



EHBZB

EHBZM

EN	User Manual Oven	2
FR	Notice d'utilisation Four	22
DE	Benutzerinformation Backofen	44
IT	Istruzioni per l'uso Forno	66



Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



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



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



Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. CONTROL PANEL.....	7
5. BEFORE FIRST USE.....	8
6. DAILY USE.....	9
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	13
8. CLOCK FUNCTIONS.....	14
9. USING THE ACCESSORIES.....	15
10. HINTS AND TIPS.....	15
11. CARE AND CLEANING.....	17
12. TROUBLESHOOTING.....	19
13. ENERGY EFFICIENCY.....	20
14. GUARANTEE.....	20
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	21

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.
- The control panel must be connected to specified heating unit with matching colours of connectors, to avoid possible hazard.

- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **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.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.

- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	596 mm
Width of the back of the appliance	560 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm

Depth with open door	1027 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560 x 20 mm
Mounting screws	4 x 25 mm

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

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

- This appliance is supplied without a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.

- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.

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

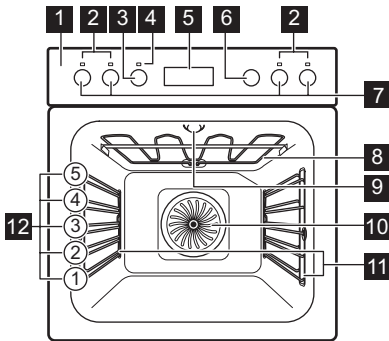
WARNING!

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. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Lamps / symbols of the cooking zones
- 3 Knob for the heating functions
- 4 Power lamp / symbol
- 5 Display
- 6 Control knob
- 7 Knobs for the cooking zones
- 8 Heating element
- 9 Lamp
- 10 Fan
- 11 Shelf support, removable
- 12 Shelf positions

3.2 Accessories

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

- **Baking tray**
For cakes and biscuits.

4. CONTROL PANEL

4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

1. Press the knob. The knob comes out.
 2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
 3. Turn the control knob to adjust settings.
- To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the 0.



4.2 Knobs for the cooking zones

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters in the hob user manual.

You can operate the hob with the knobs for the cooking zones.


4.3 Heat settings

Knob indication	Function
0	Off position
	Keep warm setting
1 - 9	Heat settings
	Double zone switch
Turn the knob to set a heat setting.	





4.4 Using the double zone (if applicable)



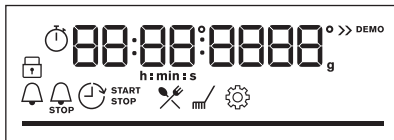
In case the hob has its own user interface with sensor fields the function is controlled by the hob. Refer to Daily Use chapters in the hob user manual.

1. To activate the double zone, turn the knob clockwise 9. Do not turn it through the stop position.
2. Turn the knob slowly to the symbol  until you can hear a click. The two cooking zones are on.
3. To set the necessary heat setting refer to "Heat settings".










4.5 Control panel overview

	Press to set: Clock functions.
	Press and hold to set the function: Fast Heat Up.
	Press to turn on or to turn off the oven lamp.
	Press and hold to set the function: Lock.
OK	Press to confirm your selection.

4.6 Display indicators



Display with key functions.

	The appliance is locked.
	Enter the menu and select the icon to open: Assisted Cooking.
	Enter the menu and select the icon to open: Settings
	Fast Heat Up is turned on.
	Minute minder is turned on.
	End time is turned on.
	Time Delay is turned on.
	Uptimer is turned on.
	For temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!




Refer to Safety chapters.

5.1 Initial cleaning

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
3. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

5.2 Initial preheating

Before the first use, set the clock and preheat the empty appliance.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature.
Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature.
Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature.
Let the appliance operate for 15 min.
Turn off the appliance and wait until it is cold. The appliance can emit an odour and smoke. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions



True Fan Cooking

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



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



Frozen Foods

To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.



Pizza Function

To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.



Bottom Heat

To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.



Defrost

To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.



Moist Fan Baking

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.



Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.



Turbo Grilling

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.



Menu

To enter the Menu: Assisted Cooking, Settings.

6.2 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and

EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.


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

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

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

6.3 Setting: Heating functions

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



 - press and hold to turn on the function: Fast Heat Up. It is available for some oven functions.

6.4 Setting: Assisted Cooking


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



When the function ends, check if the food is ready.














For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.

























1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select a number of the dish. Press **OK**.
4. Place the food inside the appliance. Press **OK**.


















Assisted Cooking

Legend	
	Weight Automatic available.



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

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P1 Roast Beef, rare		
P2 Roast Beef, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 2; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P3 Roast Beef, well done		
P4 Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	  3; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P5 Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P6 Roast Beef, rare (slow cooking)		
P7 Roast Beef, medium (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 2; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P8 Roast Beef, well done (slow cooking)		
P9 Fillet of beef, rare (slow cooking)		
P10 Fillet of beef, medium (slow cooking)	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 2; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P11 Fillet of beef, done (slow cooking)		
P12 Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.
P13 Pork roast neck or shoulder	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Turn the meat after half of the cooking time.
P14 Pulled pork (slow cooking)	1.5 - 2 kg	 2; baking tray Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
P15 Pork loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P16	Pork spare ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 3; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
P17	Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 2; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
P18	Whole chicken	1 - 1.5 kg; fresh	  2; casserole dish on baking tray Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
P19	Half chicken	0.5 - 0.8 kg	 3; baking tray Use your favourite spices.
P20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  2; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.
P21	Chicken legs, fresh	-	 3; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
P22	Duck, whole	2 - 3 kg	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
P23	Goose, whole	4 - 5 kg	  2; deep pan Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
P24	Meat loaf	1 kg	 2; wire shelf Use your favourite spices.
P25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	 2; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
P26	Fish fillet	-	  3; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices.
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform tin on wire shelf
P28	Apple cake	-	 3; baking tray
P29	Apple tart	-	 2; pie form on wire shelf
P30	Apple pie	-	 1;  22 cm pie form on wire shelf
P31	Brownies	2 kg of dough	 3; deep pan
P32	Chocolate muffins	-	 3; muffin tray on wire shelf

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P33	Loaf cake	-	 2; loaf pan on wire shelf
P34	Baked potatoes	1 kg	 2; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
P35	Wedges	1 kg	 3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.
P37	Croquettes, frozen	0.5 kg	 3; baking tray
P38	Pommes, frozen	0.75 kg	 3; baking tray
P39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	 2; casserole dish on wire shelf
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	 1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	Pizza fresh, thin	-	  2; baking tray lined with baking paper
P42	Pizza fresh, thick	-	  2; baking tray lined with baking paper
P43	Quiche	-	 2; baking tin on wire shelf
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	  2; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
P45	Whole grain / Rye / Dark bread	1 kg	  2; baking tray lined with baking paper / loaf pan on wire shelf

6.5 Changing: Settings

- Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
- Select . Press **OK**.
- Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.
- Adjust the value. Press **OK**.
Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Menu: Settings

Setting	Value
01 Time of day	Change

Setting	Value
02 Display brightness	1 - 5
03 Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04 Buzzer volume	1 - 4
05 Uptimer	On / Off
06 Light	On / Off
07 Fast Heat Up	On / Off
08 Demo mode	Activation code: 2468
09 Software version	Check

Setting	Value
10 Reset all settings	Yes / No

6.6 Energy saving



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

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows

the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

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

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

Turn it on when the appliance works - the set cooking continues, the control panel is locked.

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

- press and hold to turn on the function.

A signal sounds. - flashes 3 times when the lock is turned on.

- press and hold to turn off the function.

7.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

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

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






7.3 Cooling fan

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



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

8. CLOCK FUNCTIONS



8.1 Clock functions description

 Time of day	To set the clock that displays the current time.
 Minute minder	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the oven.
 Cooking time	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
 Time Delay	To postpone the start and / or end of cooking.
 Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven.

8.2 Setting: Time of day


1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Time of day.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press **OK**.

8.3 Setting: Minute minder

1. Press .
- The display shows: 0:00 and .
2. Turn the control knob to set the Minute minder.
 3. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.

When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.4 Setting: Cooking time

1. Turn the knob to select the heating function and set the temperature.
2. Press  repeatedly.


The display shows: 0:00 and .


3. Turn the control knob to set the Cooking time.

4. Press **OK**.
The timer starts counting down immediately.

When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.5 Setting: Time Delay

1. Turn the knob for the heating functions to select the function.
2. Press  repeatedly.

The display shows: the time of day 
START .

3. Turn the control knob to set the start time.
4. Press **OK**.



The display shows: --:--  STOP .

5. Turn the control knob to set the end time.
6. Press **OK**.

The timer starts counting down at a set start time.

When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.6 Turning on and off: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to "Daily Use" chapter, Menu: Settings.
3. Press **OK**.

4. Turn the control knob to turn the function on and off.

5. Press OK.

9. USING THE ACCESSORIES

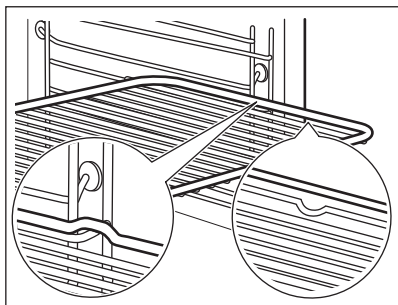
WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

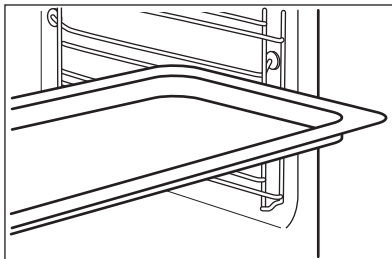
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wire shelf



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

Baking tray



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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

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

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

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

Symbols used in the tables:




Food type



Heating function

 Temperature

 Accessory

 Shelf position

 Cooking time (min)

10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories




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

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26cm

- **Ramekins** - ceramic, diameter 8cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28cm

10.3 Moist Fan Baking





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

	°C		
Pasta gratin	200 - 220	45 - 55	3
Potato gratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Bread pudding	190 - 200	55 - 70	3
Rice pudding	170 - 190	45 - 60	3
Apple cake, made of sponge cake mixture (round cake tin)	160 - 170	70 - 80	3
White bread	190 - 200	55 - 70	3





10.4 Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

Baking on one level - baking in tins





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

Baking on one level - biscuits

		°C		
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	True Fan Cooking	150	20 - 30	3
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	Conventional Cooking	170	20 - 30	3





¹⁾ Preheat the empty appliance.

