

▶ BEE435111M  
BEK435111M

CA	Manual d'usuari Forn	2
EN	User Manual Oven	23
EL	Οδηγίες Χρήσης Φούρνος	43
PT	Manual de instruções Forno	65
ES	Manual de instrucciones Horno	87

# USER MANUAL



**AEG**

## PER UNS RESULTATS PERFECTES

Gràcies per haver triat aquest producte AEG. L'hem creat perquè t'ofereixi un rendiment impecable durant molts anys, amb tecnologies innovadores que et faran la vida més senzilla i fàcil. Un conjunt de funcions que no trobaràs en aparells convencionals. Dedica uns minuts a veure com en pots treure el millor partit.

**Al nostre web trobareu:**



Consells d'ús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparacions:

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



Registra el producte per obtenir un millor servei:

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



Compra accessoris, consumibles i peces de recanvi originals per al teu aparell:

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

## ATENCIÓ I SERVEI AL CLIENT


Utilitzeu sempre recanvis originals.

Quan us poseu en contacte amb el nostre Centre de Servei Autoritzat, assegureu-vos que teniu les dades següents disponibles: Model, PNC i número de sèrie.

La informació es troba a la placa de característiques.

 Informació d'alerta / precaució-seguretat

 Informació general i consells

 Informació mediambiental

Subjecte a canvis sense preavís.

## CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	3
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	4
3. INSTAL·LACIÓ.....	7
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	9
5. TAULER DE CONTROL.....	9
6. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	10
7. ÚS DIARI.....	10
8. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	11
9. ÚS DELS ACCESSORIS.....	13
10. FUNCIONS ADDICIONALS.....	13
11. CONSELLS I TRUCS.....	14
12. CURA I NETEJA.....	17
13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	20
14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	21
15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	22

## 1. ⚠️ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Manteniu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

### 1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.
- Cal supervisar els infants per assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

### 1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres

allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.

- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.

## 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

### 2.1 Instal·lació

#### AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.

- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.

- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

Alçada mínima de la cavitat (alçada mínima a sota la taula de treball)	590 (600) mm
Amplada de la cavitat	560 mm
Fondària de la cavitat	550 (550) mm
Alçada de la part frontal de l'aparell	594 mm
Alçada de la part posterior de l'aparell	576 mm
Amplada de la part frontal de l'aparell	595 mm
Amplada de la part del darrere de l'aparell	559 mm
Fondària de l'aparell	569 mm
Fondària d'encastatge de l'aparell	548 mm
Fondària amb la porta oberta	1022 mm
Espai mínim de ventilació Espai mínim de ventilació a la part posterior, a sota	560x20 mm
Llargada del cable d'alimentació. El cable és l'extrem dret del darrere de l'aparell	1500 mm
Cargols d'instal·lació	4x25 mm

## 2.2 Connexió elèctrica



### AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.

- Feu servir sempre un sòcol antixoc correctament instal·lat.
- No faci servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Asseguri's de no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin aflluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

### Tipus de cables de recanvi o utilitzables a la instal·lació d'Europa:

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

Per saber la secció del cable a utilitzar, vegeu la potència total indicada a la placa de característiques. També podeu consultar la taula:

Potència total (W)	Secció del cable (mm <sup>2</sup> )
màxim 1380	3x0.75
màxim 2300	3x1
màxim 3680	3x1.5

El cable a terra (cable verd/groc) ha de ser 2 cm més llarg que els cables neutres de fase marró i blau.

### 2.3 Utilització

#### **AVÍS!**

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

#### **AVÍS!**

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
  - no poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell.

- no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
- no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
- no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
- aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els sucus de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

### 2.4 Cura i neteja

#### **AVÍS!**

Risc de lesions, incendi o d'espatllar l'aparell.

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els plafons de vidre es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els plafons de vidre de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.

- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguïu les instruccions de seguretat de l'envàs.

## 2.5 Il·luminació interior

### **AVÍS!**

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: Estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions .

## 2.6 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.
- Utilitzeu sempre recanvis originals.

## 2.7 Eliminació

### **AVÍS!**

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.
- Retireu la fixació de seguretat de la porta per evitar que els infants o animals quedin atrapats en l'aparell.

