

**EB30M**

**BES33101ZM**

|    |                                       |    |
|----|---------------------------------------|----|
| NL | Gebruiksaanwijzing   <b>Oven</b>      | 2  |
| EN | User Manual   <b>Oven</b>             | 23 |
| FR | Notice d'utilisation   <b>Four</b>    | 43 |
| DE | Benutzerinformation   <b>Backofen</b> | 64 |

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

**Ga naar onze website voor:**



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

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



Registreer je product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

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

## KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

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

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....        | 3  |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....     | 5  |
| 3. MONTAGE .....                     | 7  |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 9  |
| 5. BEDIENINGSPANEEL.....             | 9  |
| 6. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....      | 10 |
| 7. DAGELIJKS GEBRUIK.....            | 10 |
| 8. KLOKFUNCTIES.....                 | 11 |
| 9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....   | 13 |
| 10. EXTRA FUNCTIES.....              | 13 |
| 11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....        | 14 |
| 12. ONDERHOUD EN REINIGING.....      | 17 |
| 13. PROBLEEMOPLOSSING.....           | 20 |
| 14. ENERGIEZUINIGHEID.....           | 20 |
| 15. MILIEUBESCHERMING.....           | 21 |

## 1. ⚠️ VEILIGHEIDSGEGEVINGEN

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

### 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

### 1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.

- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installeren



#### WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

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

|                                                        |              |
|--------------------------------------------------------|--------------|
| Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad) | 590 (600) mm |
| Kastbreedte                                            | 560 mm       |
| Kastdiepte                                             | 550 (550) mm |
| Hoogte van de voorkant van het apparaat                | 594 mm       |
| Hoogte van de achterkant van het apparaat              | 576 mm       |
| Breedte van de voorkant van het apparaat               | 595 mm       |
| Breedte van de achterkant van het apparaat             | 559 mm       |
| Diepte van het apparaat                                | 569 mm       |
| Ingebouwde diepte van het apparaat                     | 548 mm       |
| Diepte met open deur                                   | 1022 mm      |

|                                                                                         |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde | 560x20 mm |
| Langte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst     | 1500 mm   |
| Bevestigingsschroeven                                                                   | 4x25 mm   |

### 2.2 Elektrische aansluiting



#### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

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

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

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

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

| Totaal vermogen (W) | Sectie van de kabel (mm <sup>2</sup> ) |
|---------------------|----------------------------------------|
| maximaal 1380       | 3x0.75                                 |
| maximaal 2300       | 3x1                                    |
| maximaal 3680       | 3x1.5                                  |

De aardendraad (groen/gele draad) moet 2 cm langer zijn dan de bruine fase- en blauwe neutrale draden.

## 2.3 Gebruik



#### WAARSCHUWING!

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.

- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



#### WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

## 2.4 Onderhoud en reiniging

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat 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.

- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Verwijdering

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

# 3. MONTAGE

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

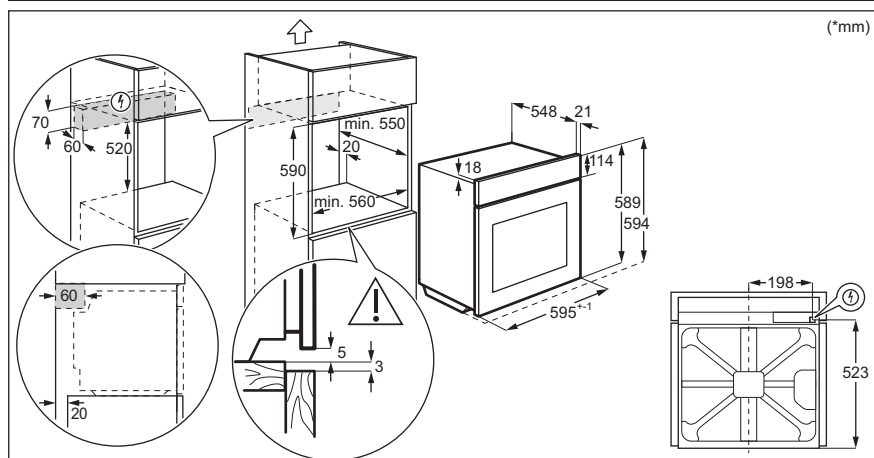
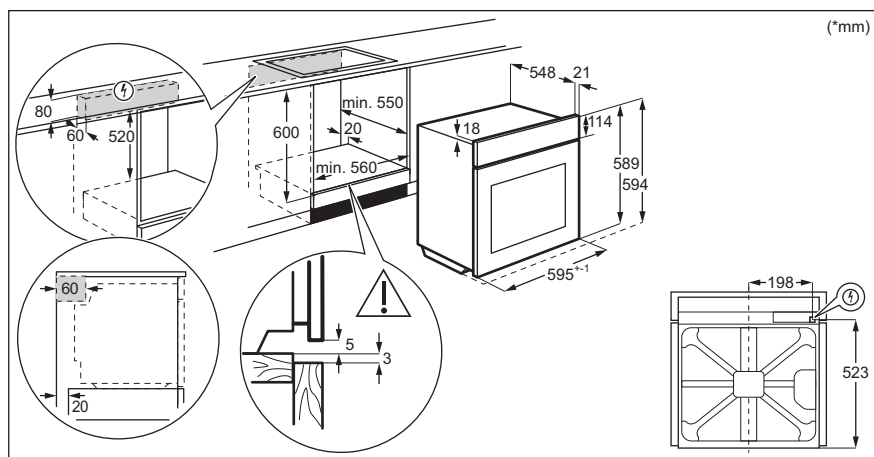
## 3.1 Inbouwen



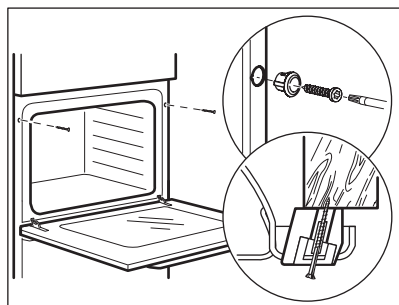
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



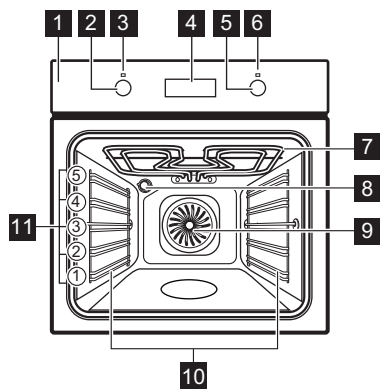


### 3.2 Bevestiging van de oven aan de kast



# 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

## 4.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Aan-uitlampje/symbool
- 4 Weergave
- 5 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 6 Temperatuurindicator/symbool
- 7 Verwarmingsselement
- 8 Lamp
- 9 Ventilator
- 10 Inschuifrails, verwijderbaar
- 11 Inzetniveaus

## 4.2 Accessoires

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

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

# 5. BEDIENINGSPANEEL

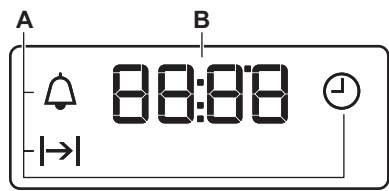
## 5.1 Verzonken knoppen

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

## 5.2 Sensorveld / Knoppen

|   |                           |
|---|---------------------------|
| — | De tijd instellen.        |
| ⌚ | De klokfunctie instellen. |
| + | De tijd instellen.        |

5.3 Display



- A. Klokfuncties
- B. Timer

6. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Voorafgaand aan het eerste gebruik

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

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

7. DAGELIJKS GEBRUIK

**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Instellen: Verwarmingsfunctie

|        |                                                                                       |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Stap 1 | Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren. |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|

|               |                                                                                                |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Stap 2</b> | Draai aan de regelknop om de temperatuur .                                                     |
| <b>Stap 3</b> | Draai wanneer het bereiden stopt aan de knoppen naar de uit-stand om de oven uit te schakelen. |

## 7.2 Verwarmingsfuncties

| Verwarmings-functie                                                                                       | Toepassing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Uit-positie          | De oven staat uit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <br>Hetelucht            | Bakken op maximaal drie rek-standen tegelijkertijd en voedsel drogen.<br>Stel de temperatuur 20 tot 40°C lager in dan voor Boven + onderwarmte.                                                                                                                                                                                            |
| <br>Warmelucht (vochtig) | Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig) . |
| <br>Ontdooien            | Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.                                                                                                                                                                                                    |
| <br>Grillen            | Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| Verwarmings-functie                                                                                      | Toepassing                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Intens grillen      | Voor het roosteren van grote hoeveelheden dunne stukken voedsel en voor het maken van toast. |
| <br>Pizza-functie       | Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.                   |
| <br>Boven + onderwarmte | Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.                                              |

## 7.3 Opmerkingen over: Warmelucht (vochtig)

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

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

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

## 8. KLOKFUNCTIES

### 8.1 Klokfuncties

| Klokfunctie                                                                                    | Toepassing                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <br>Dagtijd | Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of controleren. |

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

## 8.2 Instellen: Klokfuncties

### Instellen: Dagtijd

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

 - druk hierop om de tijd in te stellen.  
Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer.

### Wijzigen: Dagtijd

**Stap 1**  - druk hier herhaaldelijk op om het tijdstip van de dag te wijzigen.  - 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.

### Instellen: Duur

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

**Stap 2**  - druk hier herhaaldelijk op.  - 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 te stoppen.

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

### Instellen: Kookwekker

**Stap 1**  - druk hier herhaaldelijk op.  - 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 te stoppen.

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

## Annuleren: Klokfuncties

### Stap 1



- druk herhaaldelijk totdat het klokfunctiesymbool begint te knipperen.