Multilevel baking - biscuits

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

1) Preheat the empty appliance.

Grill

		°C		
Toast 1)	Grill	max.	1 - 2	5
Beef steak 2)	Grill	max.	24 - 30	4

1) Preheat the empty appliance for 5 minutes.

2) Preheat the empty appliance for 5 minutes. Turn halfway through .

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

Accessories

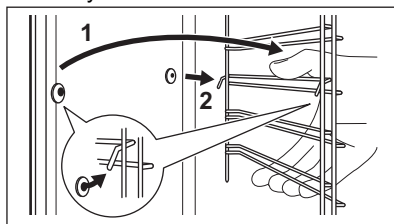
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

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

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



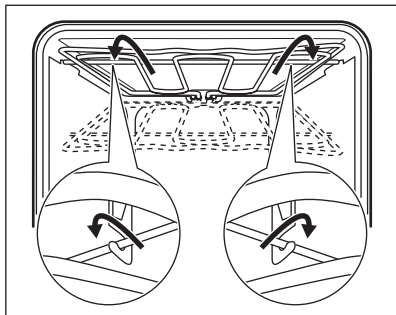
Install the shelf supports in the opposite sequence.

11.3 Removing grill

WARNING!

There is a risk of burns.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold to clean it.
2. Remove the shelf supports.
3. Grab the grill corners. Pull it forwards against the spring pressure and out of two holders.



The grill folds down.

4. Clean the oven ceiling with warm water, a soft cloth and a mild detergent. Let it dry.
5. Install the grill in the opposite sequence.
6. Install the shelf supports.

11.4 Removing and installing the door

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

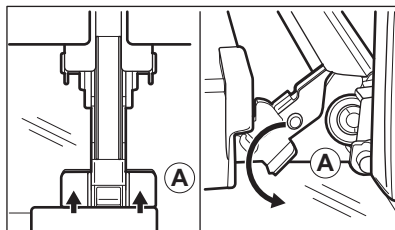
WARNING!

The door is heavy.

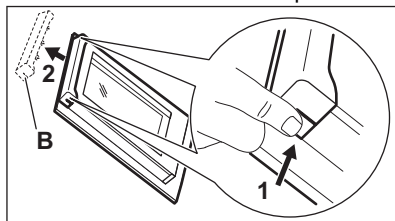
CAUTION!

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

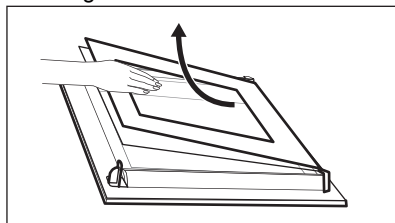
1. Fully open the door.
2. Lift and press the clamping levers **A** on the two door hinges.



3. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).
4. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
5. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
6. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



7. Pull the door trim to the front to remove it.
8. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



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

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

11.5 Replacing the lamp

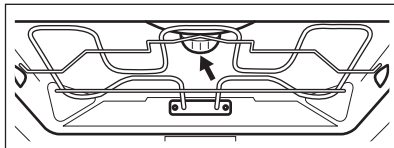
WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.



2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 40 W, 300 °C heat-resistant lamp
4. Install the glass cover.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is activated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.

i

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

12.2 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	AEG	
Model identification	EHBZB 940321403 EHBZM 940321404	
Energy Efficiency Index	81.2	
Energy efficiency class	A+	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	71 l	
Type of oven	Built-Under Oven	
Mass	EHBZB	35.0 kg
	EHBZM	35.0 kg

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

14. GUARANTEE

Customer Service Centres

Point of Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		





Spare parts service Industriestrasse 10,
5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Specialist advice/Sale Badenerstrasse 587,
8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and

conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

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.



For Switzerland:

Where should you take your old equipment?

Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms. The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



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



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



Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	22
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	24
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	27
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	28
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	29
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	29
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	34
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	35
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	36
10. CONSEILS.....	37
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	39
12. DÉPANNAGE.....	41
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	42
14. GARANTIE.....	42
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	43

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.
- Le bandeau de commande doit être raccordé à une résistance adaptée en respectant les couleurs des connecteurs pour éviter tout risque.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **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.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.

- 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.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	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	596 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	560 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560 x 20 mm
Vis de montage	4 x 25 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 sans fiche électrique ni câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

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

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à 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.

2.4 Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche 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 et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou 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



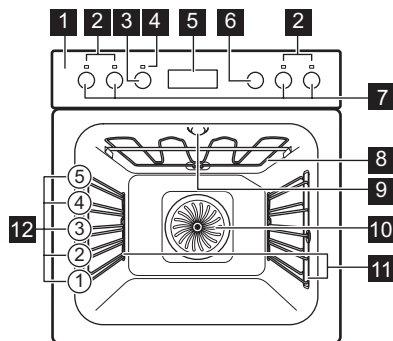
AVERTISSEMENT!

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. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Voyants/symboles des zones de cuisson
- 3 Manette de sélection des modes de cuisson
- 4 Voyant / symbole de mise sous tension
- 5 Affichage
- 6 Manette de commande
- 7 Manettes des zones de cuisson
- 8 Résistance
- 9 Éclairage
- 10 Chaleur tournante
- 11 Support de grille, amovible
- 12 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

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


- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux et biscuits.

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

1. appuyez sur la manette. La manette sort vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position .



4.2 Manettes des zones de cuisson

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous au chapitre « Sécurité » de la notice d'utilisation de la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser la table de cuisson avec les manettes des zones de cuisson.

4.3 Réglages de la température


Indication du sélecteur	Fonction
0	Position d'arrêt
	Maintien au chaud
1 - 9	Réglages de la température
	Interrupteur à double zone

Tournez la manette pour régler un niveau de cuisson souhaité.





4.4 Utilisation de la double zone (le cas échéant)



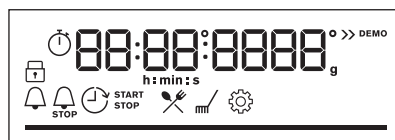
Si la table de cuisson dispose de sa propre interface utilisateur avec des touches tactiles, la fonction est contrôlée par la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne » de la notice d'utilisation de la table de cuisson.

1. Pour activer la double zone, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre 9. Ne la tournez pas jusqu'à la position d'arrêt.
2. Tournez lentement la manette vers le symbole  jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Les deux zones de cuisson sont allumées.
3. Pour régler le niveau de cuisson nécessaire, reportez-vous à la section « Réglages de la température ».






4.5 Vue d'ensemble du bandeau de commande





	Appuyez pour régler sur Fonctions de l'horloge.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : réchauffage rapide.
	Appuyez pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'éclairage du four.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : verrouillage des touches.
OK	Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

4.6 Voyants de l'affichage



Affichage avec les principales fonctions.

	L'appareil est verrouillé.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Cuisson assistée.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Configurations
	Préchauffage rapide est allumé.
	Minuteur est allumé.

	Fin de cuisson est allumé.
	Départ différé est allumé.
	Compteur est allumé.
	Pour la température ou la durée. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!




Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
3. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

5.2 Préchauffage initial

Avant la première utilisation, réglez l'horloge et préchauffez l'appareil vide.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.


Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. Assurez-vous que le débit d'air dans la pièce est suffisant.




6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson

-  **Chaleur tournante**
Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.

-  **Chauffage Haut/Bas**
Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
-  **Plats Surgelés**
Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
-  **Fonction Pizza**
Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon uniforme et obtenir un dessous croustillant.



Cuisson de sole

Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.



Décongélation

Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.



Chaleur Tournante Humide

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température réglée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance de chauffage peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques concernant : Chaleur Tournante Humide.



Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



Turbo grill

Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratter et faire dorer.



Menu

Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Configurations.

6.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

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


Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des

recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

6.3 Réglage : Modes de cuisson

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



 appuyez et maintenez enfoncé pour activer la fonction : Préchauffage rapide. Elle est disponible pour certaines fonctions du four.

6.4 Réglage : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a un mode de cuisson et une température recommandés. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

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

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec Poids automatique.

1. Tournez la manette des modes de cuisson sur  pour saisir la Menu .
2. Sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette de commande pour sélectionner le numéro du plat. Appuyez sur la touche OK.
4. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche OK.

Cuisson assistée

Légende

















Poids automatique disponible.







































Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.





Niveau de grille.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P1	Rôti de bœuf, saignant		
P2	Rôti de bœuf, à point	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P3	Rôti de bœuf, bien cuit		
P4	Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	  3 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P5	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1.5 - 2 kg	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
P6	Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température)		
P7	Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température)	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P8	Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)		
P9	Filet de bœuf rare (cuisson lente)		
P10	Filet de bœuf, moyen (cuisson lente)	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P11	Filet de bœuf, cuit (cuisson lente)		
P12	Rôti de veau (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.
P13	Rôti de porc - collet ou épaule	1.5 - 2 kg	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P14	Émincé de porc (cuisson lente)	1.5 - 2 kg	 2 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P15	Filet de porc frais	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées.
P16	Travers de porc	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 3 plat profond Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P17	Gigot d'agneau avec os	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P18	Poulet entier	1 - 1.5 kg ; frais	  2 ; cocotte sur plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P19	Demi poulet	0.5 - 0.8 kg	 3 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées.
P20	Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	  2 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.
P21	Cuisses de poulet, fraîches	-	 3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
P22	Canard entier	2 - 3 kg	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
P23	Oie entière	4 - 5 kg	  2 ; poêle profonde Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
P24	Rôti haché	1 kg	 2 ; grille métallique Utilisez vos épices préférées.
P25	Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	 2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.
P26	Filet de poisson	-	  3 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées.
P27	Cheesecake	-	 2 ;  28 cm moule à charnière sur grille métallique
P28	Gâteau aux pommes	-	 3 ; plateau de cuisson
P29	Tarte aux pommes	-	 2 ; moule à tarte sur grille métallique
P30	Tarte aux pommes	-	 1 ;  22 cm moule à tarte sur grille métallique
P31	Brownies	2 kg de pâte	 3 ; plat profond

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P32	Muffins au chocolat	-	 3 ; bac à muffins sur grille métallique
P33	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
P35	Pommes quartiers	1 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.
P36	Mélange de légumes grillés	1 - 1.5 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.
P37	Croquettes surgelées	0.5 kg	 3 ; plateau de cuisson
P38	Pommes, surgelées	0.75 kg	 3 ; plateau de cuisson
P39	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches	1 - 1.5 kg	 2 ; cocotte sur grille métallique
P40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1 - 1.5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
P41	Pizza fraîche, fine	-	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P42	Pizza fraîche, épaisse	-	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P43	Quiche	-	 2 ; plat de cuisson sur grille métallique
P44	Baguette/Ciabatta/ Pain blanc	0.8 kg	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
P45	Céréales complètes / Riz / Pain noir	1 kg	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé / grille métallique

6.5 Modification : Configurations

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Sélectionner . Appuyez sur **OK**.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur la touche **OK**.