# 3. INSTAL·LACIÓ

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

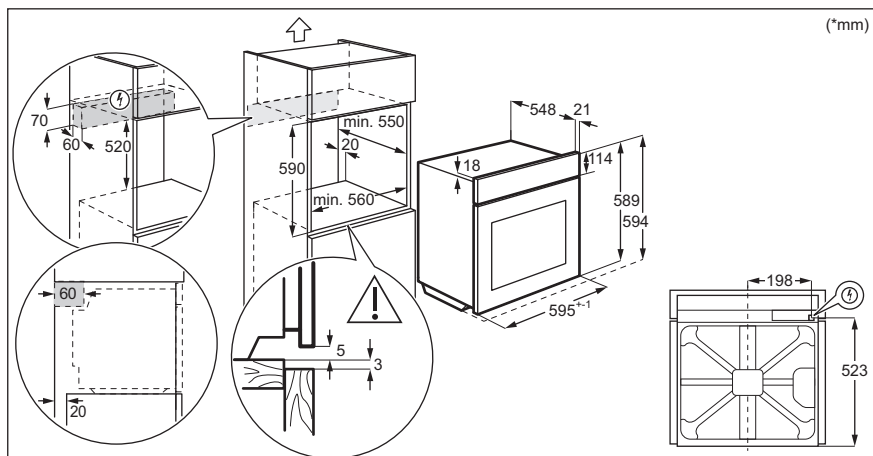
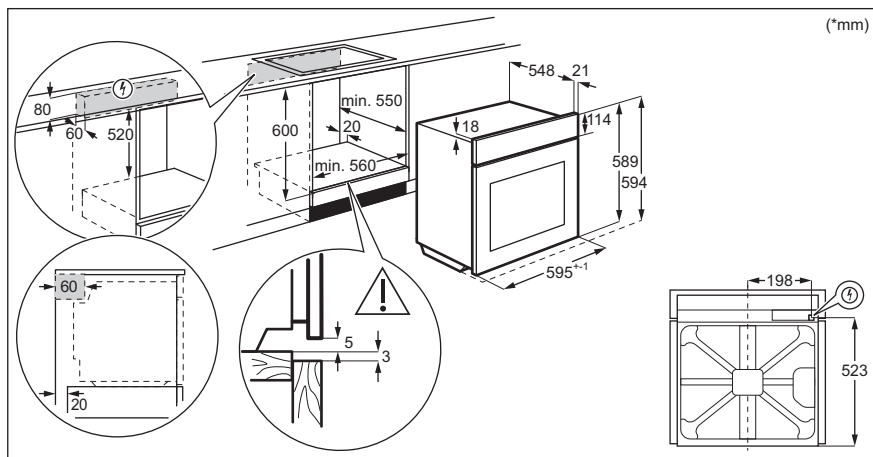
## 3.1 Instal·lació a



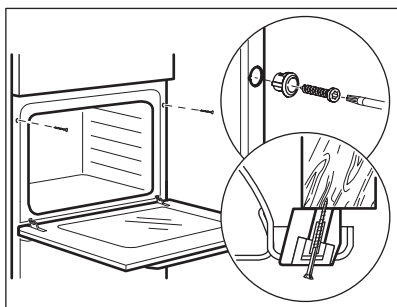
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



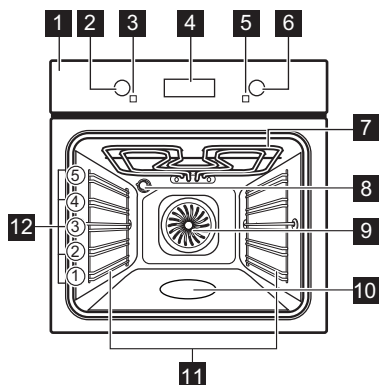


### 3.2 Assegurar el forn al moble



## 4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

### 4.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pilot/símbol de potència
- 4 Pantalla
- 5 Indicador/símbol de temperatura
- 6 Selector de control (per a la temperatura)
- 7 Element d'escalfament
- 8 Llum
- 9 Ventilador
- 10 Buit d'encastament : contenidor de neteja Aqua
- 11 Suport de prestatge, desmuntable
- 12 Posicions del prestatge

### 4.2 Accessoris

- **Graella metàl·lica**  
Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.
- **Safata combi**  
Per a pastissos i galetes. Per enforar i rostir o com a paella per recollir greix.

- **Guies telescòpiques**  
Amb els corredors telescòpics es pot posar i treure els prestatges més fàcilment.

## 5. TAULER DE CONTROL

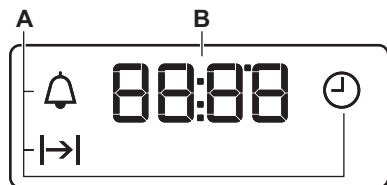
### 5.1 Botons retràctils

Per fer servir l'aparell, premeu el selector. El selector surt.

### 5.2 Camps del sensor/botons

—	Per ajustar el temps.
⊙	Per ajustar funcions del rellotge.
+	Per ajustar el temps.

## 5.3 Pantalla



- A. Funcions del rellotge
- B. Temporitzador

## 6. ABANS DEL PRIMER ÚS

### ⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 6.1 Abans del primer ús

El forn pot emetre fum i desprendre olor mentre s'escalfa. Assegureu-vos que la sala està ben ventilada.



