min.)
Schmorfleisch	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150

RINDFLEISCH

		(°C)	(Min.)
Roastbeef/Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	230 - 250	6 - 8
Roastbeef/Filet, rosa, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	220 - 230	8 - 10
Roastbeef/Filet, durch, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	200 - 220	10 - 12

SCHWEINEFLEISCH

	(kg)	(°C)	(Min.)
Schulter / Nacken / Schinkenstück	1 - 1.5	210 - 220	90 - 120
Koteletts / Rippchen	1 - 1.5	180 - 190	60 - 90
Hackbraten	0.75 - 1	170 - 190	50 - 60
Schweinshaxe, vorgegart	0.75 - 1	200 - 220	90 - 120

KALB

	(kg)	(°C)	(Min.)
Kalbsbraten	1	200 - 220	90 - 120
Kalbshaxe	1.5 - 2	200 - 220	150 - 180

LAMM

	(kg)	(°C)	(Min.)
Lammkeule / Lammbraten	1 - 1.5	210 - 220	90 - 120
Lammrücken	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

WILD

	(kg)	(°C)	(Min.)
Rücken / Hasenkeule, Heizen Sie den leeren Backofen vor	bis zu 1	220 - 240	30 - 40
Reh-/Hirschrücken	1.5 - 2	210 - 220	60 - 90
Reh-/Hirschkeule	1.5 - 2	200 - 210	90 - 120

GEFLÜGEL

	(kg)	(°C)	(Min.)
Geflügelteile	je 0,2 - 0,25	220 - 250	20 - 40
Hähnchen, halbiert	je 0,4 - 0,5	220 - 250	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	220 - 250	50 - 70
Ente	1.5 - 2	210 - 220	80 - 100
Gans	3.5 - 5	200 - 210	150 - 180
Pute	2.5 - 3.5	200 - 210	120 - 180
Pute	4 - 6	180 - 200	180 - 240

FISCH, GEDÄMPFT

	(kg)	(°C)	(Min.)
Fisch	1 - 1.5	210 - 220	40 - 70

10.8 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.

Setzen Sie ein Kuchenblech in die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.

GRILL

Verwenden Sie die Funktion: Grill

	(°C)	(Min.) Erste Seite	(Min.) Zweite Seite	
Roastbeef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rinderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Schweinelende	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Fisch 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

GRILLSTUFE 2

Nutzen Sie die vierte Einschubebene, sofern nicht anders angegeben.

Verwenden Sie die Funktion: Grillstufe 2

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

	(Min.) Erste Seite	(Min.) Zweite Seite
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10
Würstchen	10 - 12	6 - 8
Steaks	7 - 10	6 - 8
Überbackener Toast	6 - 8	-

10.9 Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraub- und Bajonettdeckeln oder Metalldosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Ein-Liter-Einmachgläser auf das Backblech.

Füllen Sie die Einmachgläser gleichmäßig und verschließen Sie sie mit einer Klammer.

Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.

Geben Sie ungefähr 0,5 l Wasser ins Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen sicherzustellen.

Wenn die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu köcheln beginnt (nach ungefähr 35-60 Minuten bei 1-l-Einmachgläsern), schalten Sie den Backofen aus oder reduzieren Sie die Temperatur auf 100 °C (siehe Tabelle).

Stellen Sie die Temperatur auf 160 - 170 °C ein.

BEERENOBST	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln
Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	35 - 45

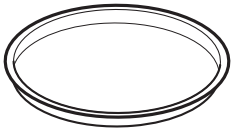
STEINOBST	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln	(Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Pfirsiche / Quitten / Pflaumen	35 - 45	10 - 15

GEMÜSE	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln	(Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Karotten	50 - 60	5 - 10

GEMÜSE	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln	(Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Gurken	50 - 60	-
Mixed Pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20

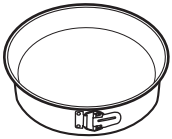
10.10 Ober-/Unterhitze - Empfohlenes Zubehör

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



Pizzapfanne

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser



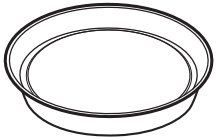
Backform

Dunkel, nicht reflektierend
26 cm Durchmesser



Förmchen

Keramikform
8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe



Tortenbodenform

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser

10.11 Ober-/Unterhitze

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

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		(°C)		(Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	220	3	40 - 50
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	40 - 50
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	180	2	45 - 55
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	2	50 - 60
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	35 - 45
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	40 - 50
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 30
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 30
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	30 - 40
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	30 - 40
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	40 - 50
Makronen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	35 - 45
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 45
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	30 - 40
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	40 - 50
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	200	3	45 - 55
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	50 - 60

10.12 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

GRILL

Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

		(Min.)	
Toast	Grill	1 - 3	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4

GRILLSTUFE 2

Heizen Sie den leeren Backofen 3 Min. vor.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

	(Min.)	
	Erste Seite	**Zweite Seite**
Frikadellen	8 - 10	6 - 8
Toast	1 - 3	1 - 3

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

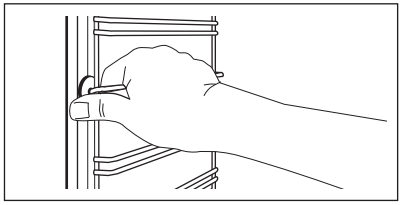
11.1 Hinweise zur Reinigung

 **Reinigungsmittel**	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
 **Täglicher Gebrauch**	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.
 **Zubehör**	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler .
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