### Stap 2

Ingedrukt houden: —.

De klokfunctie schakelt na enkele seconden uit.

## 9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

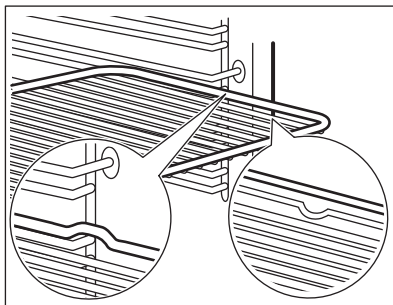
### 9.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-

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

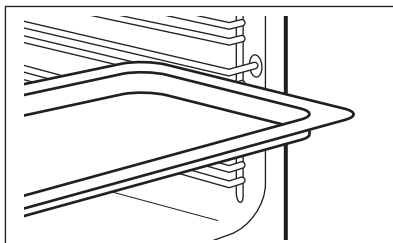
#### Bakrooster:

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



#### Diepe schaal:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



## 10. EXTRA FUNCTIES

### 10.1 Koelventilator

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

de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

## 10.2 Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van de oven of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een

veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

## 11. AANWIJZINGEN EN TIPS



Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Kookadviezen

De oven heeft vijf rekniveaus.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Je oven kan anders bakken of braden dan de oven die je eerder had.

#### Baktaarten

Open de ovendeur niet voordat 3/4 van de ingestelde bereidingstijd is verstreken.

Als je twee bakplaten tegelijk gebruikt, houd er dan één leeg niveau tussen.

#### Koken van vlees en vis

Gebruik een diepe pan voor zeer vet voedsel, om te voorkomen dat de oven vlekken krijgt die permanent kunnen zijn.

Laat het vlees ongeveer 15 minuten staan alvorens dit in stukken te snijden, zodat het sap er niet uit sijpelt.

Om te veel rook in de oven tijdens het braden te voorkomen, moet je wat water toevoegen aan de diepe pan. Om rookcondensatie te voorkomen, voeg je telkens water toe nadat het is opgedroogd.

#### Bereidingstijden

De bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort gerecht, de consistentie ervan en het volume.

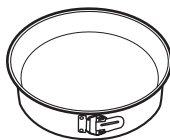
Controleer eerst de prestaties wanneer je kookt. Vind de beste instellingen (warmte-instelling, kooktijd, enz.) voor jouw kookgerei, recepten en hoeveelheden wanneer je dit apparaat gebruikt.

### 11.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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



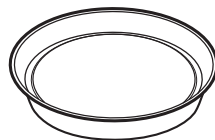
Pizza pan



Ovenschaal



Ovenvormpjes



Blik voor flanbodem

Donker, niet-reflecterend  
Diameter van 28 cm

Donker, niet-reflecterend  
Diameter van 26 cm

Keramik  
8 cm diameter, 5  
cm hoog

Donker, niet-reflecterend  
Diameter van 28 cm

### 11.3 Warmelucht (vochtig)

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zoete broodjes, 12 stuks                                                         | bakplaat of lekschaal                                                             | 175                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Broodjes, 9 stuks                                                                | bakplaat of lekschaal                                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pizza, bevroren, 0,35 kg                                                         | rooster                                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Biscuitrol                                                                       | bakplaat of lekschaal                                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Brownie                                                                          | bakplaat of lekschaal                                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                                    |
| Soufflé, 6 stuks                                                                 | keramieken vormpjes op rooster                                                    | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Luchtige flanbodem                                                               | flanvorm op rooster                                                               | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Victoriataart met jamvulling                                                     | ovenschaal op rooster                                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                                    |
| Gepocheerde vis, 0,3 kg                                                          | bakplaat of lekschaal                                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Hele vis, 0,2 kg                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Visfilet, 0,3 kg                                                                 | pizzavorm op rooster                                                              | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Gepocheerd vlees, 0,25 kg                                                        | bakplaat of lekschaal                                                             | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Sjasliëk, 0,5 kg                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Koekjes, 16 stuks                                                                | bakplaat of lekschaal                                                             | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Bitterkoekjes, 20 stuks                                                          | bakplaat of lekschaal                                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Muffins, 12 stuks                                                                | bakplaat of lekschaal                                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Hartig gebak, 16 stuks                                                           | bakplaat of lekschaal                                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Zandkoekjes, 20 stuks                                                            | bakplaat of lekschaal                                                             | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Taartjes, 8 stuks                                                                | bakplaat of lekschaal                                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Groenten, gepocheerd, 0,4 kg                                                     | bakplaat of lekschaal                                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Vegetarisch omelet                                                               | pizzavorm op rooster                                                              | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Mediterrane groenten, 0,7 kg                                                     | bakplaat of lekschaal                                                             | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |

## 11.4 Informatie voor testinstellingen

Testen volgens IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>( °C) | <br>(min) |                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat                                              | Boven + onderwarmte                                                               | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 170                                                                                        | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                                                                                                       |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat                                              | Hetelucht                                                                         | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 150 - 160                                                                                  | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                                                                                                       |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat                                              | Hetelucht                                                                         | Bakplaat                                                                          | 2 en 4                                                                            | 150 - 160                                                                                  | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                                                                                                       |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm                                                     | Boven + onderwarmte                                                               | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 180                                                                                        | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                                                                                                       |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm                                                     | Hetelucht                                                                         | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 160                                                                                        | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                                                                                                       |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm                                              | Boven + onderwarmte                                                               | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 170                                                                                        | 40 - 50                                                                                    | Verwarm de oven voor op 10 min.                                                                                                                                         |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm                                              | Hetelucht                                                                         | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 160                                                                                        | 40 - 50                                                                                    | Verwarm de oven voor op 10 min.                                                                                                                                         |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm                                              | Hetelucht                                                                         | Bakrooster                                                                        | 2 en 4                                                                            | 160                                                                                        | 40 - 60                                                                                    | Verwarm de oven voor op 10 min.                                                                                                                                         |
| Zandtaart-deeg                                                                   | Hetelucht                                                                         | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                  | 20 - 40                                                                                    | -                                                                                                                                                                       |
| Zandtaart-deeg                                                                   | Hetelucht                                                                         | Bakplaat                                                                          | 2 en 4                                                                            | 140 - 150                                                                                  | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                       |
| Zandtaart-deeg                                                                   | Boven + onderwarmte                                                               | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                  | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                       |
| Toast, 4 - 6 stuks                                                               | Grillen                                                                           | Bakrooster                                                                        | 4                                                                                 | max.                                                                                       | 1 - 5                                                                                      | Verwarm de oven voor op 10 min.                                                                                                                                         |
| Runderburger, 6 stuks, 0,6 kg                                                    | Grillen                                                                           | Bakrooster, lekbak                                                                | 4                                                                                 | max.                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | Plaats het rooster op het vierde niveau en de lekbak op het derde niveau in de oven. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Verwarm de oven voor op 10 min. |

## 12. ONDERHOUD EN REINIGING

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 12.1 Opmerkingen over de reiniging



**Reinigingsmid-  
delen**

Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig en controleer de deurpakking rond het frame van de uitsparing.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.



**Dagelijks gebruik**

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

Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dien je het apparaat gedurende 10 minuten te laten werken voordat je er iets in plaatst. Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.



**Accessoires**

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

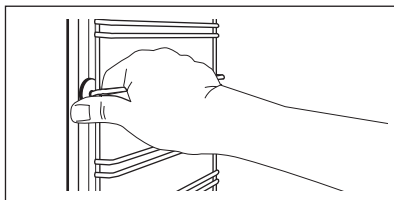
Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

### 12.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

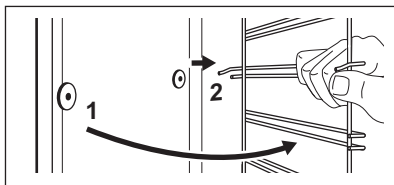
**Stap 1** Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

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



**Stap 3** Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.

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



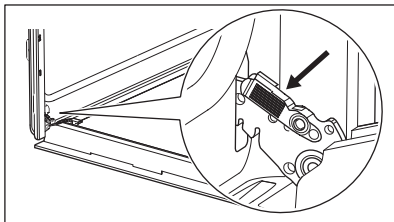
## 12.3 Verwijderen en installeren: Deur

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

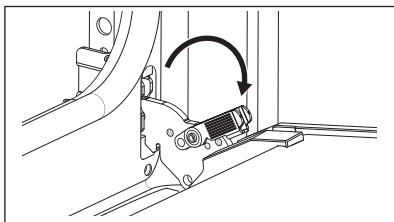
### ⚠ LET OP!

Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.

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

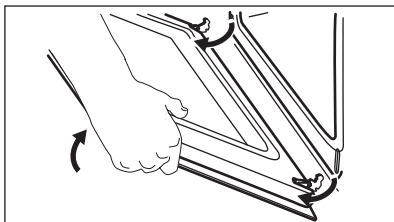


**Stap 2** Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



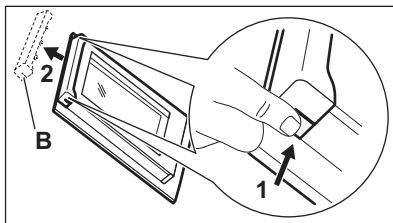
**Stap 3** Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.

**Stap 4** Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.

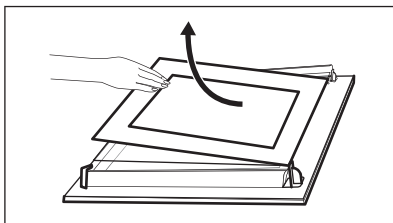


**Stap 5** Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.

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



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



**Stap 8** Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

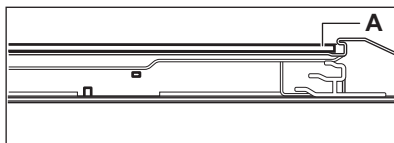
**Stap 9** Installeer na het reinigen de glasplaat en de oven deur.

Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

De zeefdrukzone moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.

Zorg ervoor dat je de interne glasplaat correct in de zittingen plaatst.



## 12.4 Hoe te vervangen: Lamp



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

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

### Voordat u de lamp vervangt:

#### Stap 1

Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.

#### Stap 2

Trek de oven uit het stopcontact.

#### Stap 3

Plaats een doek op de bodem van de holte.

Achterlamp

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

13. PROBLEEMOPLOSSING

 **WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

**13.1 Wat te doen als...**  
Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.

| Probleem                 | Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn... |
|--------------------------|--------------------------------------------------------|
| De oven wordt niet warm. | De zekering is doorgeslagen.                           |

| Probleem                       | Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...               |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| De deuropakking is beschadigd. | Gebruik de oven niet. Neem contact op met een erkend servicecentrum. |
| Het display toont "12.00".     | Er is een stroomstoring opgetreden. Stel de dag-tijd in.             |
| De verlichting werkt niet.     | De lamp is opgebrand.                                                |

13.2 Service-informatie

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

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

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

14. ENERGIEZUINIGHEID

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

|                  |     |
|------------------|-----|
| Naam leverancier | AEG |
|------------------|-----|

|                                                                 |                                                    |        |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------|
| Modelnummer                                                     | EB30M 949496322<br>BES33101ZM 949496154, 949496316 |        |
| Energie-efficiëntie-index                                       | 95.3                                               |        |
| Energie-efficiëntieklasse                                       | A                                                  |        |
| Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus | 0.93kWh/cyclus                                     |        |
| Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus     | 0.81kWh/cyclus                                     |        |
| Aantal holtes                                                   | 1                                                  |        |
| Warmtebron                                                      | Elektriciteit                                      |        |
| Volume                                                          | 72l                                                |        |
| Soort oven                                                      | Inbouwoven                                         |        |
| Massa                                                           | BES33101ZM                                         | 26.7kg |
|                                                                 | EB300M                                             | 30.0kg |

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

## 14.2 Energiebesparing



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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

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

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

### Koken met hete lucht

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

### Restwarmte

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

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

### Eten warm houden

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

### Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

## 15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid

en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval.

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

## FOR PERFECT RESULTS

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

**Visit our website to:**



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



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



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

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.

 **Warning / Caution-Safety information**

 **General information and tips**

 **Environmental information**

Subject to change without notice.

## CONTENTS

|                                        |           |
|----------------------------------------|-----------|
| <b>1. SAFETY INFORMATION.....</b>      | <b>24</b> |
| <b>2. SAFETY INSTRUCTIONS.....</b>     | <b>25</b> |
| <b>3. INSTALLATION.....</b>            | <b>28</b> |
| <b>4. PRODUCT DESCRIPTION.....</b>     | <b>30</b> |
| <b>5. CONTROL PANEL.....</b>           | <b>30</b> |
| <b>6. BEFORE FIRST USE.....</b>        | <b>31</b> |
| <b>7. DAILY USE.....</b>               | <b>31</b> |
| <b>8. CLOCK FUNCTIONS.....</b>         | <b>32</b> |
| <b>9. USING THE ACCESSORIES.....</b>   | <b>34</b> |
| <b>10. ADDITIONAL FUNCTIONS.....</b>   | <b>34</b> |
| <b>11. HINTS AND TIPS.....</b>         | <b>35</b> |
| <b>12. CARE AND CLEANING.....</b>      | <b>38</b> |
| <b>13. TROUBLESHOOTING.....</b>        | <b>41</b> |
| <b>14. ENERGY EFFICIENCY.....</b>      | <b>41</b> |
| <b>15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....</b> | <b>42</b> |

## **1. ⚠ SAFETY INFORMATION**

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

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

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

### **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other

similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

|                                                                                       |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Cabinet minimum height<br>(Cabinet under the worktop<br>minimum height)               | 590 (600) mm |
| Cabinet width                                                                         | 560 mm       |
| Cabinet depth                                                                         | 550 (550) mm |
| Height of the front of the<br>appliance                                               | 594 mm       |
| Height of the back of the<br>appliance                                                | 576 mm       |
| Width of the front of the ap-<br>pliance                                              | 595 mm       |
| Width of the back of the ap-<br>pliance                                               | 559 mm       |
| Depth of the appliance                                                                | 569 mm       |
| Built in depth of the appli-<br>ance                                                  | 548 mm       |
| Depth with open door                                                                  | 1022 mm      |
| Ventilation opening mini-<br>mum size. Opening placed<br>on the bottom rear side      | 560x20 mm    |
| Mains supply cable length.<br>Cable is placed in the right<br>corner of the back side | 1500 mm      |
| Mounting screws                                                                       | 4x25 mm      |

## 2.2 Electrical connection



### WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.

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

### Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

| Total power (W) | Section of the cable (mm <sup>2</sup> ) |
|-----------------|-----------------------------------------|
| maximum 1380    | 3x0.75                                  |
| maximum 2300    | 3x1                                     |
| maximum 3680    | 3x1.5                                   |

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

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## 2.4 Care and cleaning

### **WARNING!**

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

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

## 2.5 Internal lighting

### **WARNING!**

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Disposal



### WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

# 3. INSTALLATION



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

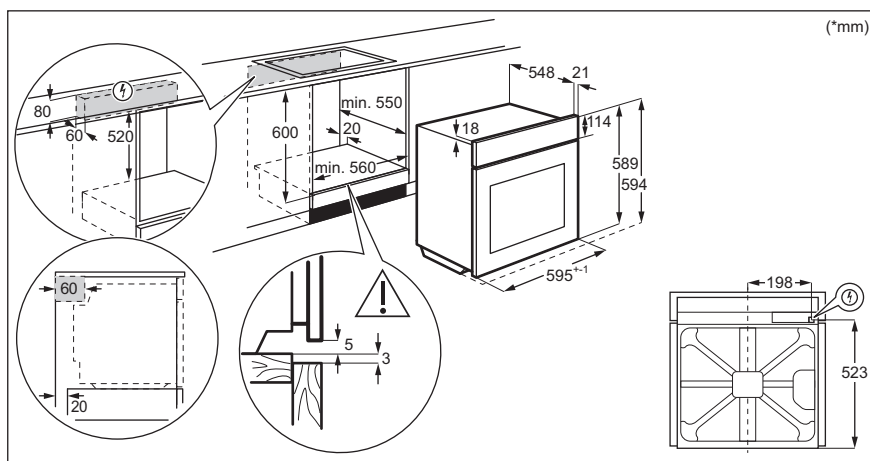
## 3.1 Building in

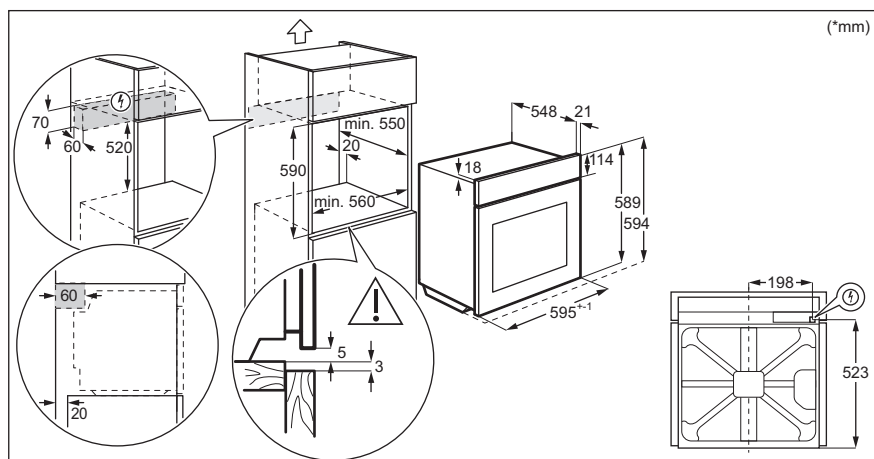


YouTube

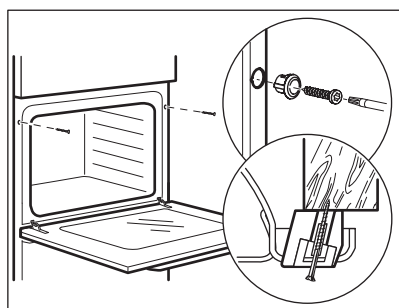
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



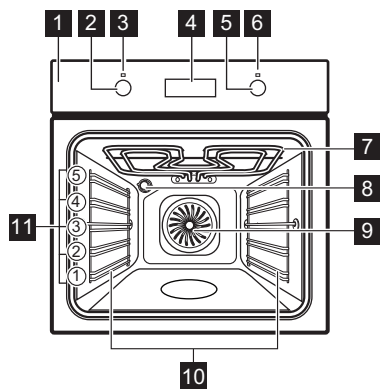


### 3.2 Securing the oven to the cabinet



# 4. PRODUCT DESCRIPTION

## 4.1 General overview



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

## 4.2 Accessories

- **Wire shelf**  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Combi pan**

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

# 5. CONTROL PANEL

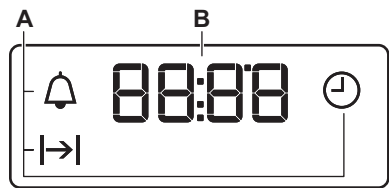
## 5.1 Retractable knobs

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

## 5.2 Sensor fields / Buttons

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

5.3 Display



- A. Clock functions
- B. Timer

6. BEFORE FIRST USE

**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

6.1 Before first use

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

| <br>Step 1                                                                                                     | <br>Step 2                                                                                   | <br>Step 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Set the clock                                                                                                                                                                                   | Clean the oven                                                                                                                                                                | Preheat the empty oven                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1.  - press to set the time.<br>After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time. | 1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.<br>2. Clean the oven and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent. | 1. Set the maximum temperature for the function:  .<br>Time: 1 h.<br>2. Set the maximum temperature for the function:  .<br>Time: 15 min.<br>3. Set the maximum temperature for the function:  .<br>Time: 15 min. |
| Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.                                                                                |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

7. DAILY USE

**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

7.1 How to set: Heating function

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

**Step 3** When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the oven.

## 7.2 Heating functions

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

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

## 7.3 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

## 8. CLOCK FUNCTIONS

### 8.1 Clock functions

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

## 8.2 How to set: Clock functions

### How to set: Time of Day

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

 ,  - press to set the time.