Pas 1



Pas 2



Pas 3

#### Ajustar el rellotge

1. **+**, **-**: premeu per ajustar el temps. Al cap d'uns 5 segons es para el parpelleig i la pantalla indica el temps.

#### Netejar el forn

1. Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles del forn.
2. Netegeu el forn i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.

#### Preescalfar el forn buit

1. Ajusteu la temperatura màxima de la funció: .  
Temps: 1 h.
2. Ajusteu la temperatura màxima de la funció: .  
Temps: 15 min.
3. Ajusteu la temperatura màxima de la funció: .  
Temps: 15 min.

Apagueu el forn i espereu fins que es refredi. Poseu els accessoris i els suports amovibles dels prestatges a dins el forn.

## 7. ÚS DIARI

### ⚠ AVÍS!






Consulteu els capítols de seguretat.





### 7.1 Com ajustar: Funció d'escalfament

- Pas 1** Gireu el selector de les funcions d'escalfament per seleccionar una funció.

<b>Pas 2</b>	Gireu el selector de control per seleccionar la temperatura.
<b>Pas 3</b>	Per apagar el forn, gireu els selectors fins a la posició d'apagat (OFF).

## 7.2 Funcions d'escalfament

Funció d'escalfament	Aplicació
<b>0</b>	El forn està apagat.
Posició apagada	
	Per encendre el llum.
Llum	
	Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan la feu servir, la temperatura dins l'aparell pot ser diferent de la que heu establert. Aprofita l'escalfor residual. Es pot reduir la potència. Per a més informació, vegeu el capítol "Ús diari", Notes a: Cocció Turbo Plus.
Cocció Turbo Plus	
	Per coure al forn en un màxim de tres nivells al mateix temps i deshidratar aliments. Reduïu la temperatura entre 20 i 40 °C menys que per a Cocció convencional.
Aire calent	
	Per fer pastissos amb base cruixent i conservar aliments.
Calor inferior	
	Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar o daurar.
Graella turbo	

Funció d'escalfament	Aplicació
	Per fer pizza. Per daurar bastant i per a bases cruixents.
Funció pizza	
	Per descongelar aliments (fruita i verdures). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats.
Descongelar	
	Per fer trossos prims de menjar a la graella en grans quantitats i per torrar pa.
Graella ràpida	
	Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell. Vegeu el capítol "Manteniment i neteja" per a més informació sobre: Aqua Clean.
Cocció convencional / Aqua Cleaning	

## 7.3 Notes sobre: Cocció Turbo Plus

Aquesta funció s'utilitzava per complir amb la classe d'eficiència energètica i els requisits de disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1.


La porta del forn ha de romandre tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni amb el màxim nivell d'eficiència energètica possible.



Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament.

Per consultar les instruccions de cocció, vegeu el capítol «Consells i trucs», Cocció Turbo Plus. Per obtenir recomanacions generals d'estalvi d'energia, consulteu el capítol «Eficiència energètica», Estalvi d'energia.

## 8. FUNCIONS DE RELLOTGE


### 8.1 Funcions del rellotge

Funció de rellotge	Aplicació
	Per ajustar, canviar o comprovar l'hora del dia.
Hora del dia	

Funció de rellotge	Aplicació
 Durada	Per ajustar la durada de funcionament del forn.
 Comptaminuts	Per establir un compte enrere. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament del forn. Podeu ajustar aquesta funció en tot moment, fins i tot amb el forn apagat.

## 8.2 Com ajustar: Funcions del rellotge



### Com ajustar: Hora del dia

 parpelleja quan es connecta el forn al subministrament elèctric, quan hi ha un tall de corrent o quan el temporitzador no està ajustat.

**+**, **-**: premeu per ajustar el temps.

Al cap d'uns 5 segons es para el parpelleig i la pantalla indica el temps.

### Com canviar: Hora del dia



**Pas 1** : premeu repetidament per canviar l'hora del dia. : comença a parpellejar.

**Pas 2** **+**, **-**: premeu per ajustar el temps.  
Al cap d'uns 5 segons es para el parpelleig i la pantalla indica el temps.

### Com ajustar: Durada

**Pas 1** Seleccioneu una funció i la temperatura del forn.

**Pas 2** : premeu repetidament. : comença a parpellejar.

**Pas 3** **+**, **-**: premeu per ajustar la durada.  
A la pantalla apareix:   
: parpelleja quan el temps establert s'acaba. Sona un senyal i el forn s'apaga.

**Pas 4** Premeu qualsevol símbol per aturar el senyal.

**Pas 5** Gireu els selectors a la posició d'apagat (OFF).

### Com ajustar: Comptaminuts

**Pas 1** : premeu repetidament. : comença a parpellejar.


**Pas 2** **+**, **-**: premeu per ajustar el temps.  
La funció s'inicia automàticament després de 5 segons.  
Quan s'arriba al temps establert, sona un senyal.