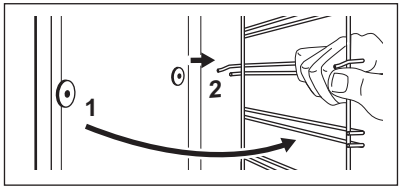
11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

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



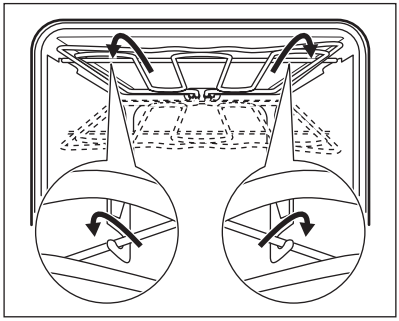
Schritt 3	Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.
Schritt 4	Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



11.3 Entfernen: Grill

WARNUNG!
Es besteht Verbrennungsgefahr.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist, um ihn zu reinigen. Entfernen Sie die Einhängegitter.
Schritt 2	Fassen Sie die Ecken des Grills. Ziehen Sie ihn gegen die Federkraft nach vorne und aus beiden Halterungen heraus. Der Grill klappt nach unten.
Schritt 3	Reinigen Sie die Backofendecke mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie sie trocknen.
Schritt 4	Führen Sie zum Einsetzen des Grillelements die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
Schritt 5	Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.



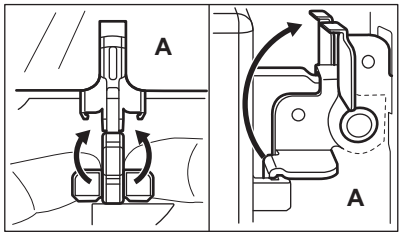
11.4 Aus- und Einbau der: Tür

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

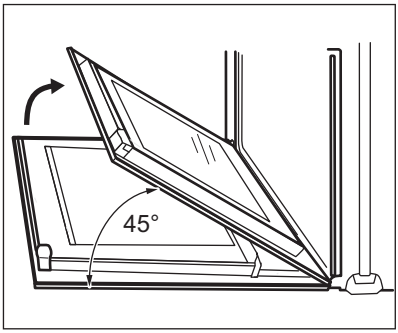
WARNUNG!
Die Tür ist schwer.

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

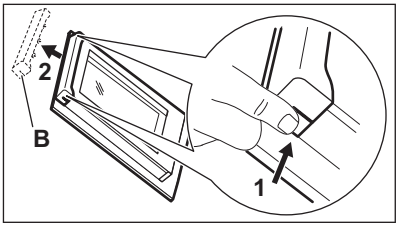
Schritt 1	Öffnen Sie die Tür vollständig.
Schritt 2	Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



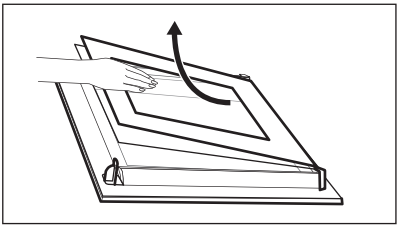
Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 45°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.



Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



Schritt 7	Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
Schritt 8	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Schritt 9	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

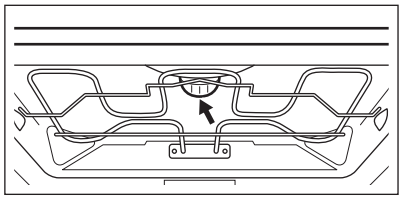
11.5 Austausch: Lampe

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

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



Schritt 2	Reinigen Sie die Glasabdeckung.
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

Schritt 4	Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was tun, wenn...

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

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

12.2 Servicedaten

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

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

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt*

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BEK101010M 944187813
Energieeffizienzindex	95.4
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.83 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	77 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	30.0 kg

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

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

13.2 Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

Restwärme
Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen
Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten.

Ober-/Unterhitze
Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen.

14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Web pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :
www.registeraeg.com



Acheter des accessoires, des consommables et des pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, Numéro de série.
Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ....27
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ....29
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....32
4. BANDEAU DE COMMANDE....32
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....33
6. UTILISATION QUOTIDIENNE....33
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE....35
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES....36
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES....37
10. CONSEILS ET ASTUCES....37
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....47
12. DÉPANNAGE....50
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....51

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

1.2 Consignes générales de sécurité

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

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!**
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- La stabilité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

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

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

2.2 Raccordement électrique

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L’appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l’alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d’alimentation de l’appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

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

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

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

AVERTISSEMENT!
Risque d'endommagement de l'appareil.

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

2.4 Entretien et Nettoyage

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

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

2.5 Éclairage intérieur

AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !