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

### How to change: Time of Day

**Step 1**  - press repeatedly to change the time of day.  - starts to flash.

**Step 2**  ,  - press to set the time.

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

### How to set: Duration

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

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

**Step 3**  ,  - press to set the duration.

The display shows: .

 - flashes when the set time ends. The signal sounds and the oven turns off.

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

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

### How to set: Minute Minder

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

**Step 2**  ,  - press to set the time.

The function starts automatically after 5 sec.

When the set time ends, the signal sounds.

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

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

### How to cancel: Clock functions

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

**Step 2** Press and hold: .

The clock function turns off after few seconds.

## 9. USING THE ACCESSORIES



### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

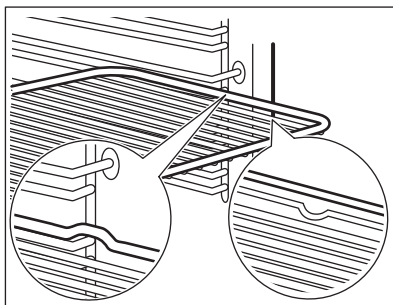
### 9.1 Inserting accessories

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

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

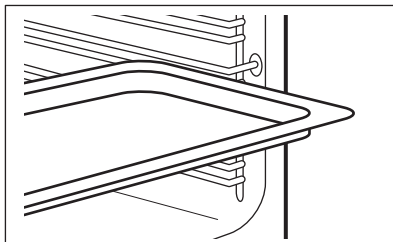
#### **Wire shelf:**

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



#### **Deep pan:**

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



## 10. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 10.1 Cooling fan

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

### 10.2 Safety thermostat

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

# 11. HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

## 11.1 Cooking recommendations

The oven has five shelf positions.

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

Your oven may bake or roast differently to the oven you had before.

**Baking cakes**

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

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

**Cooking meat and fish**

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

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

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

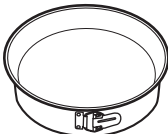
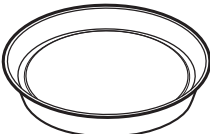
**Cooking times**

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

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

## 11.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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

## 11.3 Moist Fan Baking

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

|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |
| Sweet rolls, 12 pieces                                                             | baking tray or dripping pan                                                         | (°C)                                                                                |                                                                                     | (min)                                                                               |
|                                                                                    |                                                                                     | 175                                                                                 | 3                                                                                   | 40 - 50                                                                             |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rolls, 9 pieces                                                                  | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pizza, frozen, 0.35 kg                                                           | wire shelf                                                                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Swiss roll                                                                       | baking tray or dripping pan                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Brownie                                                                          | baking tray or dripping pan                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                                    |
| Soufflé, 6 pieces                                                                | ceramic ramekins on wire shelf                                                    | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Sponge flan base                                                                 | flan base tin on wire shelf                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Victoria sandwich                                                                | baking dish on wire shelf                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                                    |
| Poached fish, 0.3 kg                                                             | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Whole fish, 0.2 kg                                                               | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Fish fillet, 0.3 kg                                                              | pizza pan on wire shelf                                                           | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Poached meat, 0.25 kg                                                            | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Shashlik, 0.5 kg                                                                 | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Cookies, 16 pieces                                                               | baking tray or dripping pan                                                       | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Macaroons, 20 pieces                                                             | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Muffins, 12 pieces                                                               | baking tray or dripping pan                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Savory pastry, 16 pieces                                                         | baking tray or dripping pan                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Short crust biscuits, 20 pieces                                                  | baking tray or dripping pan                                                       | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Tartlets, 8 pieces                                                               | baking tray or dripping pan                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Vegetables, poached, 0.4 kg                                                      | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Vegetarian omelette                                                              | pizza pan on wire shelf                                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Mediterranean vegetables, 0.7 kg                                                 | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |

## 11.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>( °C) | <br>(min) |                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Small cakes, 20 per tray                                                         | Conventional Cooking                                                              | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 170                                                                                        | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                                                                                                        |
| Small cakes, 20 per tray                                                         | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 150 - 160                                                                                  | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                                                                                                        |
| Small cakes, 20 per tray                                                         | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 2 and 4                                                                           | 150 - 160                                                                                  | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                                                                                                        |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm                                                         | Conventional Cooking                                                              | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 180                                                                                        | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                                                                                                        |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm                                                         | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 160                                                                                        | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                                                                                                        |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm                                           | Conventional Cooking                                                              | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 170                                                                                        | 40 - 50                                                                                    | Preheat the oven for 10 min.                                                                                                                                             |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm                                           | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 160                                                                                        | 40 - 50                                                                                    | Preheat the oven for 10 min.                                                                                                                                             |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm                                           | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 2 and 4                                                                           | 160                                                                                        | 40 - 60                                                                                    | Preheat the oven for 10 min.                                                                                                                                             |
| Short bread                                                                      | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                  | 20 - 40                                                                                    | -                                                                                                                                                                        |
| Short bread                                                                      | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 2 and 4                                                                           | 140 - 150                                                                                  | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                        |
| Short bread                                                                      | Conventional Cooking                                                              | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                  | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                        |
| Toast, 4 - 6 pieces                                                              | Grill                                                                             | Wire shelf                                                                        | 4                                                                                 | max.                                                                                       | 1 - 5                                                                                      | Preheat the oven for 10 min.                                                                                                                                             |
| Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg                                                    | Grill                                                                             | Wire shelf, dripping pan                                                          | 4                                                                                 | max.                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 10 min. |

# 12. CARE AND CLEANING

 **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 12.1 Notes on cleaning



### Cleaning Agents

Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



### Everyday Use

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

Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.



### Accessories

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

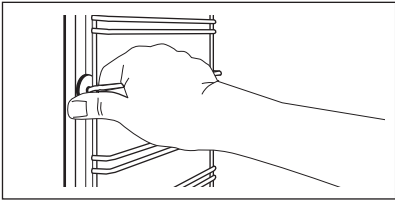
Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

## 12.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

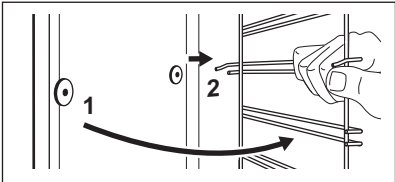
**Step 1** Turn off the oven and wait until it is cold.

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



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

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



## 12.3 How to remove and install: Door

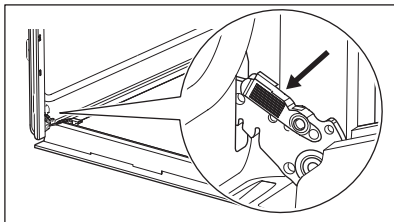
The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.



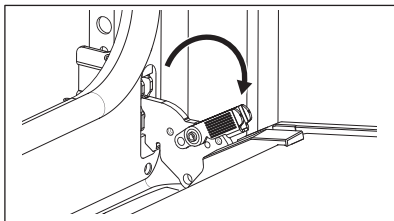
### CAUTION!

Do not use the oven without the glass panels.

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

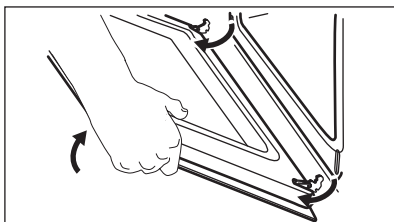


**Step 2** Lift and pull the latches until they click.



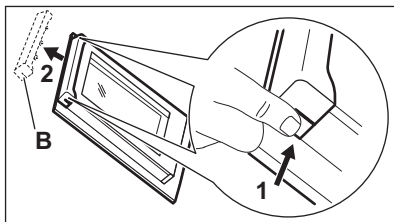
**Step 3** Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.