**Pas 3** Premeu qualsevol símbol per aturar el senyal.

**Pas 4** Gireu els selectors a la posició d'apagat (OFF).

## Com cancel·lar: Funcions del rellotge

**Pas 1** : premeu repetidament fins que el símbol de funció del rellotge comença a parpellejar.

**Pas 2** Mantingueu premut: .  
La funció de rellotge s'apaga després d'uns segons.

## 9. ÚS DELS ACCESSORIS

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

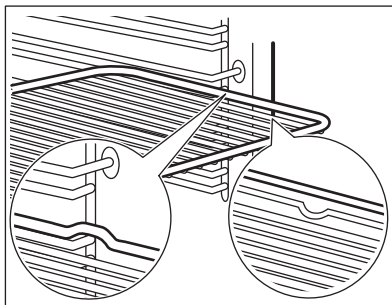
### 9.1 Inserció d'accessoris

Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat. Aquestes ranures

també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior realçada de la graella és un dispositiu especial per evitar el lliscament dels utensilis de la lleixa.

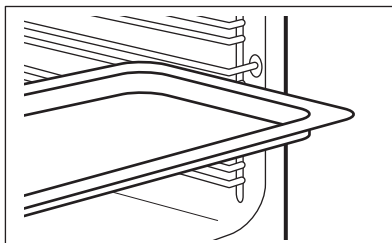
#### **Graella metàl·lica:**

Introduïu el prestatge entre les guies de les graelles de suport laterals i assegureu-vos que els peus apuntin cap avall.



#### **Safata fonda:**

Empenyeu la safata entre les barres de guia del suport lateral.



## 10. FUNCIONS ADDICIONALS

### 10.1 Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa automàticament per tal de mantenir les superfícies de l'aparell fredes. Si desactiveu

el forn, el ventilador de refrigeració seguirà funcionant fins que l'aparell es refredi.

## 10.2 Termostat de seguretat

L'ús incorrecte del forn o la presència de components defecuosos pot provocar un sobreescalfament perillós. Per evitar aquest

problema, el forn incorpora un termostat de seguretat que interromp el subministrament elèctric. El forn s'activa de nou automàticament quan la temperatura baixa.

## 11. CONSELLS I TRUCS



Consulteu els capítols de seguretat.

### 11.1 Recomanacions de cocció

El forn té cinc nivells.

Compteu les posicions dels nivells des de la part inferior del forn.

És possible que el forn cogui o rosteixi de forma diferent al forn que teníeu abans.

#### Enfornar pastissos

No obriu la porta del forn abans que hagi transcorregut 3/4 del temps de cocció programat.

Si utilitzeu dues safates de forn al mateix temps, deixeu un nivell buit entre totes dues.

#### Cuinar carn i peix

Utilitzeu una safata profunda per als aliments més greixosos per evitar tacar el forn permanentment.

Deixeu reposar la carn uns 15 minuts abans de tallar-la per conservar els suc.

Per evitar que es formi massa fum al forn durant el rostit, afegiu una mica d'aigua a la safata fonda. Per evitar que el fum es condensi, afegiu aigua cada vegada que s'assequi.

#### Temps de cocció

El temps de cocció depèn del tipus de menjar, la seva consistència i volum.

Inicialment, vigileu el rendiment durant la cocció. Trobeu els ajustaments ideals (nivell d'escalfor, temps de cocció, etc.) per la vostra bateria de cuina, receptes i quantitats en fer servir aquest aparell.

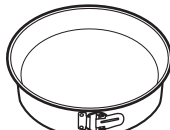
### 11.2 Cocció Turbo Plus: accessoris recomanats

Feu servir recipients i motlles foscos, no reflector. Absorbeixen millor l'escalfor que els materials de colors foscos i reflectors.



Paella per a pizza

Fosc, no reflector  
28 cm de diàmetre



Plat de cocció

Fosc, no reflector  
26 cm de diàmetre



Ramequin

Ceràmica  
8 cm de diàmetre,  
5 cm d'alçada













Motlle de flam

Fosc, no reflector  
28 cm de diàmetre

### 11.3 Cocció Turbo Plus








Per a millors resultats, seguiu les indicacions de la taula següent.