4. Réglez la valeur. Appuyez sur la touche **OK**.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

Menu : Configurations

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

6.6 Économie d'énergie



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

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

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Chaleur Tournante Humide

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

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

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Touches Verrouil

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

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

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

- maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit. - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.

- maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

7.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5

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

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

7.3 Ventilateur de refroidissement

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

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Description des fonctions de l'horloge

 Heure actuelle	Pour régler l'horloge qui affiche l'heure actuelle.
 Minuteur	Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.
 Heure de cuisson	Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement.
 Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
 Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.

8.2 Réglage : Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers pour saisir Menu .

2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner / Heure actuelle.
3. Tournez la manette de commande pour régler l'horloge.
4. Appuyez sur la touche .

8.3 Réglage : Minuteur

1. Appuyez sur la touche .
L'affichage indique : 0:00 et .
2. Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.
3. Appuyez sur la touche . Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.




8.4 Réglage : Heure de cuisson

1. Tournez la manette pour sélectionner le mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur .

L'affichage indique : 0:00 et .



3. Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.
4. Appuyez sur la touche **OK**.
Le minuteur commence son décompte immédiatement.
Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

8.5 Réglage : Départ différé

1. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
2. Appuyez à plusieurs reprises su .
L'affichage indique : l'heure actuelle 
DÉMARRER.
3. Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.
4. Appuyez sur la touche **OK**.
L'affichage indique : --:-- 
ARRÊTER
5. Tournez le bouton de commande pour régler l'heure de fin.

6. Appuyez sur la touche **OK**.
Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.
Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

8.6 Activation et désactivation : Compteur

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Compteur. Consulter le chapitre « Utilisation quotidienne », Menu : Configurations.
3. Appuyez sur la touche **OK**.
4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver la fonction.
5. Appuyez sur la touche **OK**.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

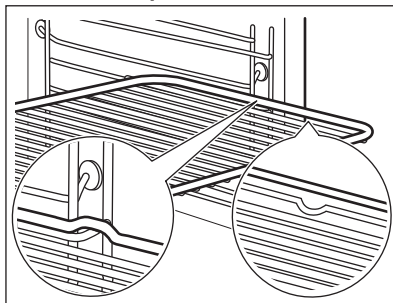
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

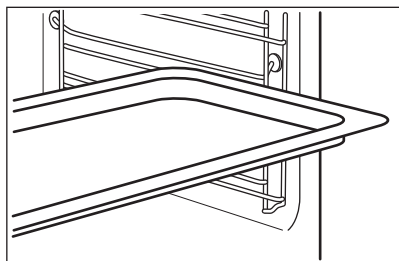
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique



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

Plateau de cuisson



Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

10. CONSEILS





10.1 Recommandations de cuisson


Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
	Température
	Accessoire

 Niveau de la grille

 Heure de cuisson (min)




10.2 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** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

10.3 Chaleur Tournante Humide

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





	°C		
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55	3
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3

		°C		
	Lasagnes	180 - 200	75 - 90	3
	Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
	Pudding au pain	190 - 200	55 - 70	3
	Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60	3
	Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	70 - 80	3
	Pain Blanc	190 - 200	55 - 70	3





10.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

Cuisson sur un niveau - cuisson en moule





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





Cuisson sur un niveau - biscuits

		°C			
	Petits gâteaux, 20 par plateau 1)	Chaleur tournante	150	20 - 30	3
	Petits gâteaux, 20 par plateau 1)	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30	3

1) Préchauffez l'appareil vide.





Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

		°C			
	Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 45	2 / 4
	Petits gâteaux, 20 par plateau, 1)	Chaleur tournante	150	25 - 35	1 / 4
	Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4

		°C		
Tarte aux pommes, 1 pain moulu par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

1) Préchauffez l'appareil vide.

Gril

		°C		
Pain grillé 1)	Gril	max.	1 - 2	5
Steak de bœuf 2)	Gril	max.	24 - 30	4

1) Préchauffez l'appareil vide pendant 5 minutes.

2) Préchauffez l'appareil vide pendant 5 minutes. Tourner à mi-cuisson.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil 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

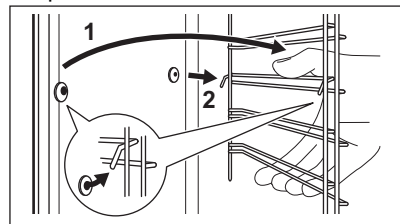
détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

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

11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



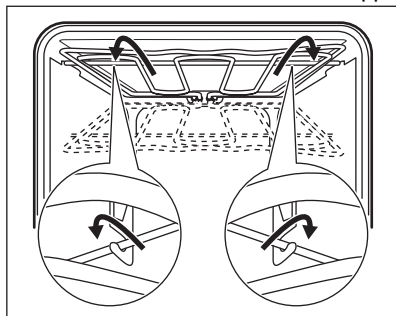
Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

11.3 Retrait de la grille

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.

1. Éteignez le four et attendez qu'il soit froid pour le nettoyer.
2. Retirez les supports de grille.
3. Saisissez les coins de la grille Tirez-la vers l'avant en surmontant la pression du ressort et sortez-la des deux supports.



Le gril se replie.

4. Nettoyez la voûte du four avec de l'eau chaude, un chiffon doux et un détergent doux. Laissez-la sécher.
5. Installez la grille dans l'ordre inverse.
6. Installez les supports de grille.

11.4 Retrait et installation de la porte

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

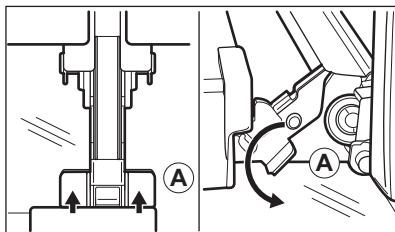
⚠ AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

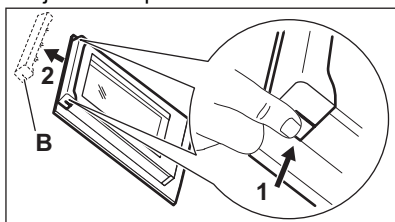
⚠ ATTENTION!

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

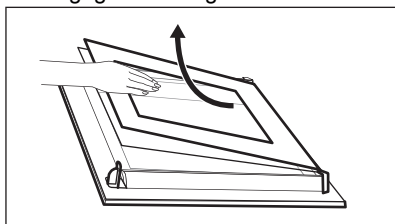
1. Ouvrez entièrement la porte.
2. Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage **A** sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
6. 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.



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
8. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



9. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

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

11.5 Remplacement de l'ampoule

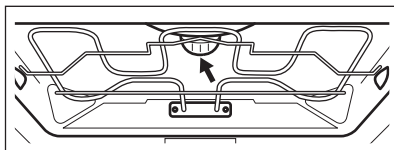
⚠ AVERTISSEMENT!

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

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.



2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 40 W et résistant à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.

12. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez ni activer ni faire fonctionner l'appareil.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Touches Verrouil est désactivée.
L'éclairage est éteint.	Chaleur Tournante Humide - est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
L'affichage indique 00:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.



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

12.2 Données de maintenance

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

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

Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte.
Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit
(PNC) :

Numéro de série (SN) :

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	EHBZB 940321403 EHBZM 940321404
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	71 l
Type de four	Four encastrable
Masse	EHBZB 35.0 kg
	EHBZM 35.0 kg

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

14. GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service

Industriestrasse 10
5506 Mägenwil

Le Trési 6
1028 Prévèreges

Via Violino 11
6928 Manno

Points de Service

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur



Points de vente de rechange



Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Conseil technique/Vente Badenerstrasse
587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les

frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

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.



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.

La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent



REPRISE À LA LIVRAISON



À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



FR



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

Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Holen Sie sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen unter aeg.com/support



Weitere Rezepte, Tipps und Downloads für die Fehlerbehebung in der App **My AEG Kitchen**.



Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	44
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	47
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	50
4. BEDIENFELD.....	50
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	51
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	52
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	57
8. UHRFUNKTIONEN.....	58
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	59
10. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	59
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	61
12. FEHLERDIAGNOSE.....	63
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	64
14. GARANTIE.....	65
15. UMWELTTIPPS.....	65

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Gerätes die mitgelieferte Anleitung sorgfältig durch. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Installation oder Verwendung entstehen. Bewahren Sie die Anweisungen immer an einem sicheren und zugänglichen Ort auf, um sie später wiederverwenden zu können.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, und es ist sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät kann in Büros, Hotelzimmern, Bed & Breakfast-Gästezimmern, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn das Niveau des (durchschnittlichen) Haushaltsverbrauchs nicht überschritten wird.