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

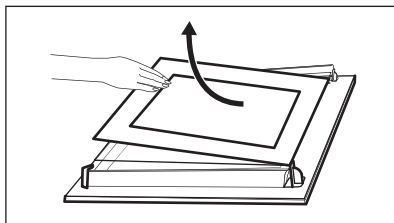


**Step 5** Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.

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



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

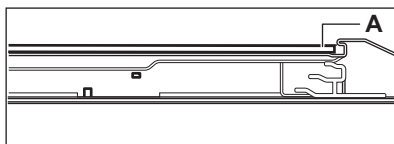


- Step 8** Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

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

If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

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



## 12.4 How to replace: Lamp



### WARNING!

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

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

### Before you replace the lamp:

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

## Back lamp

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

## 13. TROUBLESHOOTING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 13.1 What to do if...

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

| Problem                    | Check if...        |
|----------------------------|--------------------|
| The oven does not heat up. | The fuse is blown. |

| Problem                     | Check if...                                                   |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------|
| The door gasket is damaged. | Do not use the oven.<br>Contact an Authorised Service Centre. |
| The display shows "12.00".  | There was a power cut.<br>Set the time of day.                |
| The lamp does not work.     | The lamp is burnt out.                                        |

### 13.2 Service data

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

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

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

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

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

## 14. ENERGY EFFICIENCY

### 14.1 Product Information and Product Information Sheet according to EU Ecodesign and Energy Labelling Regulations

|                                                            |                                                    |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Supplier's name                                            | AEG                                                |
| Model identification                                       | EB30M 949496322<br>BES33101ZM 949496154, 949496316 |
| Energy Efficiency Index                                    | 95.3                                               |
| Energy efficiency class                                    | A                                                  |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 0.93 kWh/cycle                                     |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode   | 0.81 kWh/cycle                                     |
| Number of cavities                                         | 1                                                  |
| Heat source                                                | Electricity                                        |
| Volume                                                     | 72 l                                               |
| Type of oven                                               | Built-In Oven                                      |

|      |            |         |
|------|------------|---------|
| Mass | BES33101ZM | 26.7 kg |
|      | EB300M     | 30.0 kg |

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

## 14.2 Energy saving



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

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

### Cooking with fan

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

### Residual heat

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

### Keep food warm

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

### Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

## 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

**Consultez notre site pour :**



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

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



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

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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

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

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....                  | 44 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                        | 46 |
| 3. INSTALLATION.....                                 | 48 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                    | 50 |
| 5. BANDEAU DE COMMANDE.....                          | 50 |
| 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....                | 51 |
| 7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....                      | 51 |
| 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....                       | 53 |
| 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....                  | 54 |
| 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....                   | 55 |
| 11. CONSEILS ET ASTUCES.....                         | 55 |
| 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....                      | 58 |
| 13. DÉPANNAGE.....                                   | 61 |
| 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                       | 62 |
| 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 63 |

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

### 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

# 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## 2.1 Installation



### AVERTISSEMENT!

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

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

|                                                                                 |              |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail) | 590 (600) mm |
| Largeur du meuble                                                               | 560 mm       |
| Profondeur du meuble                                                            | 550 (550) mm |
| Hauteur de l'avant de l'appareil                                                | 594 mm       |
| Hauteur de l'arrière de l'appareil                                              | 576 mm       |
| Largeur de l'avant de l'appareil                                                | 595 mm       |
| Largeur de l'arrière de l'appareil                                              | 559 mm       |
| Profondeur de l'appareil                                                        | 569 mm       |
| Profondeur d'encastrement de l'appareil                                         | 548 mm       |

|                                                                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Profondeur avec porte ouverte                                                                                    | 1022 mm   |
| Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière | 560x20 mm |
| Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière               | 1500 mm   |
| Vis de montage                                                                                                   | 4x25 mm   |

## 2.2 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

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

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

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm²) |
|----------------------|------------------------|
| maximum 1 380        | 3x0.75                 |
| maximum 2 300        | 3x1                    |
| maximum 3 680        | 3x1.5                  |

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

## 2.3 Utilisation

### AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

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

### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à

ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage

### **AVERTISSEMENT!**

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

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

## 2.5 Éclairage interne

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution !

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

## 2.6 Service

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

## 2.7 Mise au rebut

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

# 3. INSTALLATION

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

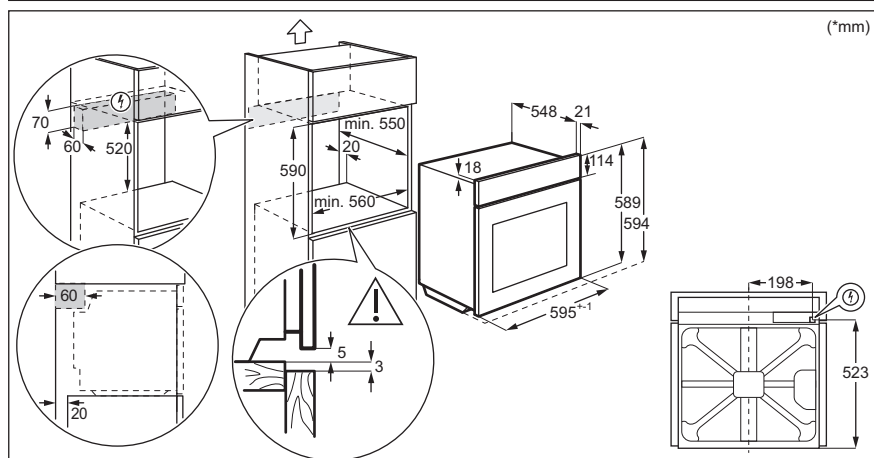
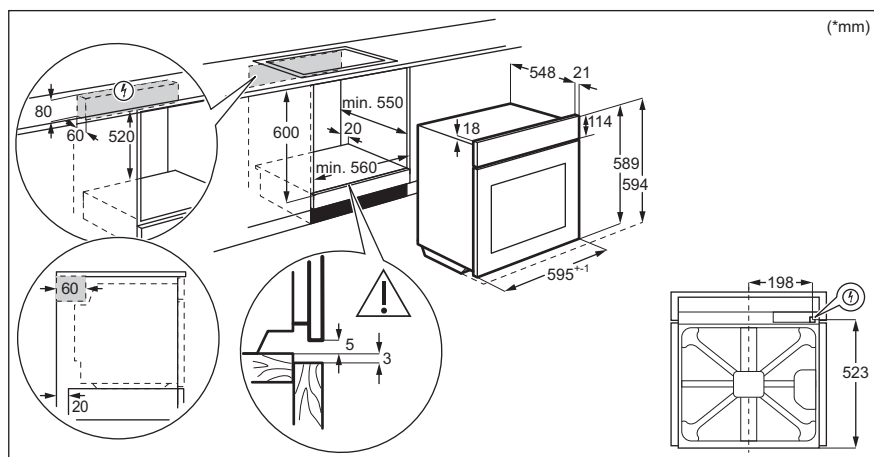
## 3.1 Encastrement



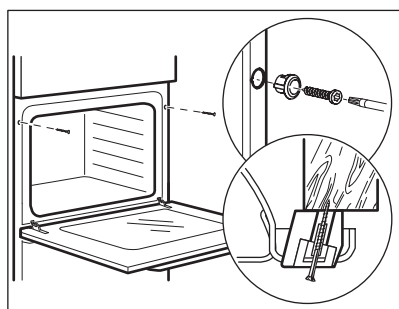
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



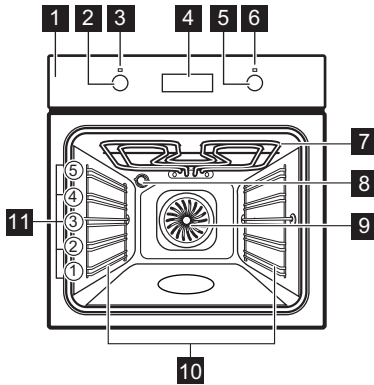


### 3.2 Fixation du four au meuble



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Voyant/symbole de mise sous tension
- 4 Affichage
- 5 Manette de commande (pour la température)
- 6 Indicateur/symbole de température
- 7 Élément chauffant
- 8 Éclairage
- 9 Chaleur tournante
- 10 Support de grille, amovible
- 11 Niveaux de la grille

### 4.2 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plat multi-usages**

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

## 5. BANDEAU DE COMMANDE

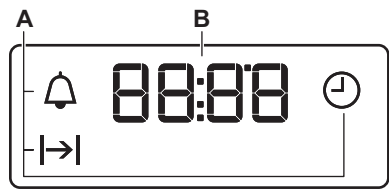
### 5.1 Manettes rétractables

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

### 5.2 Touches sensibles

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

5.3 Affichage



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

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Avant la première utilisation

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



Étape 1



Étape 2



Étape 3

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

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

7. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Comment régler Mode de cuisson

|         |                                                                                                 |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Étape 1 | Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.                   |
| Étape 2 | Tournez la manette de commande pour sélectionner la température .                               |
| Étape 3 | Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four. |

7.2 Modes de cuisson

| Mode de cuisson                                                                     | Application                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Le four est à l'arrêt.<br>Position Arrêt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments.<br>Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/Bas.                                                                                                                                                                                                               |
|    | 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 la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide. |
|  | Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.                                                                                                                                                                                                                                      |

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

7.3 Remarques sur : Chaleur tournante humide

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

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

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

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 8.1 Fonctions de l'horloge

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

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

#### Comment régler : Heure actuelle

 - 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.

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

#### Comment modifier : Heure actuelle

**Étape 1**  - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure actuelle.  - commence à clignoter.

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

#### Comment régler : Durée

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

**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.

## Comment régler : Minuteur

- Étape 2**  - appuyez pour régler l'heure.  
La fonction démarre automatiquement au bout de 5 s.  
Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit.
- Étape 3** Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
- Étape 4** Tournez la manette sur la position Arrêt.

## Comment annuler : Fonctions de l'horloge

- Étape 1**  - appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de la fonction horloge se mette à clignoter.
- Étape 2** Maintenez la touche .  
La fonction horloge est désactivée au bout de quelques secondes.

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

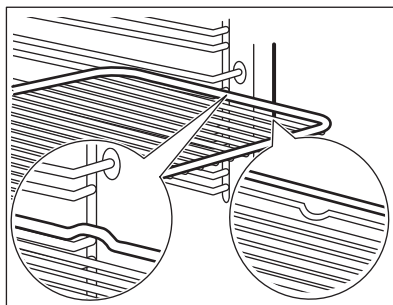
### 9.1 Insertion des accessoires

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

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

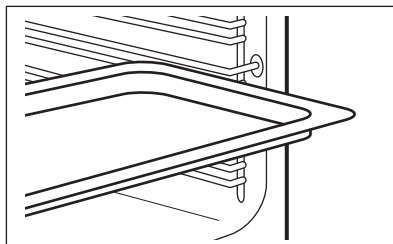
#### Grille métallique:

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



**Plat à rôtir:**

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 10.1 Ventilateur de refroidissement

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

### 10.2 Thermostat de sécurité

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

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

## 11. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Recommandations de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille.