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

2.6 Maintenance

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

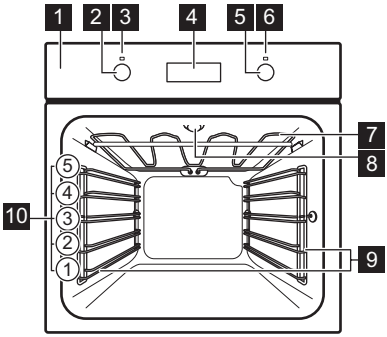
2.7 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

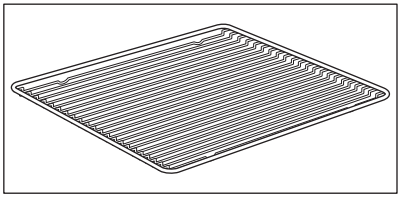
3.1 Présentation générale



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. Support de grille, amovible
10. Position des grilles

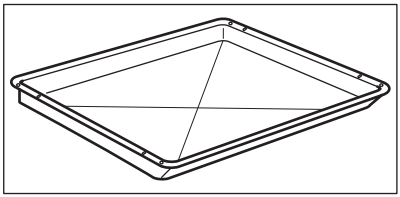
3.2 Accessoires

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.

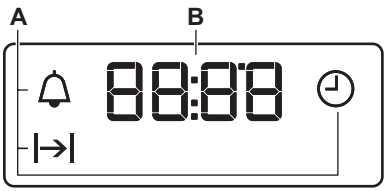
4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Touches sensitives

—	Pour régler l'heure.
⏲	Pour régler une fonction de l'horloge.

+	Pour régler l'heure.

4.2 Affichage



A. Fonctions de l'horloge
B. Minuteur

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Avant la première utilisation

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

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Réglez l'horloge	**Nettoyez le four**	**Préchauffez le four à vide**
1. Appuyez sur : . 2. +, − - appuyez pour régler l'heure. Appuyez sur : . 3. +, − - appuyez pour régler les minutes. Appuyez sur : .	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 min.

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 Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
0	Position Arrêt	Le four est éteint.
	Eclairage four	Pour allumer l'éclairage.
	Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Convection naturel. 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 : Convection naturel. Humide.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Gril rapide	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour faire griller du pain.

6.3 Remarques sur : Convection naturel. 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 Convection naturel. 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
Heure	Pour régler, changer ou vérifier l'heure.
Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
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.
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.

Comment régler : Minuteur	
Étape 4	Tournez la manette sur la position Arrêt.

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

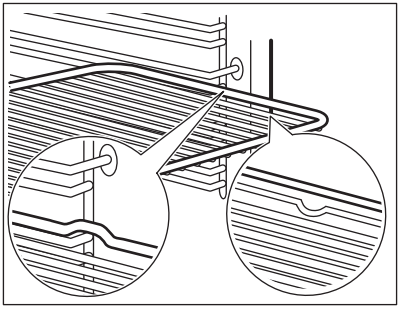
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

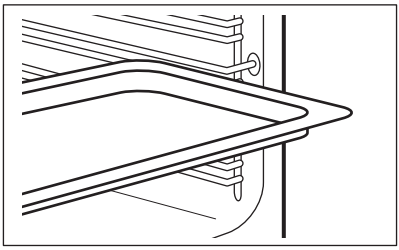
8.1 Insertion des accessoires

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

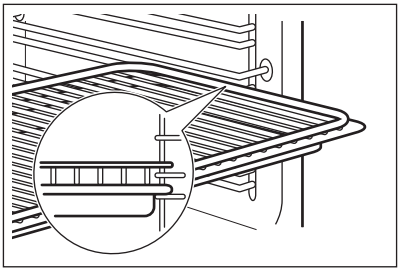
Grille métallique:
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.



Plat à rôtir:
Poussez le plateau entre les rails du support de grille.



Grille métallique, Plat à rôtir:
Poussez le plateau entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

10. CONSEILS ET ASTUCES

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Recommandations de cuisson

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

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

10.3 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.

10.4 Cuisson sur un seul niveau

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

CUISSON DANS DES MOULES

	(°C)	(min)	
Fond de tarte - pâte brisée, préchauffer le four à vide	190 - 210	10 - 25	2
Fond de tarte - mélange de génoise	170 - 190	20 - 25	2
Tartes salées	180 - 200	40 - 60	1
Savarin / Brioche	160 - 180	50 - 70	1
Cheesecake	160 - 180	60 - 90	1
Quatre-quarts / Gâteaux aux fruits	150 - 170	70 - 90	1

GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON

Préchauffez le four à vide.

Utilisez un plateau de cuisson.

	(°C)	(min)	
Pain sans levain	230 - 250	10 - 15	1
Gâteau roulé	180 - 200	10 - 20	3
Pizza, croûte fine	220 - 250	15 - 25	1
Pain de seigle	d'abord : 230	20	1
	puis : 160 - 180	30 - 60	
Gâteau aux amandes beurré / Gâteaux au sucre	190 - 210	20 - 30	3
Choux à la crème / Éclairs	190 - 210	20 - 35	3
Gâteau avec garniture à base de crumble	160 - 180	20 - 40	3
Pizza, avec beaucoup de garniture, utilisez un plat à rôtir	180 - 210	30 - 50	1
Flans aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise), utilisez un plat à rôtir	170	35 - 55	3
Tartes (Suisse)	210 - 230	35 - 50	1
Pain tressé / Pain en forme de couronne	170 - 190	40 - 50	2
Flans aux fruits à base de pâte brisée	170 - 190	40 - 60	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

BISCUITS/GÂTEAUX SECS

Utilisez le troisième niveau de la grille.

	(°C)	(min)
Petits pains, préchauffer le four à vide	190 - 210	10 - 25

BISCUITS/GÂTEAUX SECS

Utilisez le troisième niveau de la grille.