		 (°C)		 (min)
Rotlles dolços, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	175	3	40 - 50
Panets, 9 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	35 - 45
Pizza, congelada, 0,35 kg	graella metàl·lica	180	2	45 - 55
Swiss roll	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Brownie	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	45 - 50
Suflé, 6 peces	olles de ceràmica damunt una graella metàl·lica	190	3	45 - 55
Base de flam esponjosa	motlle de flam damunt graella metàl·lica	180	2	35 - 45
Pastís Victòria	plat d'enfornar damunt de graella metàl·lica	170	2	35 - 50
Peix escumat, 0,3 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	35 - 45
Peix sencer, 0,2 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	25 - 35
Filet de peix, 0,3 kg	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	170	3	30 - 40
Carn escumada, 0,25 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	40 - 50
Galetes, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	150	2	30 - 45
Macaroons, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	45 - 55
Muffins, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Pasta salada, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	35 - 45
Galetes de pasta trencada, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	150	2	40 - 50
Pastissets, 8 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Verdures, escaldades, 0,4 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Truita vegetariana	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	180	3	35 - 45
Verdures mediterrànies, 0,7 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	4	35 - 45

## 11.4 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves segons la norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastissos petits, 20 per safata	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	170	20 - 35	-
Pastissos petits, 20 per safata	Aire calent	Safata de pastisseria	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastissos petits, 20 per safata	Aire calent	Safata de pastisseria	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	180	70 - 90	-
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	70 - 90	-
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	170	40 - 50	Preescalfeu el forn durant 10 min.
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	40 - 50	Preescalfeu el forn durant 10 min.

						
				( °C)	(min)	
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm	Aire calent	Graella metàl·lica	2 i 4	160	40 - 60	Preescalfeu el forn durant 10 min.
Short bread (galletes escoceses)	Aire calent	Safata de pastisseria	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread (galletes escoceses)	Aire calent	Safata de pastisseria	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread (galletes escoceses)	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	140 - 150	25 - 45	-
Torrades, 4-6 unitats	Grill	Graella metàl·lica	4	màx.	1 - 5	Preescalfeu el forn durant 10 min.
Hamburguesa de bou, 6 peces, 0,6 kg	Grill	Graella metàl·lica, safata escorredora	4	màx.	20 - 30	Col·loqueu la graella metàl·lica al quart nivell i la safata al tercer nivell del forn. Gireu els aliments a la meitat del temps de cocció. Preescalfeu el forn durant 10 min.

## 12. CURA I NETEJA

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 12.1 Notes sobre la neteja



**Productes de neteja**

Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau. Netegeu i comproveu la junta de la porta del marc de la cavitat.

Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.

Netegeu les taques amb un detergent suau.



Ús diari

Netegeu la cavitat després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.

La humitat es pot condensar dins del forn o als panells de vidre de la porta. Per disminuir la condensació, poseu en marxa l'aparell durant 10 minuts abans de la cocció. No emmagatzemu menjar a l'aparell durant més de 20 minuts. Eixugueu la cavitat amb un drap de microfibra després de cada ús.



Accessoris

Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No netegeu els accessoris al rentavaixel·la.

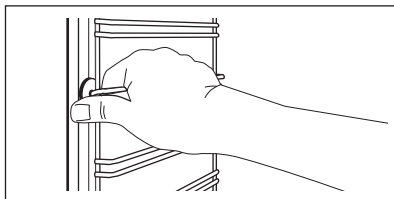
No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

## 12.2 Com treure'l: Suports laterals

Per netejar el forn, retireu els suports laterals.

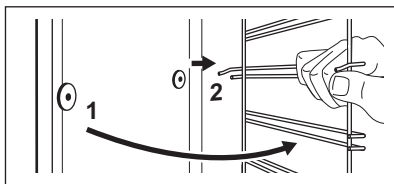
**Pas 1** Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.

**Pas 2** Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.



**Pas 3** Agafeu la part posterior del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.

**Pas 4** Instal·leu els suports de la graella en ordre invers. Els pernys de retenció de les guies telescòpiques han d'apuntar cap a la part davantera.



## 12.3 Com utilitzar: Aqua Cleaning

Aquest procediment de neteja utilitza la humitat per eliminar les partícules de greix i menjar del forn.

**Pas 1** Aboqueu aigua a la cavitat repujada: 300 ml.

**Pas 2** Seleccioneu la funció:

**Pas 3** Ajusteu la temperatura a 90 °C.

**Pas 4** Deixeu el forn en marxa durant 30 min.

**Pas 5** Apagueu el forn.

**Pas 6** Espereu fins que el forn es refredi. Assequen la cavitat amb un drap suau.

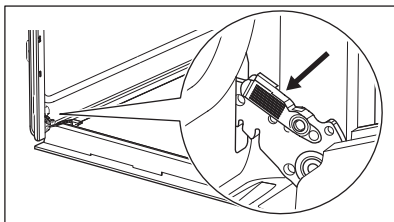
## 12.4 Com extreure i instal·lar: Porta

La porta del forn té dos plafons de vidre. La porta del forn i els panells de vidre interns es poden retirar per netejar-los. Llegiu l'apartat «Desmuntatge i muntatge de la porta» abans de retirar els plafons de vidre.