- Die Installation des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor Sie es in die Einbaustruktur eingebaut haben.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Um mögliche Gefahren zu vermeiden, muss das Bedienfeld mit den passenden farblich gekennzeichneten Steckverbindern am vorgeschriebenen Heizelement angeschlossen werden.
- Die Mittel zum Trennen des Stromanschlusses müssen gemäss den Verdrahtungsvorschriften in die feste Verdrahtung integriert sein.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie das Leuchtmittel ersetzen, um die Gefahr eines elektrischen Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente und die Oberflächen im Backofen nicht zu berühren.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Backofengeschirr in den Backofen stellen oder herausnehmen.
- Zum Entfernen der Schienen ziehen Sie zunächst das vordere Teil und dann das hintere Ende der Schienen weg von den Seitenwänden. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glasabdeckung des Herdes keine scharfen Scheuermittel oder

Metallschwämmchen – sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Aufstellen

⚠️ WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Prüfen Sie vor Montage des Geräts, dass sich die Ofentür unbehindert öffnen lässt.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschliessen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Beständigkeitsanforderungen nach DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Schrankes (Mindesthöhe des Schrankes unter Arbeitsplatte)	590 (600) mm
Breite des Schrankes	560 mm
Tiefe des Schrankes	550 (550) mm

Höhe der Vorderseite des Geräts	594 mm
Höhe der Rückseite des Geräts	576 mm
Breite der Vorderseite des Geräts	596 mm
Breite der Rückseite des Geräts	560 mm
Tiefe des Gerätes	567 mm
Einbautiefe des Gerätes	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgrösse der Lüftungsöffnung. Öffnung unten auf der Rückseite	560 x 20 mm
Befestigungsschrauben	4 x 25 mm

2.2 Elektroanschluss

⚠️ WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss 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 nicht berührt oder in ihre Nähe

gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.

- Alle Teile zum Schutz vor direktem Berühren sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation 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 das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Dieses Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

2.3 Bedienung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch ab.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Heisse Luft kann entweichen.

- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann eine Mischung aus Alkohol und Luft zur Folge haben.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offene Flammen in das Gerät gelangen.
- Bringen Sie keine entflammaren Produkte oder nasse Gegenstände mit entflammaren Produkten in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.

WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.
 - Bewahren Sie kein feuchtes Geschirr oder Lebensmittel im Gerät auf, wenn Sie den Garvorgang beendet haben.
 - 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 für nasse Kuchen eine tiefes Blech. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die möglicherweise permanent sind.
- Garen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungs- und Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Vor der Wartung schalte das Gerät immer aus und ziehe den Netzstecker aus der Steckdose.
- 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 den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung 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 Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampen in diesem Produkt und der separat erhältlichen Ersatzlampen: Diese Lampen dienen dazu, extremen Bedingungen in

- Haushaltsgeräten zu widerstehen, z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder Informationen zum Betriebsstatus des Geräts anzuzeigen. Sie dienen nicht dem Einsatz in anderen Anwendungen und eignen sich nicht zur Raumbeleuchtung.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie stets nur eine Lampe mit der gleichen Leistung..

2.6 Wartung

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

2.7 Entsorgung

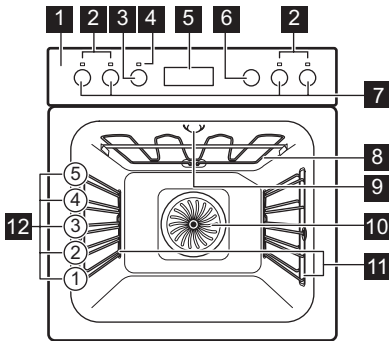
WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Kontaktieren Sie die Behörden vor Ort, um Informationen darüber zu erhalten, wie Sie das Gerät entsorgen können.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschliessen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Lampen/-symbole der Kochzonen
- 3 Einstellknopf für Ofenfunktionen
- 4 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 5 Display
- 6 Einstellknopf
- 7 Einstellknöpfe für die Garzonen
- 8 Heizelement
- 9 Lampe
- 10 Umluft
- 11 Einhängegitter, herausnehmbar
- 12 Einschubebene

3.2 Zubehörteile

- **Gitterrost**
Für Töpfe, Backformen, Roste.

- **Backblech**
Für Kuchen und Biskuitboden.

4. BEDIENFELD

4.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Zum Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie auf den Einstellknopf. Der Knopf springt heraus.
2. Drehen Sie den Knopf für die Heizfunktionen zur Auswahl der Funktion.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Einstellungen anzupassen.

Um den Ofen auszuschalten: Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen in die Position **0**.



4.2 Einstellknöpfe für die Garzonen

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel «Sicherheit» in der Bedienungsanleitung des Kochfelds.

Sie können das Kochfeld mit den Drehknöpfen für die Kochzonen bedienen.

4.3 Garstufen


Knopfanzeige	Funktion
0	Aus-Position
	Einstellung Warmhalten
1 - 9	Garstufen
	Doppelzonenschalter

Drehen Sie den Knopf und stellen Sie eine Kochstufe ein.





4.4 Nutzung der Doppelzone (falls vorhanden)



Falls das Kochfeld über eine eigene Bedienoberfläche mit Sensorfeld verfügt, wird die Funktion vom Kochfeld gesteuert. Siehe Kapitel «Täglicher Gebrauch» in der Bedienungsanleitung des Kochfelds.

1. Aktiviere die Doppelzone durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn. Nicht über die Stopp-Position hinaus drehen.
2. Drehe den Knopf langsam auf das Symbol , bis ein Klick zu hören ist. Die beiden Kochzonen sind eingeschaltet.
3. Siehe «Heizstufen» zu der erforderlichen Heizstufe.

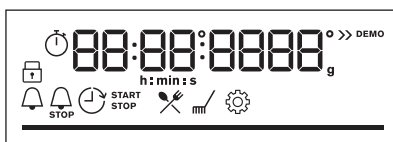
4.5 Ausstattung Bedienfeld

	Drücken um Folgendes einzustellen: Uhrfunktionen.
	Drücken und halten, um die Funktion einzuschalten: Schnellaufheizung
	Drücken, um Ofenlampe ein/ oder auszuschalten.
	Drücken und halten, um die Funktion einzuschalten: Verriegelung












Drücken, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

4.6 Anzeigen im Display



Display mit wichtigen Funktionen.

	Das Gerät ist verriegelt.
	Gehen Sie ins Menü und wählen Sie das Symbol zum Öffnen von: VarioGuide.
	Gehen Sie ins Menü und wählen Sie das Symbol zum Öffnen von: Einstellungen
	Schnellaufheizung ist angeschaltet.
	Kurzzeit-Wecker ist angeschaltet.
	Ende ist angeschaltet.
	Zeitverzögerung ist angeschaltet.
	Uptimer ist angeschaltet.
	Für Temperatur oder Zeit. Die Anzeige wird vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.


5.1 Erste Reinigung

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und abnehmbaren Regalböden aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.



3. Bringen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in ihre ursprüngliche Positionen.

5.2 Erstes Vorheizen

Stellen Sie die Uhrzeit ein und heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme auf.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und abnehmbaren Regalböden aus dem Gerät.
2. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.

Lassen Sie das Gerät 1 Std in Betrieb.

3. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 15 Min in Betrieb.
4. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.

Lassen Sie das Gerät 15 Min in Betrieb. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Achten Sie darauf, dass der Raum gut belüftet ist.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Ofenfunktionen



Heissluft

Zum gleichzeitigen Backen und Braten auf drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stelle eine 20 bis 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.



Ober-/Unterhitze

Zum Backen und Braten auf einer Ebene.



Tiefkühlgerichte

Damit Fertiggerichte wie z. B. Pommes Frites, Kartoffelwedges und Frühlingsrollen schön knusprig werden.



Pizzastufe

Zubereiten von Pizza. Für intensives Bräunen und einen knusprigen Boden.



Unterhitze

Kuchen mit knusprigen Böden backen und Lebensmittel konservieren.



Auftauen

Auftauen von Speisen (Gemüse und Früchte). Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Grösse der Tiefkühlgerichte ab.



Feuchte Umluft

Diese Funktion dient dazu, beim Kochen Energie zu sparen. Wenn du diese Funktion verwendest, kann die Temperatur im Inneren des Geräts von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Resthitze wird genutzt. Die Heizleistung kann reduziert sein. Weitere Informationen findest du im Kapitel «Täglicher Gebrauch», Hinweise zu: Feuchte Umluft.



Grill

Zum Grillieren von dünnen Speisen und zum Toasten von Brot.



Heissluftgrillen

Zum Braten grosser Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Bräunen.



Menü

Zur Menüeingabe: VarioGuide, Einstellungen.

6.2 Hinweise für: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde verwendet, um der Energieeffizienzklasse und den Ökodesign-Anforderungen (in Übereinstimmung mit EU 65/2014 und EU 66/2014) zu entsprechen. Prüfungen nach: IEC/EN 60350-1.


Die Ofentür muss beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und der Ofen möglichst energiesparend funktioniert.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Ofenbeleuchtung nach 30 s automatisch aus.

Anweisungen zum Garen finden Sie im Kapitel «Hinweise und Tipps», Feuchte Umluft. Allgemeine Hinweise zum Energiesparen finden Sie im Kapitel «Energie-Effizienz», Energiesparen.

6.3 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Temperatur.



 - drücken und halten, um die Funktion einzuschalten: Schnellaufheizung Dies ist für einige Ofenfunktionen verfügbar.

6.4 Einstellung: VarioGuide

Für jedes Gericht in diesem Untermenü wird eine Hitzefunktion und Temperatur empfohlen. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garens einstellen.




Wenn die Funktion endet, überprüfen Sie, ob die Speise fertig gegart ist.





Einige der Gerichte können Sie auch mit Gewichtsautomatik zubereiten:
















1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf  und zeigen Sie das Menü an.
2. Wählen Sie . Drücken Sie OK.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Nummer des Gerichts auszuwählen. Drücken Sie OK.























4. Stellen Sie die Speise in das Gerät. Drücken Sie OK.












VarioGuide

Legende	
	Gewichtsautomatik verfügbar.
	Heizen Sie den Backofen vor dem Garen vor.
	Einschubebene.