	(°C)	(min)
Biscuits à pâte brisée	170 - 190	10 - 20

BISCUITS/GÂTEAUX SECS

Utilisez le troisième niveau de la grille.

	(°C)	(min)
Biscuits à base de pâte levée	170 - 190	20 - 30
Pâtes feuilletées, préchauffer le four à vide	190 - 210	20 - 30
Biscuits à base de pâte levée	170 - 190	20 - 40
Macarons	120 - 130	30 - 60
Pâtisseries à base de blanc d'œuf / Meringues	80 - 100	120 - 150

10.5 Gratins

Utilisez le premier niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

	(°C)	(min)
Baguettes nappées de fromage fondu, préchauffer le four à vide	200 - 220	15 - 30
Gratin de légumes, préchauffer le four à vide	180 - 200	15 - 30
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Utilisez le premier niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

	(°C)	(min)
Poisson gratiné	180 - 200	40 - 60
Légumes farcis	180 - 200	40 - 60
Pâtisseries sucrées	180 - 200	40 - 60
Cuisson des pâtes	180 - 200	45 - 60

10.6 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.

10.7 Rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

BŒUF

		(°C)	(min)
Braisé	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150
Rôti ou filet de bœuf, saignant, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	230 - 250	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, à point, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	220 - 230	8 - 10
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	200 - 220	10 - 12

PORC

	(kg)	(°C)	(min)
Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1.5	210 - 220	90 - 120
Côtelettes / Côte levée	1 - 1.5	180 - 190	60 - 90
Pain de viande	0.75 - 1	170 - 190	50 - 60
Jarret de porc, pré-cuit	0.75 - 1	200 - 220	90 - 120

VEAU

	(kg)	(°C)	(min)
Rôti de veau	1	200 - 220	90 - 120
Jarret de veau	1.5 - 2	200 - 220	150 - 180

AGNEAU

	(kg)	(°C)	(min)
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1.5	210 - 220	90 - 120
Selle d'agneau	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

GIBIER

	(kg)	(°C)	(min)
Selle / Cuisse de lièvre, préchauffer le four à vide	jusqu'à 1	220 - 240	30 - 40
Selle de cerf	1.5 - 2	210 - 220	60 - 90
Cuissot de chevreuil	1.5 - 2	200 - 210	90 - 120

VOLAILLE

	(kg)	(°C)	(min)
Volaille, portions	0,2 - 0,25 chacun	220 - 250	20 - 40
Poulet, demi	0,4 - 0,5 chacun	220 - 250	35 - 50
Poulet, poularde	1 - 1.5	220 - 250	50 - 70
Canard	1.5 - 2	210 - 220	80 - 100
Oie	3.5 - 5	200 - 210	150 - 180
Dinde	2.5 - 3.5	200 - 210	120 - 180
Dinde	4 - 6	180 - 200	180 - 240

POISSON (À LA VAPEUR)

	(kg)	(°C)	(min)
Poisson entier	1 - 1.5	210 - 220	40 - 70

10.8 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



GRIL FORT



Utilisez le quatrième niveau de la grille sauf indication contraire.



Utilisez la fonction : Gril rapide



Réglez le gril à la température maximale.

	 (min) 1re face	 (min) 2e face
Filet de porc	10 - 12	6 - 10
Saucisses	10 - 12	6 - 8



GRIL FORT



Utilisez le quatrième niveau de la grille sauf indication contraire.



Utilisez la fonction : Gril rapide



Réglez le gril à la température maximale.

	 (min) 1re face	 (min) 2e face
Steaks	7 - 10	6 - 8
Pain grillé avec garniture	6 - 8	-

10.9 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.

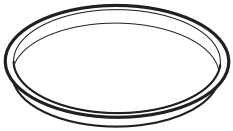
BAIES	**(min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir**
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	35 - 45

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

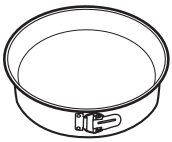
LÉGUMES	**(min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir**	**(min) Continuez la cuisson à 100 °C**
Carottes	50 - 60	5 - 10
Concombres	50 - 60	-
Cornichons mélangés	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20

10.10 Convection naturel. Humide - accessoires recommandés

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



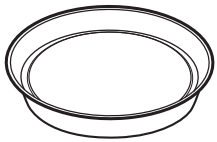
Plaque à pizza



Plat de cuisson



Ramequins



Moule pour fond de tarte

Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm

10.11 Convection naturel. Humide

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

Utilisez le troisième niveau de la grille.

		(°C)		(min)
Petits pains sucrés, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	220	3	40 - 50
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	40 - 50
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	45 - 55
Soufflé, (6 pièces)	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	2	50 - 60
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	35 - 45
Génoise Victoria	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0.3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 30
Poisson entier, 0.2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 30
Filet de poisson, 0.3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	30 - 40
Viande pochée, 0.25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0.5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	30 - 40
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	40 - 50
Macarons, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	35 - 45

		(°C)		(min)
Muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Pâtisserie salée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Biscuits à pâte brisée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	30 - 40
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Légumes, pochés, 0.4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	40 - 50
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	45 - 55
Légumes méditerranéens, 0.7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	50 - 60

10.12 Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

GRIL

Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

		(min)	
Toasts	Gril	1 - 3	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4



GRIL FORT



Préchauffez toujours le four à vide pendant 3 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.