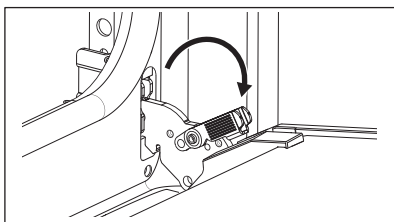
**⚠ PRECAUCIÓ!**

No feu servir el forn sense els plafons de vidre.

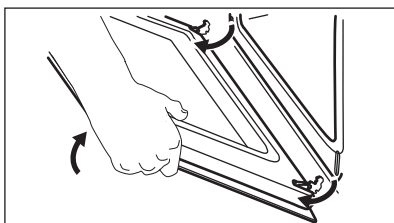
**Pas 1** Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.



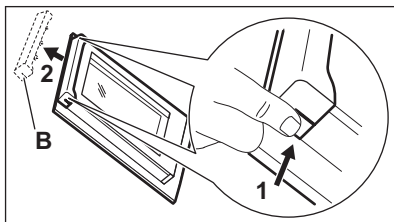
**Pas 2** Aixequeu i estireu les baldes fins que facin clic.



**Pas 3** Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequiu i tireu per retirar la porta del suport.



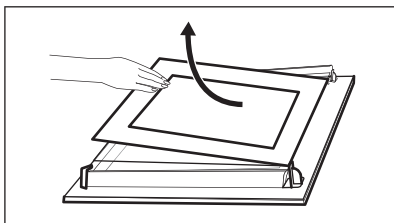
**Pas 4** Col·loqueu la porta sobre un drap suau sobre una superfície estable.



**Pas 5** Agafeu l'embellidor (B) a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu cap a dins per alliberar el segell del clip.

**Pas 6** Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.

**Pas 7** Subjecteu el vidre de la porta pel marge superior i estireu cuidadosament. Assegureu-vos que el vidre surt completament dels suports.

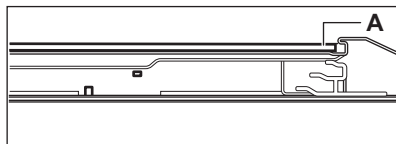


**Pas 8** Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.

**Pas 9** Quan acabi el procés de neteja, col·loqueu el plafó de vidre i la porta del forn.

Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes.

La serigrafia ha de mirar cap a l'interior de la porta. Després de la instal·lació, assegureu-vos que la superfície del marc del plafó de vidre de les serigrafies no sigui aspra al tacte. Si està ben instal·lat, el revestiment de la porta fa un clic. Assegureu-vos de col·locar correctament el panell de vidre intern a la seva posició.



## 12.5 Com substituir-lo: Llum

### ⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.  
La bombeta pot estar calenta.

Subjecteu sempre la bombeta halògena amb un drap per evitar que es cremin restes de greix a la bombeta.

### Abans de substituir el llum:

Pas 1	Pas 2	Pas 3
Apagueu el forn. Espereu fins que el forn es refredi.	Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica.	Col·loqueu un drap a la part inferior de la cavitat.

## Llum posterior

- Pas 1** Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.
- Pas 2** Netegeu la coberta de vidre.
- Pas 3** Substituiu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
- Pas 4** Col·loqueu la coberta de vidre.

## 13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

### ⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 13.1 Què fer si...

Si el vostre cas no s'inclou en aquesta taula, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

Problema	Comproveu que...
El forn no s'escalfa.	El fusible s'ha fos.
La junta de la porta està feta malbé.	No utilitzeu el forn. Posi's en contacte amb el servei autoritzat més proper.
A la pantalla apareix "12.00".	Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia.

Problema	Comproveu que...
El llum no funciona.	El llum s'ha fos.

### 13.2 Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La

placa de dades tècniques està situada al marc davanter de la cavitat de l'aparell. No retireu la placa d'identificació de la cavitat de l'aparell.

#### Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.)	.....
Número de producte (PNC)	.....
Número de sèrie (S.N.)	.....

## 14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

### 14.1 Informació del producte i full d'informació del producte segons la normativa de disseny ecològic i etiquetatge energètic de la UE

Nom del proveïdor	AEG	
Identificació de model	BEE435111M 949496100 BEK435111M 949496101	
Índex d'eficiència energètica	81.2	
Classe d'eficiència energètica	A+	
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.93 kWh/cicle	
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.69 kWh/cicle	
Nombre de cavitats	1	
Font de calor	Electricitat	
Volum	72 l	
Tipus de forn	Forn encastat	
Massa	BEE435111M	27.6 kg
	BEK435111M	27.4 kg

IEC/EN 60350-1: Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 1: Cuines, forns, forns de vapor i grills; mètodes de mesura de rendiment.