Speise	Gewicht	Einschubebene/Zubehör
P1 Roastbeef, blutig		
P2 Roastbeef, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	 2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Min.uten in einer heissen Pfanne an. In das Gerät einsetzen.
P3 Roastbeef, durch		
P4 Steak, medium		
P5 Rinderbraten/ Schmorbraten (Hochrippe, Oberschale, dicke Spannrippe)	1.5 - 2 kg	 , Speise  2 auf Gitterrost braten Braten Sie das Fleisch einige Min.uten in einer heissen Pfanne an. Fügen Sie Flüssigkeit hinzu. In das Gerät einsetzen.
P6 Roastbeef, blutig (Niedertemperatur Garen)		
P7 Roastbeef, Medium (Niedertemperatur Garen)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	 2; Backblech Verwenden Sie Ihre liebsten Gewürze oder einfach nur Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Min.uten in einer heissen Pfanne an. In das Gerät einsetzen.
P8 Roastbeef, Well Done (durch) (Niedertemperatur Garen)		

	Speise	Gewicht	Einschubebene/Zubehör
P9	Rinderfilet, blutig (Niedertemperatur Garen)		 2; Backblech
P10	Rinderfilet, Medium (Niedertemperatur Garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	Verwenden Sie Ihre liebsten Gewürze oder einfach nur Salz und frisch gemahlener Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Min.uten in einer heissen Pfanne an. In das Gerät einsetzen.
P11	Rinderfilet, Well Done (durch) (Niedertemperatur Garen)		
P12	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dicke Stücke	  2; Braten der Speise auf dem Gitterrost Verwenden Sie Ihre liebsten Gewürze. Fügen Sie Flüssigkeit hinzu. Abgedeckt garen.
P13	Schweinebraten, Hals oder Schulter	1,5 - 2 kg	 ; Speise  2 auf Gitterrost braten Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P14	Pulled Pork (Niedertemperatur Garen)	1,5 - 2 kg	 2; Backblech Verwenden Sie Ihre liebsten Gewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit für eine gleichmässige Bräunung.
P15	Schweinelende, frisch	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 2; Speise auf Gitterrost braten Verwenden Sie Ihre liebsten Gewürze.
P16	Schweinerippchen	2 - 3 kg; roh, 2 - 3 cm dünne Rippen	 3; tiefes Blech Fügen Sie Flüssigkeit hinzu, um den Boden der Bratform zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P17	Lammhaxe mit Knochen	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke	 2; Speise auf Backblech garen Fügen Sie Flüssigkeit hinzu. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P18	Poulet, ganz	1 - 1,5 kg; frisch	  2; Auflaufgericht auf Backblech Verwenden Sie Ihre liebsten Gewürze. Wenden Sie das Huhn nach der Hälfte der Backzeit für eine gleichmässige Bräunung.
P19	Halbes Poulet	0,5 - 0,8 kg	 3; Backblech Verwenden Sie Ihre liebsten Gewürze.
P20	Pouletbrust	180 - 200 g pro Stück	  2; Auflaufform auf Gitterrost Verwenden Sie Ihre liebsten Gewürze. Braten Sie das Fleisch einige Min.uten in einer heissen Pfanne an.
P21	Pouletschenkel, frisch	-	 3; Backblech Wenn die Pouletschenkel mariniert sind, garen Sie sie länger und bei niedrigerer Temperatur.

	Speise	Gewicht	Einschubebene/Zubehör
P22	Ente, ganz	2 - 3 kg	  2; Braten der Speise auf dem Gitterrost Verwenden Sie Ihre liebsten Gewürze. Legen Sie das Fleisch in einen Bräter. Wenden Sie die Ente nach der Hälfte der Garzeit.
P23	Gans, ganz	4 - 5 kg	  2; tiefes Blech Verwenden Sie Ihre liebsten Gewürze. Legen Sie das Fleisch auf ein tiefes Backblech. Wenden Sie die Gans nach der Hälfte der Garzeit.
P24	Hackbraten	1 kg	 2; Gitterrost Verwenden Sie Ihre liebsten Gewürze.
P25	Ganzer Fisch, grilliert	0.5 - 1 kg pro Fisch	 2; Backblech Füllen Sie den Fisch mit Butter und verwenden Sie Ihre liebsten Gewürze und Kräuter.
P26	Fischfilet	-	  3; Auflaufform auf Gitterrost Verwenden Sie Ihre liebsten Gewürze.
P27	Käsekuchen	-	 2;  28 cm Blech-Springform auf Gitterrost
P28	Apfelkuchen	-	 3; Backblech
P29	Apfeltorte	-	 2; Kuchenform Gitterrost
P30	Apfeltorte	-	 ; Kuchenform auf  22 cm Gitterrost
P31	Brownies	2 kg Teig	 3; tiefes Kuchenblech
P32	Schokoladen-Muffins	-	 3; Muffin-Blech auf Gitterrost
P33	Kastenkuchen	-	 2; Kastenform auf Gitterrost
P34	Ofenkartoffeln	1 kg	 2; Backblech Legen Sie die ganzen Kartoffeln ungeschält auf ein Backblech.
P35	Kartoffelwedges	1 kg	 3; Backblech mit Backpapier ausgelegt Verwenden Sie Ihre liebsten Gewürze. Schneiden Sie die Kartoffeln in Stücke.
P36	Gemischtes Grillgemüse	1 - 1.5 kg	 3; Backblech mit Backpapier ausgelegt Verwenden Sie Ihre liebsten Gewürze. Schneiden Sie das Gemüse in Stücke.
P37	Kroketten, gefroren	0.5 kg	 3; Backblech
P38	Pommes frites, gefroren	0.75 kg	 3; Backblech

	Speise	Gewicht	Einschubebene/Zubehör
P39	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelplatten	1 - 1.5 kg	 2; Auflaufgericht auf Gitterrost
P40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1 - 1.5 kg	 1; Auflaufgericht auf Gitterrost Drehen Sie das Gratin nach der Hälfte der Garzeit.
P41	Pizza, frisch, dünn	-	  2; Backblech ausgelegt mit Backpapier
P42	Pizza, frisch, dick	-	  2; Backblech ausgelegt mit Backpapier
P43	Quiche	-	 2; Backblech auf Gitterrost
P44	Baguette/Ciabatta/ Weissbrot	0.8 kg	  2; Backblech ausgelegt mit Backpapier Für Weissbrot ist die Backzeit länger.
P45	Vollkorn- / Roggen- / Dunkles Brot	1 kg	  2; Backblech mit Backpapier ausgelegt / Kastenform auf Gitterrost

6.5 Ändern: Einstellungen

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf  und zeigen Sie das Menü an.
2. Wählen Sie . Drücken Sie **OK**.
3. Drehen Sie den Einstellknopf zur Auswahl der Einstellung. Drücken Sie **OK**.
4. Den Wert anpassen. Drücken Sie **OK**. Drehen Sie den Knopf der Ofenfunktionen auf Aus, um das Menü zu verlassen.

Menü: Einstellungen

Einstellung	Wert
01 Uhrzeit	Stellen Sie bei
02 Helligkeit	1 - 5
03 Tastentöne	1 - Piep, 2 - Klicken, 3 - Geräusch aus
04 Lautstärke	1 - 4
05 Uptimer	Ein/Aus
06 Backofenbeleuchtung	Ein/Aus
07 Schnellaufheizung	Ein/Aus

Einstellung	Wert
08 DEMO	Aktivierungscode: 2468
09 Softwareversion	Prüfen
10 Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja/Nein

6.6 Energie sparen



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

Achten Sie darauf, dass die Gerätetür bei Betrieb des Geräts ordnungsgemäss geschlossen ist. Öffnen Sie während des Garens die Gerätetür nicht zu häufig. Halten Sie die Türdichtung sauber und achten Sie darauf, dass sie sicher sitzt.

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mehr Energie zu sparen.

Wenn möglich, das Gerät vor dem Garen nicht vorheizen.

Backen Sie in möglichst kurzen Abständen, wenn Sie einige Gerichte gleichzeitig zubereiten.

Garen mit Heissluft

Verwenden Sie nach Möglichkeit die Ofenfunktionen mit Heissluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Der Ventilator und die Lampe bleiben weiterhin eingeschaltet. Das Display zeigt die Restwärme an, sobald Sie das Gerät ausschalten. Sie können die Restwärme zum Warmhalten der Speisen benutzen.

Wenn die Garzeit länger als 30 Min. ist, reduzieren Sie die Gerätetemperatur vor Ende des Garvorgangs auf mindestens 3–10 Min. Die Restwärme im Gerät gart die Speisen weiter.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, um die Restwärme

zum Warmhalten von Speisen zu nutzen. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur erscheint auf dem Display.

Garen mit ausgeschalteter

Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Beleuchtung während des Garens aus. Schalten Sie sie nur bei Bedarf ein.

Feuchte Umluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, wird die Backofenlampe nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet. Sie können die Backofenbeleuchtung wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

7. ZUSATZFUNKTIONEN


7.1 Verriegelung


Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Gerätefunktion.

Schalten Sie sie ein, wenn das Gerät funktioniert – der eingestellte Garvorgang wird fortgesetzt, das Bedienfeld ist gesperrt.

Schalten Sie sie ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist – es lässt sich nicht einschalten, das Bedienfeld ist gesperrt.

 drücken und halten, um die Funktion einzuschalten.



Ein Signalton ertönt.  – blinkt 3 Mal, wenn das Verriegeln auf Ein geschaltet wird.

 – drücken und halten, um die Funktion auf Aus zu schalten.

7.2 Abschaltautomatik

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch ab, wenn die Ofenfunktion aktiv

ist und die Einstellungen nicht geändert werden.

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






Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den folgenden Funktionen:
Backofenbeleuchtung, Zeitverzögerung.

7.3 Kühlgebläse



Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Geräteoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

8. UHRFUNKTIONEN



8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

 Uhrzeit	Um die Uhr auf die aktuelle Uhrzeit einzustellen.
 Kurzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb.
 Garzeit	Einstellen einer Garzeit. Wenn das Endsignal des Timers ertönt, stoppt die Ofenfunktion automatisch.
 Zeitverzögerung	Zum Verzögern von Start und/oder Ende des Garvorgangs.
 Uptimer	Zum Anzeigen, wie lange das Gerät in Betrieb ist. Max. 23 Std 59 Min. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb.

8.2 Einstellung: Uhrzeit


1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf  und zeigen Sie das Menü an.
2. Drehen Sie den Knopf, um die  Uhrzeit einzustellen.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**.