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

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four.

#### Cuisson de gâteaux

N'ouvrez pas la porte du four avant que les 3/4 du temps de cuisson défini ne soient écoulés.

Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, gardez un niveau vide entre eux.

#### Cuisson de la viande et du poisson

Utilisez un plat à rôtir pour les aliments très gras afin d'éviter que le four ne se tache de façon permanente.

Laissez la viande pendant environ 15 minutes avant de la découper afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'il y ait trop de fumée dans le four pendant le rôtissage, ajoutez un peu d'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter la condensation de la fumée, ajoutez de l'eau à chaque fois qu'elle sèche.

#### Heures de cuisson

Les durées de cuisson dépendent du type, de la consistance et du volume des aliments.

Au départ, surveillez les performances lorsque vous cuisinez. Trouvez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de

cuisson, etc.) pour vos récipients, recettes et quantités lorsque vous utilisez cet appareil.

### 11.2 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

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

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

### 11.3 Chaleur tournante humide

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Petits pains sucrés, 12 pièces                                                   | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 175                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Petits pains, 9 pièces                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg                                                         | grille métallique                                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Gâteau Roulé                                                                     | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Brownie                                                                          | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                                    |
| Soufflé, 6 pièces                                                                | ramequins en céramique sur une grille métallique                                  | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Fond de tarte en génoise                                                         | moule à tarte sur une grille métallique                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Gâteau à étages                                                                  | Plat de cuisson sur la grille métallique                                          | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                                    |
| Poisson poché, 0,3 kg                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Poisson entier, 0,2 kg                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Filet de poisson, 0,3 kg                                                         | plaque à pizza sur la grille métallique                                           | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Viande pochée, 0,25 kg                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Chachlyk, 0.5 kg                                                                 | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Cookies, 16 pièces                                                               | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Meringues, 20 pièces                                                             | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Muffins, 12 pièces                                                               | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Petite pâtisserie salée, 16 pièces                                               | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Biscuits à pâte sablée, 20 pièces                                                | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Tartelettes, 8 pièces                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Légumes, pochés, 0,4 kg                                                          | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Omelette végétarienne                                                            | plaque à pizza sur la grille métallique                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Légumes méditerranéens, 0.7 kg                                                   | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |

## 11.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                     | Chauffage Haut/Bas                                                                  | Plateau de cuisson                                                                  | 3                                                                                   | 170                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                     | Chaleur tournante                                                                   | Plateau de cuisson                                                                  | 3                                                                                   | 150 - 160                                                                                   | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                     | Chaleur tournante                                                                   | Plateau de cuisson                                                                  | 2 et 4                                                                              | 150 - 160                                                                                   | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |

|  |  |  |  | <br>( °C) | <br>(min) |                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                                | Chauffage Haut/Bas                                                                | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 180                                                                                        | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                  |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                                | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160                                                                                        | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                  |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm                                                   | Chauffage Haut/Bas                                                                | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 170                                                                                        | 40 - 50                                                                                    | Préchauffez le four pendant 10 min.                                                                                                                                                                |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm                                                   | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160                                                                                        | 40 - 50                                                                                    | Préchauffez le four pendant 10 min.                                                                                                                                                                |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm                                                   | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2 et 4                                                                            | 160                                                                                        | 40 - 60                                                                                    | Préchauffez le four pendant 10 min.                                                                                                                                                                |
| Sablé                                                                            | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                  | 20 - 40                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                  |
| Sablé                                                                            | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 2 et 4                                                                            | 140 - 150                                                                                  | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                  |
| Sablé                                                                            | Chauffage Haut/Bas                                                                | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                  | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                  |
| Pain grillé, 4 à 6 morceaux                                                      | Gril                                                                              | Grille métallique                                                                 | 4                                                                                 | max.                                                                                       | 1 - 5                                                                                      | Préchauffez le four pendant 10 min.                                                                                                                                                                |
| Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg                                            | Gril                                                                              | Grille métallique, lèche-frite                                                    | 4                                                                                 | max.                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 10 min. |

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 12.1 Remarques concernant le nettoyage



### Agent nettoyant

Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



### Utilisation quotidienne

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

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



### Accessoires

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

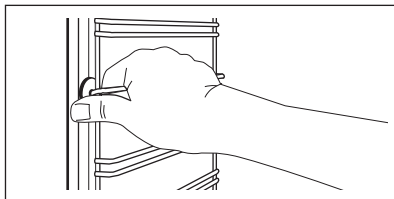
Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 12.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

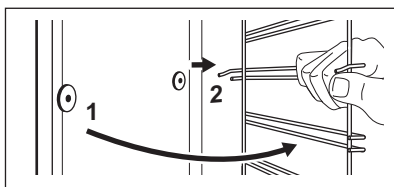
**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

**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.

**Étape 4** Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.



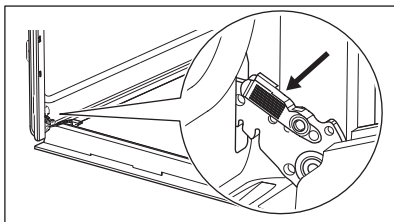
## 12.3 Comment démonter et installer : Couvercle

La porte du four dispose de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

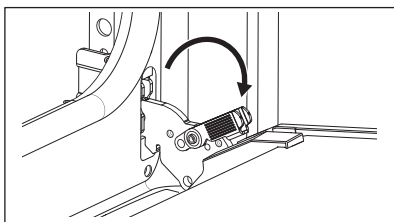
**⚠ ATTENTION!**

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

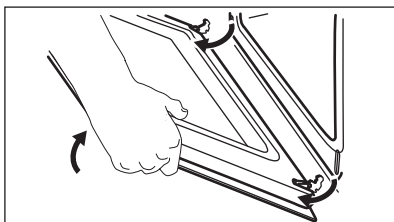
- Étape 1** Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



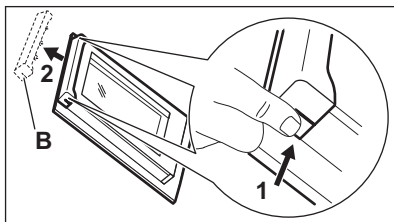
- Étape 2** Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



- Étape 3** Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.

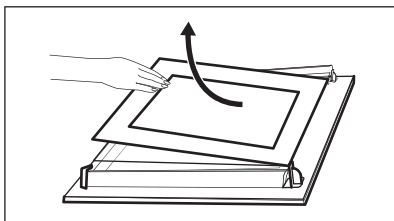


- Étape 4** Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.



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

- Étape 6** Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.



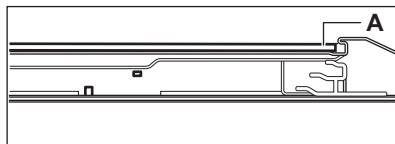
- Étape 7** Prenez le panneau de verre de la porte par son bord supérieur et tirez-le doucement. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.

**Étape 8** Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

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

Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve les zones imprimées est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté). Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic. Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



## 12.4 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

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

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

### Avant de remplacer l'éclairage :

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

## Lampe arrière

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

**Étape 2** Nettoyez le diffuseur en verre.

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

**Étape 4** Installez le diffuseur en verre.

## 13. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Que faire si...

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

| Problème                         | Vérifiez si...                                                  |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Le four ne chauffe pas.          | Le fusible a disjoncté.                                         |
| Le joint de porte est endommagé. | N'utilisez pas le four. Contactez un service après-vente agréé. |
| L'affichage indique « 12.00 ».   | Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle. |

| Problème                       | Vérifiez si...         |
|--------------------------------|------------------------|
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'ampoule est grillée. |

## 13.2 Données de maintenance

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

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

### Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.) .....

Référence produit (PNC) .....

Numéro de série (SN) .....

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

|                                                                                                                                                               |                                                    |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------|
| Nom du fournisseur                                                                                                                                            | AEG                                                |        |
| Identification du modèle                                                                                                                                      | EB30M 949496322<br>BES33101ZM 949496154, 949496316 |        |
| Indice d'efficacité énergétique                                                                                                                               | 95.3                                               |        |
| Classe d'efficacité énergétique                                                                                                                               | A                                                  |        |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel                                                                                            | 0.93kWh/cycle                                      |        |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante                                                                                        | 0.81kWh/cycle                                      |        |
| Nombre de cavités                                                                                                                                             | 1                                                  |        |
| Source de chaleur                                                                                                                                             | Électricité                                        |        |
| Volume                                                                                                                                                        | 72l                                                |        |
| Type de four                                                                                                                                                  | Four encastrable                                   |        |
| Masse                                                                                                                                                         | BES33101ZM                                         | 26.7kg |
|                                                                                                                                                               | EB300M                                             | 30.0kg |
| IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances. |                                                    |        |

## 14.2 Économie d'énergie



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

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

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

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

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

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

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

### Chaleur tournante humide

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

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

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

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

**FR** Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



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

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



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

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



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

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

## KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 **Warnungs-/Sicherheitshinweise**

 **Allgemeine Informationen und Empfehlungen**

 **Informationen zum Umweltschutz**

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....           | 65 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....        | 67 |
| 3. MONTAGE.....                       | 70 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....            | 71 |
| 5. BEDIENFELD.....                    | 71 |
| 6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... | 72 |
| 7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....            | 73 |
| 8. UHRFUNKTIONEN.....                 | 74 |
| 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....       | 75 |
| 10. ZUSATZFUNKTIONEN.....             | 76 |
| 11. TIPPS UND HINWEISE.....           | 76 |
| 12. REINIGUNG UND PFLEGE.....         | 79 |
| 13. FEHLERSUCHE.....                  | 82 |
| 14. ENERGIEEFFIZIENZ.....             | 83 |
| 15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... | 84 |

## 1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die

Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

## 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 Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

|                                                                                  |              |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte) | 590 (600) mm |
| Schrankbreite                                                                    | 560 mm       |
| Schranksiefe                                                                     | 550 (550) mm |
| Höhe der Gerätevorderseite                                                       | 594 mm       |
| Höhe der Geräterückseite                                                         | 576 mm       |
| Breite der Gerätevorderseite                                                     | 595 mm       |
| Breite der Geräterückseite                                                       | 559 mm       |

|                                                                                              |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Gerätetiefe                                                                                  | 569 mm    |
| Geräteeinbautiefe                                                                            | 548 mm    |
| Tiefe bei geöffneter Tür                                                                     | 1022 mm   |
| Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten                          | 560x20 mm |
| Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite | 1500 mm   |
| Befestigungsschrauben                                                                        | 4x25 mm   |

### 2.2 Elektrischer Anschluss

#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- 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.

#### Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Du kannst auch die Tabelle heranziehen:

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| maximal 1380       | 3x0.75                              |
| maximal 2300       | 3x1                                 |
| maximal 3680       | 3x1.5                               |

Das Erdungskabel (grün/gelbes Kabel) muss 2 cm länger sein als das braune Phasen- und das blaue Neutralkabel.

## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

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

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

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Innenbeleuchtung

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

## 2.6 Wartung

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

## 2.7 Entsorgung

### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

## 3. MONTAGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

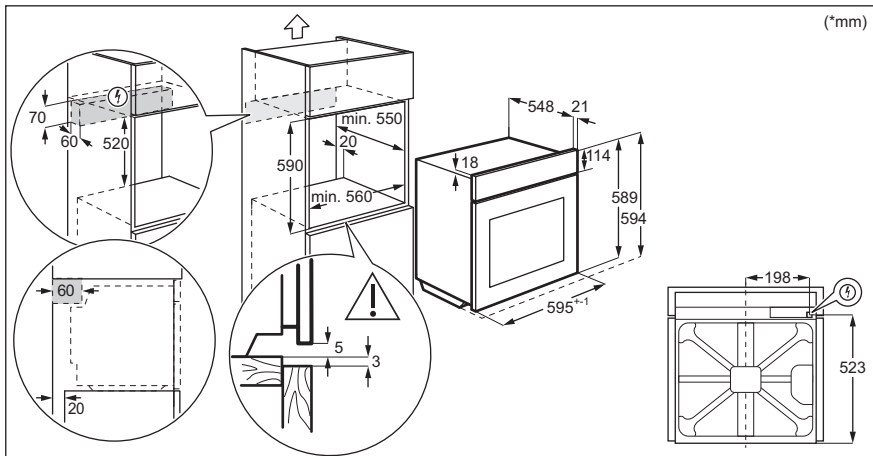
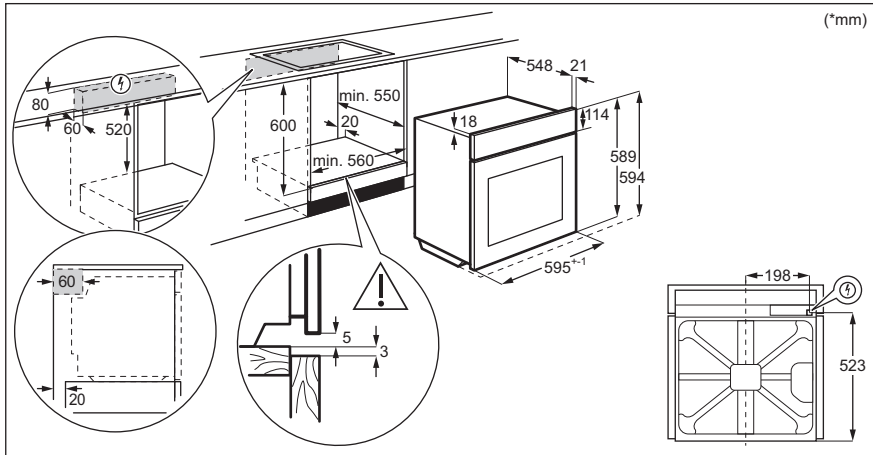
### 3.1 Montage



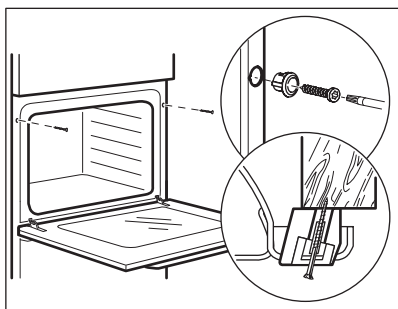
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

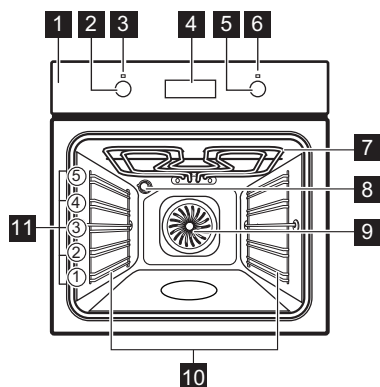


### 3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Gesamtansicht



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

### 4.2 Zubehör

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

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

## 5. BEDIENFELD

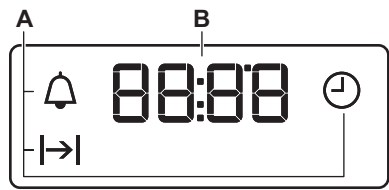
### 5.1 Versenkbare Knöpfe

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

5.2 Sensorfelder/Tasten

|                                                                                   |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
|  | Einstellen der Zeit.          |
|  | Einstellen einer Uhrfunktion. |
|  | Einstellen der Zeit.          |

5.3 Display



- A. Uhrfunktionen
- B. Timer

6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

 **WARNUNG!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

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

|                                                                                                 |                                                                                                 |                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Schritt 1 | <br>Schritt 2 | <br>Schritt 3 |
| Stellen Sie die Uhrzeit ein.                                                                    | Reinigen Sie den Backofen.                                                                      | Heizen Sie den leeren Backofen vor.                                                             |

1.  - zum Einstellen der Zeit drücken. Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die Zeit an.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.
2. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofaser Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

1. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:



Zeit: 1 Std.

2. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:



Zeit: 15 Min.

3. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:



Zeit: 15 Min.

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

## 7. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Einstellung: Ofenfunktion

|                  |                                                                                                           |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Schritt 1</b> | Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.                                              |
| <b>Schritt 2</b> | Drehen Sie den Einstellknopf, um die Temperatur .                                                         |
| <b>Schritt 3</b> | Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten. |

### 7.2 Ofenfunktionen

| Ofenfunktion                                                                        | Gerät                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Der Backofen ist ausgeschaltet.                                                                                                                                                     |
| Aus-Position                                                                        |                                                                                                                                                                                     |
|  | Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Verwenden Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober- / Unterhitze. |
| Heißluft                                                                            |                                                                                                                                                                                     |

| Ofenfunktion                                                                        | Gerät                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft. |
| Feuchte Umluft                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|   | Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.                                                                                                                                                                                                              |
| Auftauen                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Grill                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Zum Grillen dünner Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Schnelles Grillen                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Pizzastufe                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Offenfunktion                                                                     | Gerät                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|  | Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. |
| Ober- / Unterhitze                                                                |                                                        |

### 7.3 Hinweise zum: Feuchte Umluft

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

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

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

## 8. UHRFUNKTIONEN

### 8.1 Uhrfunktionen

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

### 8.2 Einstellung: Uhrfunktionen

#### Einstellung: Uhrzeit

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

**+**, **—** – zum Einstellen der Zeit drücken.  
Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken, und das Display zeigt die Zeit an.

#### Änderung: Uhrzeit

**Schritt 1**  – wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern.  – beginnt zu blinken.

**Schritt 2** **+**, **—** – zum Einstellen der Zeit drücken.  
Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken, und das Display zeigt die Zeit an.

### 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 den Knopf in die Aus-Position.

### Einstellung: Kurzzeit-Wecker

**Schritt 1**  – wiederholt drücken.  – beginnt zu blinken.

**Schritt 2** ,  – zum Einstellen der Zeit drücken.  
Die Funktion startet automatisch nach 5 Sekunden.  
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.

**Schritt 3** Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

**Schritt 4** Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.

### Abbrechen: Uhrfunktionen

**Schritt 1**  – wiederholt drücken, bis das Symbol der Uhrfunktion zu blinken anfängt.

**Schritt 2** Drücken und halten Sie: .  
Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

## 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

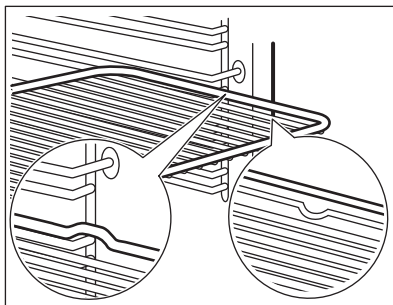
### 9.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind

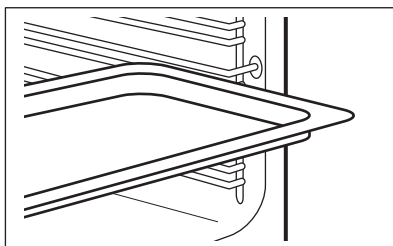
auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

**Kombirost:**

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

**Auflaufpfanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



## 10. ZUSATZFUNKTIONEN

### 10.1 Kühlgebläse

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

### 10.2 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer

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

## 11. TIPPS UND HINWEISE



Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Garempfehlungen

Der Backofen hat fünf Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Ihr Backofen backt oder brät möglicherweise anders als der Backofen, den Sie zuvor hatten.