Utilisez le quatrième niveau de la grille.





	(min)	
	1re face	**2e face**
Hamburgers	8 - 10	6 - 8
Toasts	1 - 3	1 - 3

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien



Agent nettoyant

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

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

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

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



Accessoires

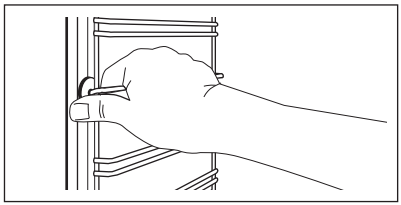
Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

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

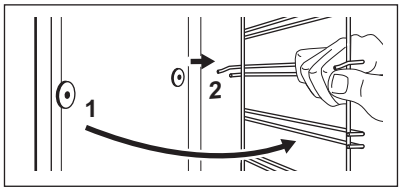
11.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.
Étape 2	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



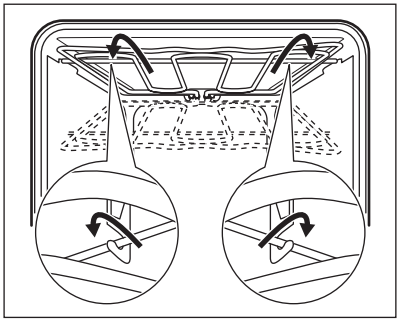
Étape 3	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.
Étape 4	Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.



11.3 Comment 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.

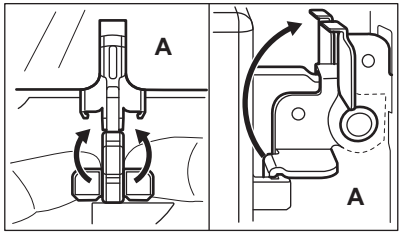
11.4 Comment démonter et installer : Porte

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

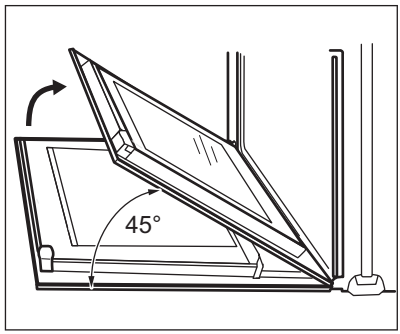
AVERTISSEMENT!
La porte est lourde.

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

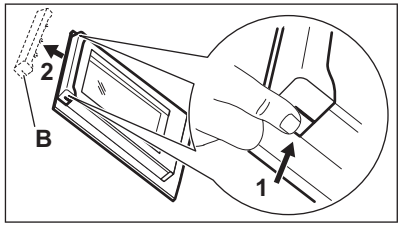
Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.
Étape 2	Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



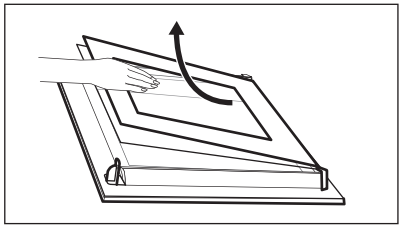
Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 45°). Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.



Étape 4	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.
Étape 5	Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.
Étape 6	Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.



Étape 7	Nettoyez le panneau en verre avec de l'eau et du savon. Séchez soigneusement le panneau en verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
Étape 8	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.



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

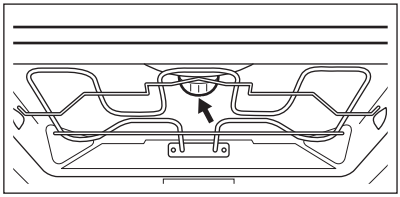
11.5 Comment remplacer : Éclairage

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. Réglez l'heure.
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	BEK101010M 944187813
Index d'efficacité énergétique	95.4
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.83 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	77 l
Type de four	Four encastrable
Masse	30.0 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.

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.

Convection naturel. 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.

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, onderhouds- en reparatie-informatie:
www.aeg.com/support



Registreer uw product voor een betere service:
www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: Model, productnummer, serienummer.
De informatie staat op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....53
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....55
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....58
4. BEDIENINGSPANEEL....58
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK....59
6. DAGELIJKS GEBRUIK....59
7. KLOKFUNCTIES....60
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....62
9. EXTRA FUNCTIES....62
10. AANWIJZINGEN EN TIPS....63
11. ONDERHOUD EN REINIGING....71
12. PROBLEEMOPLOSSING....75
13. ENERGIEZUINIGHEID....75

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

1.2 Algemene veiligheid

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

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie

⚠ **WAARSCHUWING!**
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer voordat u het apparaat monteert of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.
- De stevigheid van de inbouwkast moet voldoen aan de DIN 68930-norm.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	578 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm

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

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

2.3 Gebruik

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

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

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

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

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

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

2.5 Binnenverlichting

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.6 Service

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

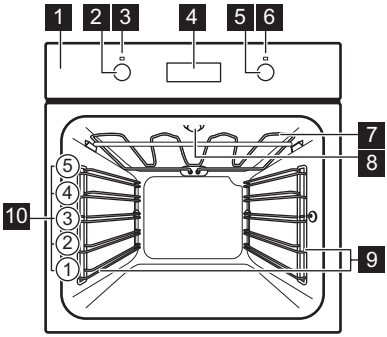
2.7 Afvalverwerking

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

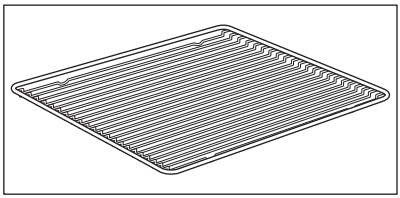
3.1 Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Knop voor verwarmingsfuncties
3 Stroomlampje/symbool
4 Scherm
5 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
6 Temperatuurindicator/symbool
7 Verwarmingselement
8 Lamp
9 Verwijderbare inschuifrail
10 Roosterhoogtes

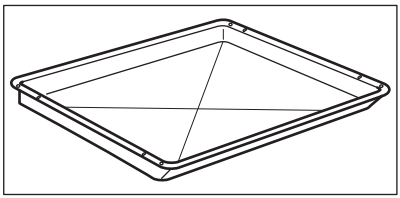
3.2 Accessoires

Bakrooster



Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Combipan



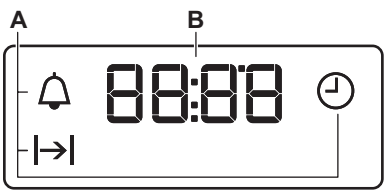
Voor gebak en koekjes. Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Sensorveld / Knoppen

—	De tijd instellen.
⏲	De klokfunctie instellen.
+	De tijd instellen.

4.2 Display



A. Klokfuncties
B. Timer

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Voor het eerste gebruik

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

Stap 1	Stap 2	Stap 3
De klok instellen	**De oven reinigen**	**De lege oven voorverwarmen.**
1. Druk op: . 2. +, − - druk om het uur in te stellen. Druk op: . 3. +, − - druk om de minuten in te stellen. Druk op: .	1. Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven. 2. Maak de oven en de accessoires schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	1. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Tijd: 1 u. 2. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Tijd: 15 min.

Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfunctie

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

6.2 Ovenfuncties

Ovenfunctie		Applicatie
0	Uit-stand	De oven is uitgeschakeld.
	Binnenverlichting	Om de lamp in te schakelen.
	Boven- /onderwarmte	Voor het bakken en braden op één rekstand.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	Conventioneel bakken	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Conventioneel bakken.
	Grill	Voor het roosteren van dunne stukjes voedsel en voor het maken van toast.
	Grill Intens	Voor het roosteren van dunne stukjes voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.

6.3 Toelichting van: Conventioneel bakken

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

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

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

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Klokfuncties

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

Klokfunctie	Toepassing
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 knipperen.
Stap 2	+, — - druk hierop om de tijd in te stellen. Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer.

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

Instellen: Duur

Stap 1	Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
Stap 2	- druk herhaaldelijk. →| - begint te knipperen.
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 knipperen.
Stap 2	+, — - druk hierop om de tijd in te stellen. De functie wordt automatisch na 5 seconden gestart. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
Stap 3	Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
Stap 4	Draai de knoppen naar de uitstand.

Annuleren: Klokfuncties

Stap 1	- druk herhaaldelijk totdat het klokfunctiesymbool begint te knipperen.
Stap 2	Indrukken en vasthouden: —. De klokfunctie schakelt na enkele seconden uit.

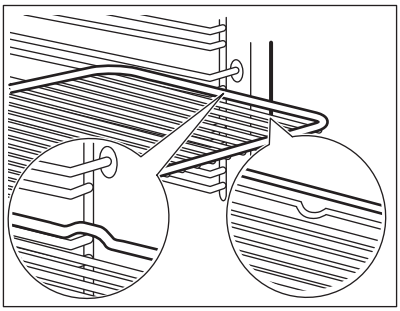
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

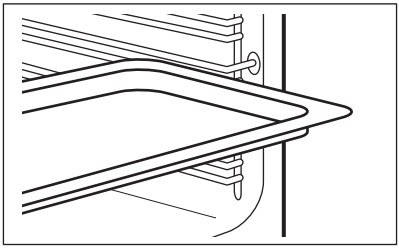
8.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. Deze inkepingen voorkomen bovendien omkanteling. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

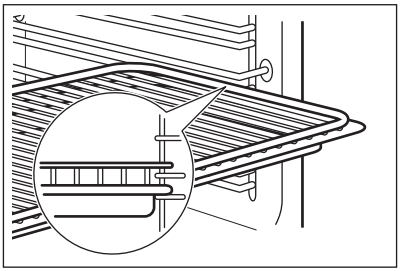
Bakrooster:
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



Braadpan:
Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



Bakrooster, Braadpan:
Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Na het uitschakelen van de oven blijft de ventilatie doorgaan totdat de oven is afgekoeld.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.
Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. De onderstaande tabellen tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.
Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

10.2 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.

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

10.3 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.

10.4 Bakken op één niveau

Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

BAKKEN IN BAKVORMEN

	(°C)	(min)	
Taartbodem - zandtaartdeeg, verwarm de oven voor	190 - 210	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	170 - 190	20 - 25	2
Pikante taart	180 - 200	40 - 60	1
Tulband / Brioche	160 - 180	50 - 70	1
Kwarktaart	160 - 180	60 - 90	1
Zandgebak / Fruitgebak	150 - 170	70 - 90	1

CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik een bakplaat.