8.3 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .
- Im Display erscheint: 0:00 und .
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um den Kurzzeit-Wecker einzustellen.
 3. Drücken Sie **OK**. Der Timer beginnt sofort mit dem Rückwärtszählen.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Aus-Position.

8.4 Einstellung: Garzeit

1. Drehen Sie den Knopf, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Wiederholt  drücken.


Im Display erscheint: 0:00 und .


3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Garzeit einzustellen.

4. Drücken Sie **OK**.
Der Timer beginnt sofort mit dem Rückwärtszählen.


Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Aus-Position.

8.5 Einstellung: Zeitverzögerung

1. Drehen Sie den Knopf für die Heizfunktionen zur Auswahl der Funktion.
2. Drücken Sie  wiederholt.

Das Display zeigt: die Uhrzeit  START an.



3. Drehen Sie den Einstellknopf zum Einstellen der Startzeit.

4. Drücken Sie **OK**.
- Im Display erscheint: --:--  STOP.
5. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Endzeit einzustellen.

6. Drücken Sie **OK**.
Der Timer beginnt von einer eingestellten Startzeit an rückwärts zu zählen.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position Aus.

8.6 Ein- und Ausschalten: Uptimer

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf  um ins Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Einstellknopf zur Auswahl von /Uptimer. Siehe Kapitel «Täglicher Gebrauch», Menü: Einstellungen.

3. Drücken Sie OK.
4. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Funktion ein- und auszuschalten.

5. Drücken Sie OK.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

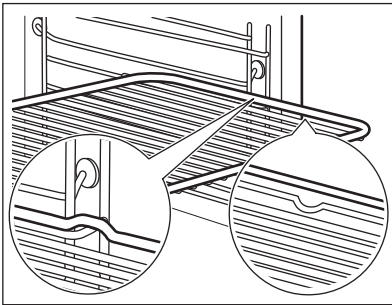
WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Einsetzen der Zubehörteile

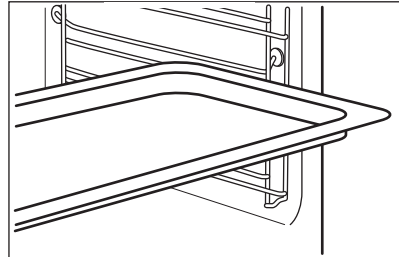
Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit. Die Kerben verhindern auch ein Umkippen. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

Gitterrost



Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.

Backblech



Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

10. RATSCHLÄGE UND TIPPS






10.1 Empfehlungen zum Garen

Die Temperatur und die Garzeiten in den Tabellen sind nur als Richtwerte anzusehen. Sie sind abhängig von den Rezepten und der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten.

Ihr Gerät kann unter Umständen anders backen oder braten als Ihr früheres Gerät. In den folgenden Hinweisen werden empfohlene Einstellungswerte von Temperatur, Gardauer und Einschubebene für spezifische Speisentypen aufgeführt.

Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden, suchen Sie bitte nach einem ähnlichen Rezept.

Symbole, die in den Tabellen verwendet werden:

	Speisenart
	Backofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

10.2 Feuchte Umluft - empfohlenes Zubehör




Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Formen und Behälter. Diese nehmen die Wärme besser auf als helle und reflektierende Behälter.

- **Pizzaform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm
- **Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 26cm

- **Auflaufformen** - Keramik, Durchmesser 8cm, Höhe 5 cm
- **Karemellcreme-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm

10.3 Feuchte Umluft





Für beste Ergebnisse befolgen Sie die in der Tabelle unten aufgeführten Empfehlungen.

	°C		
Nudel-Auflauf	200 - 220	45 - 55	3
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne, frisch	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Brotpudding	190 - 200	55 - 70	3
Milchreis	170 - 190	45 - 60	3
Apfelkuchen aus Biskuitteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80	3
Weissbrot	190 - 200	55 - 70	3





10.4 Informationen für Testeinrichtungen

Prüfungen nach: EN 60350, IEC 60350.

Backen auf einer Ebene - Backen im Blechen





		°C		
Biskuitkuchen (fettfrei)	Heissluft	160	45 - 60	2
Biskuitkuchen (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	45 - 60	2
Apfeltorte, 2 Formen à Ø 20 cm	Heissluft	160	55 - 65	2
Apfeltorte, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	55 - 65	1
Buttergebäck	Heissluft	140	25 - 35	2
Buttergebäck	Ober-/Unterhitze	140	25 - 35	2

Backen auf einer Ebene - Kekse

		°C		
Törtchen, 20 pro Blech 1)	Heissluft	150	20 - 30	3
Törtchen, 20 pro Blech 1)	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30	3





1) Das leere Gerät vorheizen.

Mehrstufiges Backen - Kekse

		°C		
Buttergebäck	Heissluft	140	25 - 45	2 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, 1)	Heissluft	150	25 - 35	1 / 4
Biskuitkuchen (fettfrei)	Heissluft	160	45 - 55	2 / 4
Apfeltorte, 1 Backform pro Rost (Ø 20 cm)	Heissluft	160	55 - 65	2 / 4

1) Das leere Gerät vorheizen.

Grill

		°C		
Toast 1)	Grill	Max.	1 - 2	5
Rindersteak 2)	Grill	Max.	24 - 30	4

1) Leeres Gerät 5 Minuten lang vorheizen.

2) Leeres Gerät 5 Minuten lang vorheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metalloberflächen.
- Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Alltäglicher Gebrauch

- Reinigen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch mit einem Mikrofasertuch.

Zubehörteile

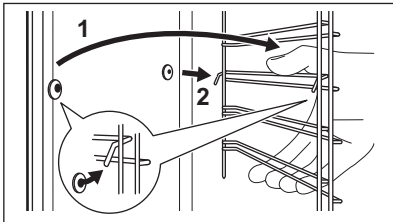
- Reinigen Sie das gesamte Zubehör nach jedem Gebrauch und lassen sie es trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht in einem Geschirrspüler.

- Reinigen Sie das Antihafz Zubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Geräts die Einhängegitter.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Ziehen Sie das Vordere der Einhängegitter von der Seitenwand ab.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand ab, und nehmen Sie es vollständig heraus.



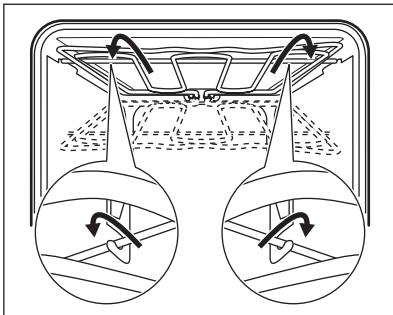
Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

11.3 Grill entfernen

⚠️ WARNUNG!

Es besteht ein Verbrennungsrisiko.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es völlig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Entfernen Sie die Einhängegitter.
3. Fassen Sie die Ecken des Grills. Ziehen Sie ihn gegen die Federkraft nach vorne und aus beiden Halterungen heraus.



Der Grill lässt sich abklappen.

4. Reinigen Sie die Ofendecke mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie sie trocknen.
5. Führen Sie zum Einbauen des Grills die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
6. Bauen Sie die Einhängegitter wieder ein.

11.4 Aus- und Einhängen der Tür

Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl Glasscheiben unterscheidet sich von anderen Modellen.

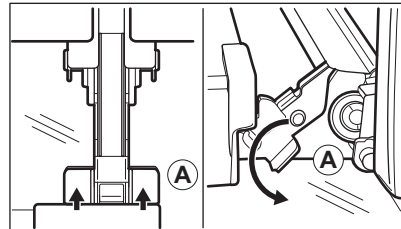
⚠️ WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

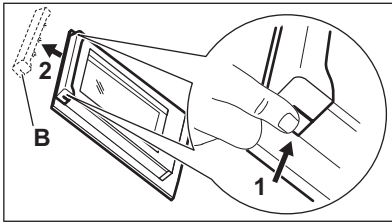
⚠️ VORSICHT!

Geben Sie bei der Handhabung der Glasscheiben vorsichtig vor, insbesondere an den Kanten der Frontscheibe. Das Glas kann brechen.

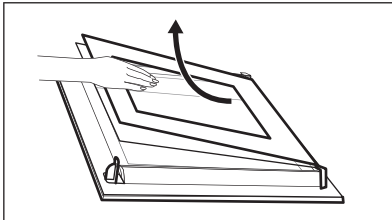
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Heben Sie die Klemmhebel **A** an den beiden Türscharnieren an und drücken Sie dann auf diese.



3. Schliessen Sie die Ofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (auf einen Winkel von ca.: 70°).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
6. Fassen Sie die Türverkleidung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an, und drücken Sie diese dann nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



9. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler. Führen Sie nach der Reinigung die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die grössere Scheibe und die Tür.

Achten Sie darauf, dass die Gläser in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

11.5 Austauschen der Lampe

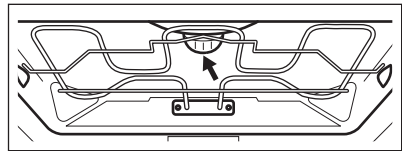
⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

Obere Lampe

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



2. Säubern Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W
4. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.

12. FEHLERDIAGNOSE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Was tun, wenn ...

Problem	Prüfen Sie Folgendes:
Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder bedienen.	Das Gerät ist ordnungsgemäss mit der Spannungsversorgung verbunden.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist deaktiviert.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät heizt nicht auf.	Verriegelung ist deaktiviert.

Problem	Prüfen Sie Folgendes:
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft – ist aktiviert.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.
Im Display erscheint 00:00.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.



Wenn im Display ein Fehlercode angezeigt wird, der nicht in dieser Tabelle aufgeführt ist, schalten Sie die Haussicherung auf Aus und dann wieder auf Ein, und starten Sie dann das Gerät erneut. Wenn der Fehlercode erneut erscheint, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

12.2 Servicedaten

Wenn Sie selbst keine Lösung für das Problem finden, kontaktieren Sie Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild zu finden. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Gerätes. Es wird sichtbar, wenn Sie die Tür öffnen. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen:

Modell(MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt nach der europäischen Ökodesign- und Energiekennzeichnungsverordnung

Name des Lieferanten	AEG	
Modell-Kennzeichnung	EHBZB 940321403 EHBZM 940321404	
Energieeffizienzindex	81,2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch bei einer Standardlast, konventioneller Betrieb	1,09 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, forcierte Heissluft	0,69 kWh/Programm	
Anzahl der Hohlräume	1	
Wärmequelle	Elektrizität	
Volumen	71 l	
Backofentyp	Einbaueherd	
Gewicht	EHBZB	35.0 kg
	EHBZM	35.0 kg

14. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		





Ersatzteilverkauf Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst

die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

15. UMWELTTIPPS

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



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Ricevere consigli per l'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione su: aeg.com/support



Per ulteriori ricette, suggerimenti, indicazioni per la risoluzione dei problemi scaricare l'app **My AEG Kitchen**.



Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	66
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	68
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	71
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	72
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	73
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	73
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	78
8. FUNZIONI DEL TIMER.....	79
9. UTILIZZO DI ACCESSORI.....	80
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	80
11. PULIZIA E CURA.....	82
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	84
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	85
14. GARANZIA.....	86
15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	86

1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se

sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- Il pannello di controllo deve essere collegato all'unità riscaldante indicata, abbinando i colori dei connettori per evitare possibili pericoli.
- I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.

- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- Il mobile da incasso e il vano devono essere delle dimensioni adatte.

- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- Alcune componenti dell'apparecchiatura trasmettono corrente. Chiudere l'apparecchiatura con il mobile per impedire il contatto con parti pericolose.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.
- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	590 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	594 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	576 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	596 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	560 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con porta aperta	1027 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560 x 20 mm
Viti di montaggio	4 x 25 mm

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo:

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerlo l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.

- Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
- Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.

- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.

2.4 Pulizia e cura

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

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

2.5 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute

separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

2.6 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.

- Utilizzare solo ricambi originali.

2.7 Smaltimento

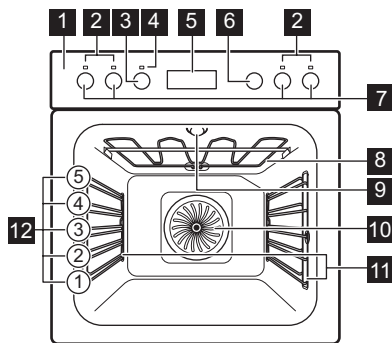
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini, o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Spie/simboli zone di cottura
- 3** Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 4** Spia/simbolo alimentazione
- 5** Display
- 6** Manopola di regolazione
- 7** Manopole delle zone di cottura
- 8** Resistenza
- 9** Lampadina
- 10** Ventola
- 11** Supporto ripiano, rimovibile
- 12** Posizioni ripiano

3.2 Accessori

- **Ripiano a filo**
Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.


- **Lamiera dolci**
Per torte e biscotti.

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura

Per accendere l'apparecchiatura:

1. Premere la manopola. La manopola fuoriesce.
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.
3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla su .



4.2 Manopole delle zone di cottura

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla Sicurezza nel libretto di istruzioni del piano cottura.

È possibile mettere in funzione il piano di cottura usando le manopole per le zone di cottura.

4.3 Livelli di potenza


Indicazione manopola	Funzione
0	Posizione spento
	Impostazione Mantieni caldo
1 - 9	Livelli di potenza
	Interruttore Zona doppia

Ruotare la manopola per regolare un'impostazione del calore.

4.4 Utilizzo della zona doppia (se applicabile)



Nel caso in cui il piano cottura abbia una propria interfaccia utente con i campi sensore, la funzione è controllata dal piano cottura. Fare riferimento ai capitoli Utilizzo quotidiano nel manuale di istruzioni del piano cottura.

1. Per attivare la zona doppia, ruotare la manopola in senso orario 9. Non ruotarla oltre la posizione di arresto.
2. Ruotare lentamente la manopola verso il simbolo  fino a sentire un clic. Le due zone di cottura sono attive.
3. Per impostare il livello di potenza necessario, fare riferimento a "Livelli di potenza".

4.5 Panoramica del pannello di controllo



Premere per impostare: Funzioni Orologio.



Tenere premuto per impostare la funzione: Riscaldamento rapido.



Premere per accendere o spegnere la lampada del forno.

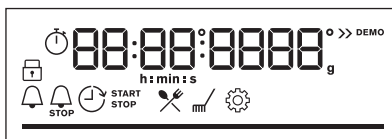


Tenere premuto per impostare il Blocco tasti.



Premere per confermare la selezione.






4.6 Spie display






Display con le funzioni chiave.



L'apparecchiatura è bloccata.

	Accedere al menu e selezionare l'icona da aprire: Cottura guidata.
	Accedere al menu e selezionare l'icona da aprire: Impostazioni
	Riscaldamento rapido è acceso.
	Contaminuti è acceso.
	Orario fine è acceso.

	Ritardo è acceso.
	Timer è acceso.
	Per temperatura o tempo. Quando l'elettrodomestico raggiunge la temperatura impostata, la barra è completamente rossa.

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Pulizia iniziale

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
3. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

5.2 Preriscaldamento iniziale

Prima del primo utilizzo, impostare l'ora e preriscaldare l'apparecchiatura vuota.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.

Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda. L'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Accertarsi che il flusso d'aria nella stanza sia sufficiente.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Funzioni cottura



Cottura ventilata

Per cuocere su tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto a Cottura convenzionale.



Cottura convenzionale

Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia.



Cibi congelati

Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.



Funzione Pizza

Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.



Resistenza inferiore

Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.



Scongelamento

Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.



Cottura ventilata umida

Questa funzione è progettata per risparmiare energia durante la cottura. Quando utilizzi questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura può differire dalla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza di riscaldamento può essere ridotta. Per ulteriori informazioni, rimandiamo al capitolo "Utilizzo quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.



Grill

Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.



Doppio grill ventilato

Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.



Menu

Per accedere al Menu: Cottura guidata, Impostazioni.

6.2 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

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


Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura

ventilata umida. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

6.3 Impostazione: Funzioni cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.

 - tenere premuto per attivare la funzione: Riscaldamento rapido. È disponibile per alcune funzioni del forno.



6.4 Impostazione: Cottura guidata



Ogni piatto di questo sottomenu prevede una funzione cottura e una temperatura consigliate. È possibile regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando Peso automatico.

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su  per accedere a Menu.
2. Selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di controllo per selezionare il numero del piatto. Premere OK.
4. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere OK.

Cottura guidata

Legenda


















Peso automatico disponibile.









































Periscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.





Livello del ripiano.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P1	Roast beef, al sangue		
P2	Roast beef, cottura media	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	 2 lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P3	Roast beef, ben cotto		
P4	Bistecca, media cottura	180 - 220 g per pezzo; 3 fette cm spesse	  3; pirofila su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P5	Arrosto di manzo / brasato (costoletta, scamone, fesa)	1.5 - 2 kg	  2; pirofila su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.
P6	Roast beef, al sangue (cottura lenta)		
P7	Roast beef, cottura media (cottura lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	 2; lamiera dolci Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P8	Roast beef, ben cotto (cottura lenta)		
P9	Filetto di manzo, al sangue (cottura lenta)		
P10	Filetto di manzo, cott. media (cottura lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	 2 lamiera dolci Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P11	Filetto di manzo, ben cotto (cottura lenta)		
P12	Arrosto di vitello (ad es. spalla)	0.8 - 1.5 kg; 4 pezzi cm spessi	  2; pirofila su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. Aggiungere liquido. Arrosto coperto.
P13	Collo o spalla di maiale arrosto	1.5 - 2 kg	  2; pirofila su ripiano a filo Girare la carne a metà cottura.
P14	Maiale sfilacciato (cottura lenta)	1.5 - 2 kg	 2 lamiera dolci Utilizzare le spezie preferite. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
P15	Lombo di maiale, fresco	1 - 1.5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	 2; pirofila su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite.
P16	Costolette di maiale	2 - 3 kg; utilizzare crudo, 2 - 3 cm costolette di maiale sottili	 3; leccarda Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.
P17	Cosciotto d'agnello con ossa	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pezzi cm spessi	 2; pirofila su lamiera dolci Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P18	Pollo intero	1 - 1.5 kg; fresco	  2; casseruola sulla lamiera dolci Utilizzare le spezie preferite. Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
P19	Mezzo pollo	0.5 - 0.8 kg	 3; teglia da forno Utilizzare le spezie preferite.
P20	Pollo, petto	180 - 200 g per pezzo	  2; casseruola su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.
P21	Cosce di pollo, fresche	-	 3; lamiera dolci Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.
P22	Anatra, intera	2 - 3 kg	  2; pirofila su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.
P23	Oca, intera	4 - 5 kg	  2; leccarda Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura.
P24	Polpettone	1 kg	 2; ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite.
P25	Pesce intero, grigliato	0.5 - 1 kg per pesce	 2 lamiera dolci Farcire il pesce con burro e utilizzare spezie ed erbe preferite.
P26	Filetto di pesce	-	  3; casseruola su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite.
P27	Torta ai formaggi	-	 2;  28 cm Tortiera apribile su ripiano a filo
P28	Torta di mele	-	 3; lamiera dolci
P29	Crostata di mele	-	 2; tortiera su ripiano a filo
P30	Torta di mele americana	-	 1;  22 cm tortiera su ripiano a filo
P31	Brownies	2 kg di impasto	 3 leccarda
P32	Muffin al cioccolato	-	 3, vassoio muffin su ripiano a filo
P33	Torta di pane	-	 2; leccarda su ripiano a filo
P34	Patate al forno	1 kg	2; lamiera dolci Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P35	Spicchi	1 kg	 3 lamiera dolci rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le patate a pezzi.
P36	Verdure miste grigliate	1 - 1.5 kg	 3 lamiera dolci rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le verdure a pezzi.
P37	Crocchette, surgelate	0.5 kg	 3; lamiera dolci
P38	Patatine, surgelate	0.75 kg	 3; lamiera dolci
P39	Lasagna di carne/ verdure con fogli di pasta secca	1 - 1.5 kg	 2; casseruola su ripiano a filo
P40	Patate gratinate (patate crude)	1 - 1.5 kg	 1; casseruola su ripiano a filo Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.
P41	Pizza fresca, sottile	-	  2; lamiera dolci rivestita con carta da forno
P42	Pizza fresca, spessa	-	  2; lamiera dolci rivestita con carta da forno
P43	Quiche	-	 2; teglia da forno su ripiano a filo
P44	Baguette / Ciabatta / Pane bianco	0.8 kg	  2; lamiera dolci rivestita con carta da forno Più tempo necessario per il pane bianco.
P45	Pane integrale / se- gale / nero	1 kg	  2; lamiera dolci rivestita con carta forno/leccarda su ripiano a filo

6.5 Modifica: Impostazioni

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su  per accedere a Menu.
2. Selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione. Premere OK.
4. Regolare il valore. Premere OK.
Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

Menu: Impostazioni

	Impostazione	Valore
01	Imposta ora	Modifica
02	Luminosità	1 - 5
03	Volume toni	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono disattivato
04	Volume acustico	1 - 4

	Impostazione	Valore
05	Timer	On/Off
06	Luce forno	On/Off
07	Riscaldamento rapido	On/Off
08	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468
09	Versione software	Controllare
10	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Si / No

6.6 Risparmio energetico



L'apparecchiatura ha di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .

Ove possibile, non pre-riscaldare l'apparecchiatura prima della cottura.

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

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura

dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta

Spegnerne la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.


7. FUNZIONI AGGIUNTIVE


7.1 Blocco


Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

Attivarla quando l'apparecchiatura è in funzione: la cottura impostata continua, il pannello dei comandi è bloccato.

Attivarla quando l'apparecchiatura è spenta - l'apparecchiatura non può essere accesa, il pannello dei comandi è bloccato.

 - tenere premuto per attivare la funzione.



Viene emesso un segnale acustico.  - lampeggia per 3 volte quando il blocco è attivato.

 - tenere premuto per disattivare la funzione.

7.2 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono

modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

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






Lo spegnimento automatico non si attiva con le funzioni: Luce forno, Ritardo.

7.3 Ventola di raffreddamento



Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

8. FUNZIONI DEL TIMER

8.1 Descrizione funzioni orologio


	Per impostare l'ora che mostri l'orario attuale.
Imposta ora	
	Per impostare il conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno.
Contaminuti	
	Per impostare la durata della cottura. Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si interrompe automaticamente.
Tempo di cottura	
	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Ritardo	
	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno.
Timer	

8.2 Impostazione: Imposta ora

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su  per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare:  / Imposta ora.
3. Ruotare la manopola di controllo per impostare l'ora.
4. Premere OK.

8.3 Impostazione: Contaminuti

1. Premere 

Il display visualizza: 0:00 e .

2. Ruotare la manopola di controllo per impostare Contaminuti.
3. Premere OK. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.


Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

8.4 Impostazione: Tempo di cottura



1. Ruotare la manopola per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.

2. Premere ripetutamente .

Il display visualizza: 0:00 e .

3. Ruotare la manopola di controllo per impostare Tempo di cottura.

4. Premere OK.

Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

8.5 Impostazione: Ritardo

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare la funzione.

2. Premere ripetutamente .

Il display mostra: l'ora del giorno  Avvio.

3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora di inizio.

4. Premere OK.

Il display visualizza: --:--  STOP .

5. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'orario fine.



6. Premere OK.

Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di avvio impostato.

Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

8.6 Accensione e spegnimento:

Timer

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su  per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare  / Timer. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", Menu: Impostazioni.
3. Premere OK.

4. Ruotare la manopola di regolazione per attivare e disattivare la funzione.

5. Premere OK.

9. UTILIZZO DI ACCESSORI

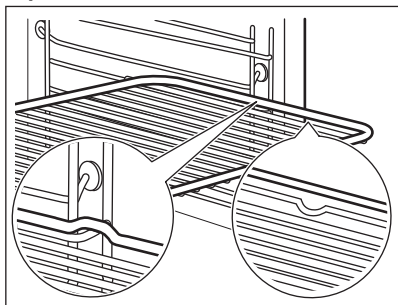
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento di accessori

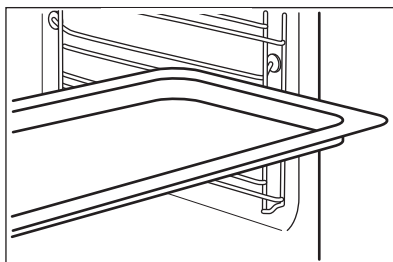
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Ripiano a filo



Spingere il ripiano fra le guide del supporto.

Lamiera dolci



Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

10.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.

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

Simboli utilizzati nelle tabelle:



Tipo di alimento



Funzione cottura



Temperatura



Accessorio



Posizione ripiano



Tempo di cottura (min)

10.2 Cottura ventilata umida - accessori consigliati




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

- **Teglia per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26cm

- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28cm

10.3 Cottura ventilata umida





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

	°C		
Pasta gratinata	200 - 220	45 - 55	3
Patate gratinate	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Budino di pane	190 - 200	55 - 70	3
Budino di riso	170 - 190	45 - 60	3
Torta di mele, preparata con miscela per pan di Spagna (stampo per dolci rotondo)	160 - 170	70 - 80	3
Pane bianco	190 - 200	55 - 70	3





10.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

Cottura al forno su un livello - cottura in stampi





		°C		
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	45 - 60	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	160	45 - 60	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	160	55 - 65	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	180	55 - 65	1
Frollini al burro	Cottura ventilata	140	25 - 35	2
Frollini al burro	Cottura convenzionale	140	25 - 35	2

Cottura al forno su un livello - biscotti

		°C		
Tortine, 20 per teglia 1)	Cottura ventilata	150	20 - 30	3
Tortine, 20 per teglia 1)	Cottura convenzionale	170	20 - 30	3





1) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota.

Cottura al forno multilivello - biscotti

		°C		
Frollini al burro	Cottura ventilata	140	25 - 45	2 / 4
Tortine, 20 per teglia, 1)	Cottura ventilata	150	25 - 35	1 / 4
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	45 - 55	2 / 4
Crostata di mele, 1 stampo per griglia (Ø 20 cm)	Cottura ventilata	160	55 - 65	2 / 4

1) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota.

Grill

		°C		
Toast 1)	Grill	max	1 - 2	5
Manzo, bistecca 2)	Grill	max	24 - 30	4

1) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per 5 minuti.

2) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per 5 minuti. Girare il piatto a metà cottura.

11. PULIZIA E CURA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

Accessori

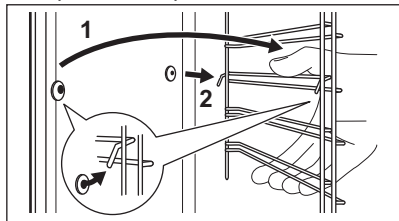
- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

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

11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



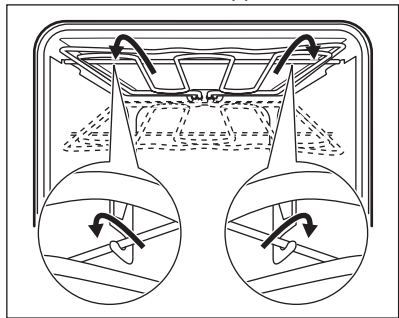
Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

11.3 Rimozione del grill

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di ustioni.

1. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda per pulirla.
2. Rimuovere i supporti ripiani.
3. Afferrare gli angoli del grill. Tirarlo in avanti contro la molla a pressione ed estrarlo dai due supporti.



La griglia si piega.

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

5. Installare il grill seguendo al contrario la procedura indicata.
6. Installare i supporti ripiani.

11.4 Rimozione e installazione della porta

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

⚠ AVVERTENZA!

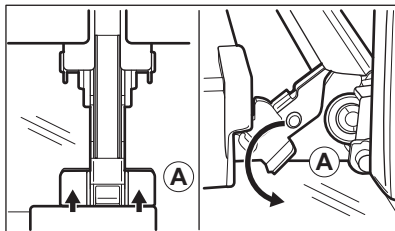
La porta è pesante.

⚠ ATTENZIONE!

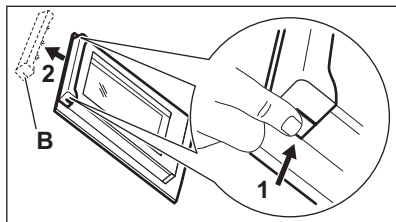
Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare e premere le leve di serraggio

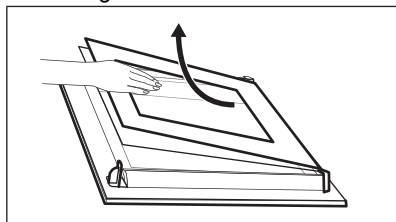
A sulle due cerniere.



3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).
4. Afferrare la porta su entrambi i lati con le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
5. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.
6. Tenere il rivestimento della porta **B** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



7. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
8. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.



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

Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.

Verificare che i pannelli in vetro vengano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

11.5 Sostituzione della lampadina

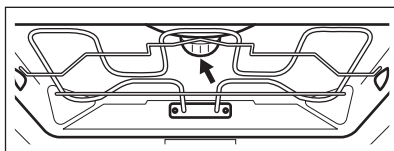
⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro per rimuoverlo.



2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, alogena, termoresistente fino a 300°C, 230 V, 40 W
4. Installare il coperchio in vetro.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

Problema	Controllare se...
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'apparecchiatura è stata collegata in modo corretto all'alimentazione di rete.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
L'elettrodomestico non si riscalda.	È saltato il fusibile.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Blocco è disattivato.
La spia è spenta.	Cottura ventilata umida - è attivato.

Problema	Controllare se...
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata.
Il display visualizza 00:00.	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.



Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

12.2 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.):

Codice prodotto (PNC):

Numero di serie (S.N.):

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

Nome del fornitore	AEG	
Identificazione modello	EHBZB 940321403 EHBZM 940321404	
Indice di efficienza energetica	81.2	
Classe di efficienza energetica	A+	
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.69 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	71 l	
Tipo di forno	Forno da incasso inferiore	
Massa	EHBZB	35.0 kg
	EHBZM	35.0 kg

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

14. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita

Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		





Vendita pezzi di ricambio Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Consulenza specialistica/Vendita Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di

garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso? In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch



aeg.com

867380612-A-422023



CE