#### **Kuchen backen**

Öffnen Sie die Backofentür nicht, bevor 3/4 der eingestellten Garzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig verwenden, lassen Sie eine Zwischenebene frei.

**Garen von Fleisch und Fisch**

Verwenden Sie für sehr fetthaltige Speisen eine tiefe Pfanne, um den Backofen vor Flecken zu schützen, die dauerhaft sein können.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Tranchieren ca. 15 Minuten ruhen, damit der Bratensaft nicht austritt.

Um während des Bratens zu viel Rauch im Backofen zu vermeiden, geben Sie etwas

Wasser in die tiefe Pfanne. Um die Rauchkondensation zu verhindern, fügen Sie jedes Mal nach dem Austrocknen Wasser hinzu.

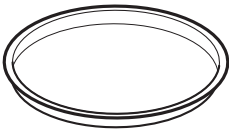
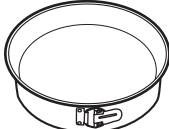
**Garzeitdauer**

Die Kochzeiten hängen von der Lebensmittelart, ihrer Konsistenz und ihrem Volumen ab.

Überwachen Sie zunächst die Leistung, wenn Sie kochen. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizeinstellung, Garzeit usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und Mengen, wenn Sie dieses Gerät verwenden.

**11.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör**

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

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| Pizzapfanne                                                                      | Backform                                                                          | Förmchen                                                                          | Tortenbodenform                                                                    |
| Dunkel, nicht reflektierend<br>28 cm Durchmesser                                 | Dunkel, nicht reflektierend<br>26 cm Durchmesser                                  | Keramikform<br>8 cm Durchmesser,<br>5 cm Höhe                                     | Dunkel, nicht reflektierend<br>28 cm Durchmesser                                   |

**11.3 Feuchte Umluft**

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

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

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

## 11.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(Min) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Törtchen, 20 pro Blech                                                             | Ober- / Unterhitze                                                                  | Backblech                                                                           | 3                                                                                   | 170                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |
| Törtchen, 20 pro Blech                                                             | Heißluft                                                                            | Backblech                                                                           | 3                                                                                   | 150 - 160                                                                                   | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |
| Törtchen, 20 pro Blech                                                             | Heißluft                                                                            | Backblech                                                                           | 2 und 4                                                                             | 150 - 160                                                                                   | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |

|  |  |  |  | <br>( °C) | <br>(Min) |                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm                                                  | Ober- / Unterhitze                                                                | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 180                                                                                        | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                                                                                                                 |
| Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm                                                  | Heißluft                                                                          | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 160                                                                                        | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                                                                                                                 |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm                                           | Ober- / Unterhitze                                                                | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 170                                                                                        | 40 - 50                                                                                    | Backofen für 10 Min aufheizen.                                                                                                                                                    |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm                                           | Heißluft                                                                          | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 160                                                                                        | 40 - 50                                                                                    | Backofen für 10 Min aufheizen.                                                                                                                                                    |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm                                           | Heißluft                                                                          | Kombirost                                                                         | 2 und 4                                                                           | 160                                                                                        | 40 - 60                                                                                    | Backofen für 10 Min aufheizen.                                                                                                                                                    |
| Mürbeteiggebäck                                                                  | Heißluft                                                                          | Backblech                                                                         | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                  | 20 - 40                                                                                    | -                                                                                                                                                                                 |
| Mürbeteiggebäck                                                                  | Heißluft                                                                          | Backblech                                                                         | 2 und 4                                                                           | 140 - 150                                                                                  | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                 |
| Mürbeteiggebäck                                                                  | Ober- / Unterhitze                                                                | Backblech                                                                         | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                  | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                 |
| Toast, 4 - 6 Stück                                                               | Grill                                                                             | Kombirost                                                                         | 4                                                                                 | Max.                                                                                       | 1 - 5                                                                                      | Backofen für 10 Min aufheizen.                                                                                                                                                    |
| Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg                                       | Grill                                                                             | Kombirost, Fettpfanne                                                             | 4                                                                                 | Max.                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | Kombirost in die vierte und Fettpfanne in die dritte Einschubebene des Backofens einschieben. Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Gardauer. Backofen für 10 Min aufheizen. |

## 12. REINIGUNG UND PFLEGE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 12.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

### Reinigungsmittel

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



### Täglicher Gebrauch

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

Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.



### Zubehör

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

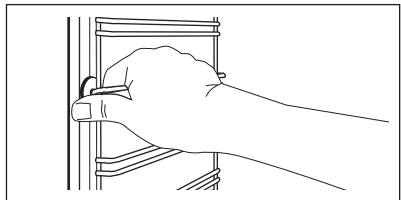
Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 12.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

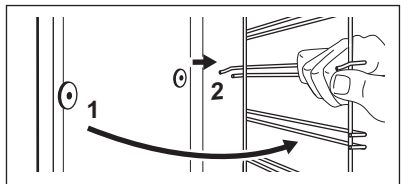
**Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

**Schritt 2** Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.



**Schritt 3** Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

**Schritt 4** Setzen Sie die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.



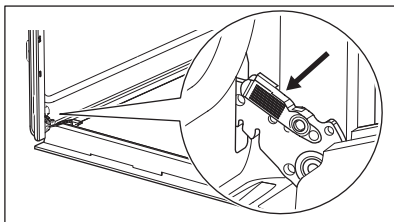
## 12.3 Aus- und Einbau: Tür

Die Backofentür hat zwei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die interne Glasscheibe entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

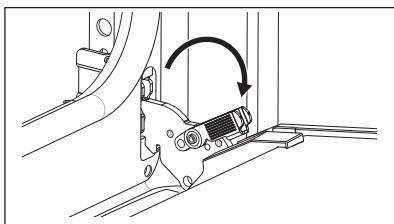
**⚠ VORSICHT!**

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

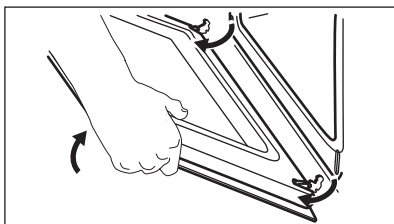
- Schritt 1** Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.



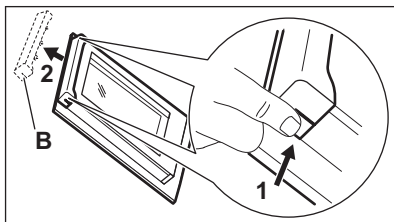
- Schritt 2** Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



- Schritt 3** Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.

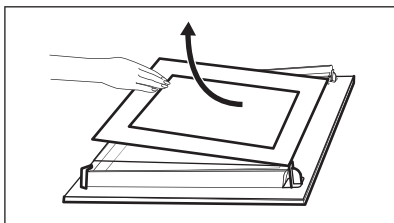


- Schritt 4** Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.



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

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



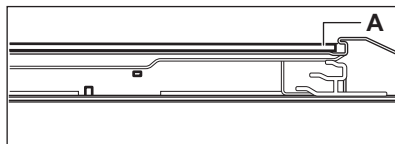
- Schritt 7** Halten Sie die Oberkante der Türglasscheibe fest und ziehen Sie sie vorsichtig heraus. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.

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

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

Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

Die bedruckte Zone muss der Innenseite der Tür zugewandt sein. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen an den bedruckten Zonen nicht rau anfühlt. Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch. Stellen Sie sicher, dass Sie die interne Glasplatte korrekt in der Aufnahme installieren.



## 12.4 Austausch: Lampe



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

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

### Bevor Sie die Lampe austauschen:

| Schritt 1                                                         | Schritt 2                                    | Schritt 3                                      |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist. | Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung. | Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus. |

## Hintere Lampe

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

## 13. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

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

| Störung                         | Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...                                             |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Der Backofen heizt nicht auf.   | Die Sicherung ist durchgebrannt.                                                  |
| Die Türdichtung ist beschädigt. | Benutzen Sie den Ofen nicht. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. |

| Störung                            | Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...                   |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Im Display wird „12.00“ angezeigt. | Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein. |

| Störung                       | Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ... |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Die Lampe funktioniert nicht. | Die Lampe ist durchgebrannt.          |

### 13.2 Service-Daten

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

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

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

## 14. ENERGIEEFFIZIENZ

### 14.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

|                                                                                                                                               |                                                    |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------|
| Name des Lieferanten                                                                                                                          | AEG                                                |        |
| Modellbezeichnung                                                                                                                             | EB30M 949496322<br>BES33101ZM 949496154, 949496316 |        |
| Energieeffizienzindex                                                                                                                         | 95.3                                               |        |
| Energieeffizienzklasse                                                                                                                        | A                                                  |        |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus                                                                            | 0.93kWh/Programm                                   |        |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus                                                                                     | 0.81kWh/Programm                                   |        |
| Anzahl der Garräume                                                                                                                           | 1                                                  |        |
| Wärmequelle                                                                                                                                   | Strom                                              |        |
| Volumen                                                                                                                                       | 72l                                                |        |
| Art des Backofens                                                                                                                             | Eingebauter Backofen                               |        |
| Masse                                                                                                                                         | BES33101ZM                                         | 26.7kg |
|                                                                                                                                               | EB300M                                             | 30.0kg |
| IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfüfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung. |                                                    |        |

## 14.2 Energiesparen



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

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

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

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

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

### Garen mit Heißluft

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

### Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### Warmhalten von Speisen

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

### Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

## 15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

### Ihre Pflichten als Endnutzer

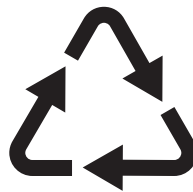


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen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

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und

Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### **Rücknahmepflichten der Vertrieber in Deutschland**

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und

Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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