	(°C)	(min)	
Ongedesemd brood	230 - 250	10 - 15	1
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	180 - 200	10 - 20	3
Pizza, dunne korst	220 - 250	15 - 25	1
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
Kruimeltaart, droog	160 - 180	20 - 40	3
Pizza, met veel garnering, gebruik een diepe pan	180 - 210	30 - 50	1
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/zacht cakedeeg), gebruik een diepe pan	170	35 - 55	3
Vlaaien (CH)	210 - 230	35 - 50	1
Plaatbrood / Broodkrans	170 - 190	40 - 50	2
Vruchtencake van zanddeeg	170 - 190	40 - 60	3
Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

KOEKJES EN BISCUITS

Gebruik de derde rekstand.

	(°C)	(min)
Broodjes, verwarm de oven voor	190 - 210	10 - 25
Zandkoekjes	170 - 190	10 - 20
Koekjes gemaakt van gistdeeg	170 - 190	20 - 30
Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor	190 - 210	20 - 30
Koekjes gemaakt van gistdeeg	170 - 190	20 - 40
Makarons	120 - 130	30 - 60
Eiwitgebak/schuimgebak / Schuimgebakjes	80 - 100	120 - 150

10.5 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gebruik de eerste rekstand.

Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

	(°C)	(min)
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas, verwarm de oven voor	200 - 220	15 - 30

Gebruik de eerste rekstand.

Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

	(°C)	(min)
Groentegratin, verwarm de oven voor	180 - 200	15 - 30
Lasagne	180 - 200	35 - 50
Visschotels	180 - 200	40 - 60
Gevulde groente	180 - 200	40 - 60
Zoete ovenschotels	180 - 200	40 - 60
Pasta gebakken	180 - 200	45 - 60

10.6 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.

10.7 Braden

Gebruik de eerste rekstand.

Gebruik de functie: Boven- /onderwarmte.

RUNDVLEES

		(°C)	(min)
Stoofvlees	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150
Rosbief of ossenhaas, rood, verwarm de oven voor	per cm dikte	230 - 250	6 - 8
Rosbief of ossenhaas, medium, verwarm de oven voor	per cm dikte	220 - 230	8 - 10
Rosbief of ossenhaas, gaar, verwarm de oven voor	per cm dikte	200 - 220	10 - 12

VARKENSVLEES

	(kg)	(°C)	(min)
Schouder / Nek / Hamlap	1 - 1,5	210 - 220	90 - 120
Karbonade / Spare ribs	1 - 1,5	180 - 190	60 - 90
Gehaktbrood	0,75 - 1	170 - 190	50 - 60
Varkensschenkel, voorgekookt	0,75 - 1	200 - 220	90 - 120

KALFSVLEES

	(kg)	(°C)	(min)
Geroosterd kalfsvlees	1	200 - 220	90 - 120
Kalfsschenkel	1,5 - 2	200 - 220	150 - 180

LAMSVLEES

	(kg)	(°C)	(min)
Lamsbout / Geroosterd lamsvlees	1 - 1,5	210 - 220	90 - 120
Lamsrugfilet	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60

WILD

	(kg)	(°C)	(min)
Rug / Hazenpoot, verwarm de oven voor	tot 1	220 - 240	30 - 40
Hert rugfilet	1,5 - 2	210 - 220	60 - 90
Reebout, hertenbout	1,5 - 2	200 - 210	90 - 120

GEVOGELTE

	(kg)	(°C)	(min)
Gevogelte, porties	0,2 - 0,25 elk	220 - 250	20 - 40
Halve kip	0,4 - 0,5 elk	220 - 250	35 - 50
Kip, haantje	1 - 1,5	220 - 250	50 - 70
Eend	1,5 - 2	210 - 220	80 - 100
Gans	3,5 - 5	200 - 210	150 - 180
Kalkoen	2,5 - 3,5	200 - 210	120 - 180
Kalkoen	4 - 6	180 - 200	180 - 240

VIS (GESTOOMD)

	(kg)	(°C)	(min)
Hele vis	1 - 1,5	210 - 220	40 - 70

10.8 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

GRILL INTENS

Gebruik de vierde rekstand, tenzij anders aangegeven.

Gebruik de functie: Grill Intens

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

	(min) 1e kant	(min) 2e kant
Varkensfilet	10 - 12	6 - 10
Worstjes	10 - 12	6 - 8
Steaks	7 - 10	6 - 8
Brood met iets erop	6 - 8	-

10.9 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.

ZACHTE VRUCHTEN	(min) Kooktijd tot het sudderen begint
Aardbeien / Bosbessen / Frambozen / rijpe kruisbessen	35 - 45

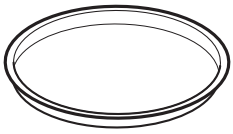
STEEN-VRUCHTEN	(min) Kooktijd tot het sudderen begint	(min) Door blijven koken op 100 °C
Perziken / Kweeperen / Pruimen	35 - 45	10 - 15

GROENTEN	(min) Kooktijd tot het sudderen begint	(min) Door blijven koken op 100 °C
Wortelen	50 - 60	5 - 10

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

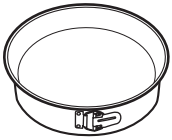
10.10 Conventioneel bakken - aanbevolen accessoires

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



Pizza pan

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm



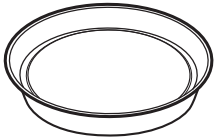
Ovenschotel

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 26 cm



Ovenschaaltjes

Keramiek
8 cm diameter, 5 cm hoog



Blik voor flanbodem

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm

10.11 Conventioneel bakken

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

Gebruik de derde rekstand.