### 14.2 Estalvi d'energia



L'aparell inclou funcions que us poden ajudar a estalviar energia en la cocció diària.

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la

cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics per estalviar energia.

Sempre que us sigui possible, no preescalfeu l'aparell abans de la cocció.

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat alhora.

### **Cocció amb ventilador**

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

### **Calor residual**

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per escalfar altres plats.

### **Per mantenir els aliments calents**


Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir els aliments calents.


### **Cocció Turbo Plus**

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga.

## **15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS**

Recicli els materials amb el símbol .  
Dipositi l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudi a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenci a les

escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porti el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o posi's en contacte amb la seva oficina municipal.

## FOR PERFECT RESULTS

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

Visit our website to:



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



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



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


## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

## CONTENTS

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

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

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

### 1.2 General Safety

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

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

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

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

Cabinet minimum height (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 ap- pliance	595 mm
Width of the back of the ap- pliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appli- ance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

## 2.2 Electrical connection

### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

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

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

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

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

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

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

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

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

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

## 2.4 Care and cleaning

### **WARNING!**

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

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

## 2.5 Internal lighting

### **WARNING!**

Risk of electric shock.

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

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

## 2.6 Service

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

## 2.7 Disposal

### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

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

## 3. INSTALLATION

### **WARNING!**

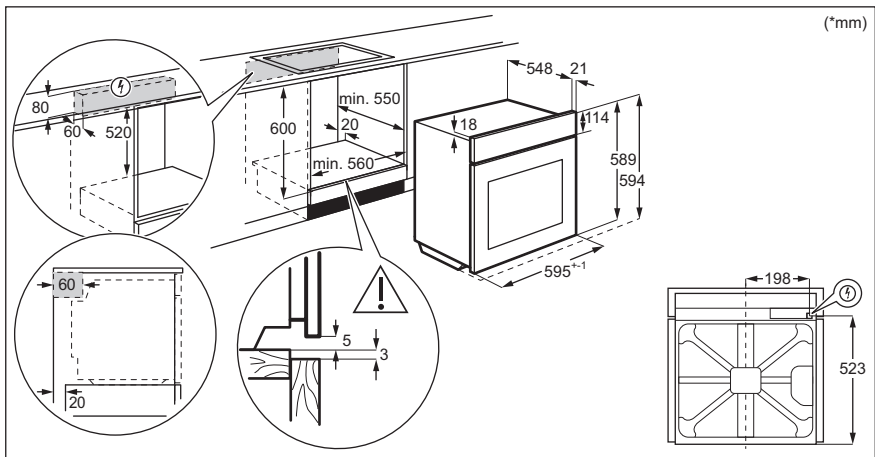
Refer to Safety chapters.

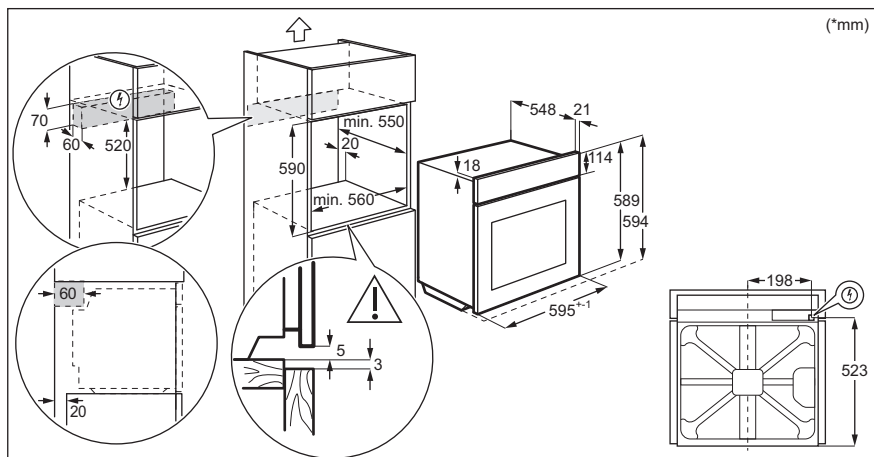
## 3.1 Building in



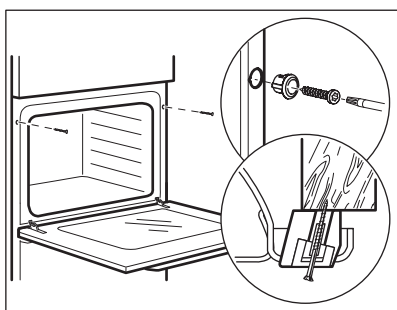
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



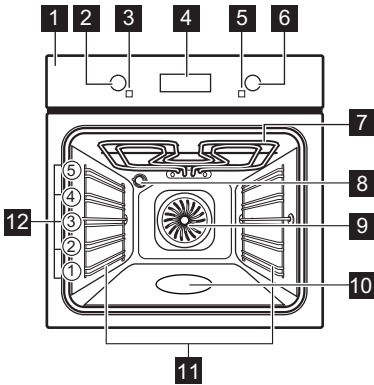


### 3.2 Securing the oven to the cabinet



## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 General overview



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

### 4.2 Accessories

- **Wire shelf**  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Combi pan**  
For cakes and biscuits. To bake and roast or as a pan to collect fat.