		(°C)		(min)
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	220	3	40 - 50
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	bakplaat of lekschaal	180	2	40 - 50
Brownie	bakplaat of lekschaal	180	2	45 - 55
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	200	2	50 - 60
Luchtige vlaaibodem	flanvorm op rooster	180	2	35 - 45
Victoriataart met jamvulling	ovenschaal op rooster	170	2	40 - 50
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	20 - 30
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	20 - 30
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	30 - 40
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	35 - 45
Sjasliek, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	30 - 40
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	40 - 50
Makarons, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	35 - 45
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 45
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	30 - 40
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	40 - 50
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	200	3	45 - 55
Mediterrane groenten, 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	50 - 60

10.12 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

GRILLEN

Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

		(min)	
Geroosterd brood	Grill	1 - 3	5
Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien	Grill	24 - 30	4

GRILL INTENS

Verwarm de lege oven 3 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

Gebruik de vierde rekstand.

	(min)	
	1e kant	**2e kant**
Hamburgers	8 - 10	6 - 8
Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3

11. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigingsmiddelen

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

Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.



Dagelijks gebruik

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

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



Accessoires

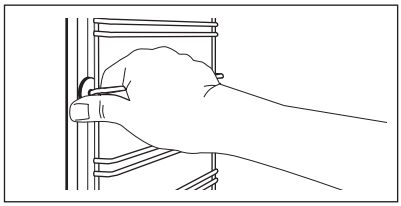
Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

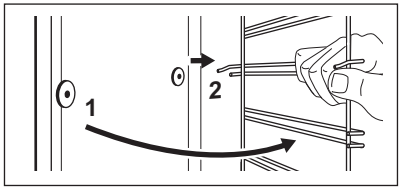
11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

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.



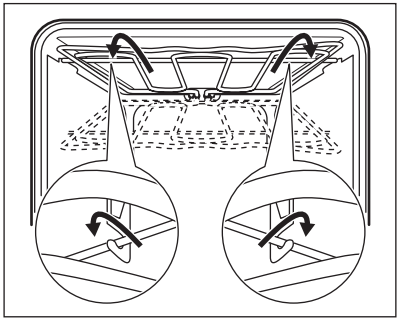
Stap 3	Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.
Stap 4	Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.



11.3 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 klapt naar beneden.
Stap 3	Reinig het plafond van de oven met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel. Laat de oven drogen.
Stap 4	Installeer de grill in de omgekeerde volgorde.
Stap 5	Installeer de inschuifrails.



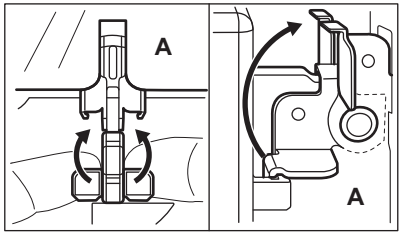
11.4 Hoe te verwijderen en installeren: Deur

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

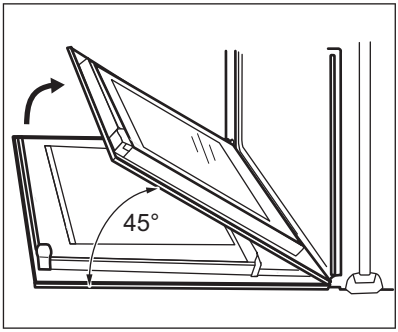
WAARSCHUWING!
De deur is zwaar.

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

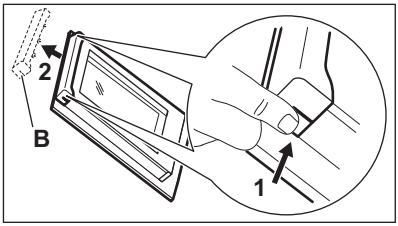
Stap 1	Open de deur volledig.
Stap 2	Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



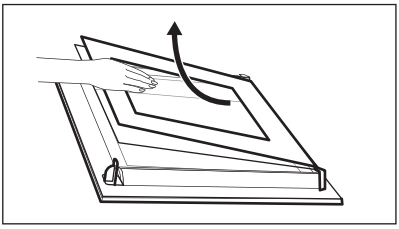
Stap 3	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 45°). Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond.



Stap 4	Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.
Stap 5	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
Stap 6	Houd de glasplaten aan de bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleiding.



Stap 7	Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.
Stap 8	Voer na het reinigen de bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.



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

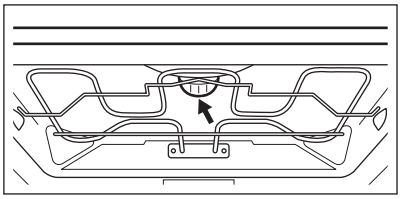
11.5 Hoe te vervangen: Lamp

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.
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 ofeen 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	BEK101010M 944187813
Energie-efficiëntie-index	95.4
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.83 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	77 l

Soort oven	Inbouwoven
Massa	30.0 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.

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.

Conventioneel bakken
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. 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.

www.aeg.com/shop



867361888-A-212020

CE

AEG