- **Telescopic runners**  
With the telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

## 5. CONTROL PANEL

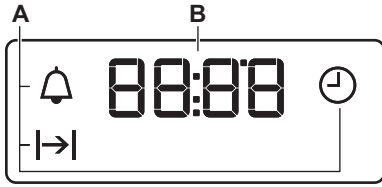
### 5.1 Retractable knobs

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

### 5.2 Sensor fields / Buttons

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

## 5.3 Display



- A. Clock functions
- B. Timer

## 6. BEFORE FIRST USE

### WARNING!

Refer to Safety chapters.


### 6.1 Before first use

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



Step 1

#### Set the clock

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



Step 2




#### Clean the oven

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
2. Clean the oven and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.



Step 3

#### Preheat the empty oven

1. Set the maximum temperature for the function: . Time: 1 h.
2. Set the maximum temperature for the function: . Time: 15 min.
3. Set the maximum temperature for the function: . Time: 15 min.

Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.

## 7. DAILY USE

### WARNING!

Refer to Safety chapters.







### 7.1 How to set: Heating function





**Step 1** Turn the knob for the heating functions to select a heating function.

**Step 2** Turn the control knob to select the temperature .

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

## 7.2 Heating functions

Heating function	Application
 Off position	The oven is off.
 Light	To turn on the lamp.
 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.
 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.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.

Heating function	Application
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 Fast Grilling	To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread.
 Conventional Cooking / Aqua Clean	To bake and roast food on one shelf position. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.

## 7.3 Notes on: Moist Fan Baking

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


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



When you use this function the lamp automatically turns off.

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

## 8. CLOCK FUNCTIONS


### 8.1 Clock functions

Clock function	Application
 Time of Day	To set, change or check the time of day.

Clock function	Application
 Duration	To set how long the oven works.
 Minute Minder	To set a countdown. This function has no effect on the operation of the oven. You can set this function at any time, also when the oven is off.



## 8.2 How to set: Clock functions

### How to set: Time of Day

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

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


### How to change: Time of Day



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

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

### How to set: Duration

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

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

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

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

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

### How to set: Minute Minder


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


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

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

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

## How to cancel: Clock functions

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

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

## 9. USING THE ACCESSORIES

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

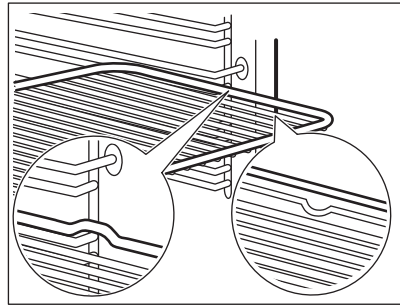
### 9.1 Inserting accessories

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

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

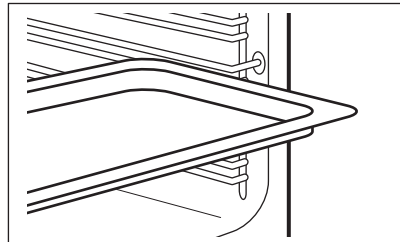
#### **Wire shelf:**

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



#### **Deep pan:**

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



## 10. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 10.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the

appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

## 10.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a

safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

## 11. HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

### 11.1 Cooking recommendations

The oven has five shelf positions.

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

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

#### Baking cakes

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

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

#### Cooking meat and fish

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

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

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

#### Cooking times

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

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

### 11.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

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



Pizza pan

Dark, non-reflective  
28 cm diameter



Baking dish

Dark, non-reflective  
26 cm diameter



Ramekins

Ceramic  
8 cm diameter, 5  
cm height








Flan base tin

Dark, non-reflective  
28 cm diameter








### 11.3 Moist Fan Baking

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

		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	175	3	40 - 50
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	180	2	45 - 55
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Brownie	baking tray or dripping pan	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	190	3	45 - 55
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	35 - 45
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	35 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	170	3	30 - 40
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	180	3	40 - 50
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	30 - 45
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	45 - 55
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	40 - 50
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	180	3	35 - 45
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	35 - 45

## 11.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

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

## 12. CARE AND CLEANING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 Notes on cleaning



#### Cleaning Agents

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

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



#### Everyday Use

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

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



#### Accessories

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

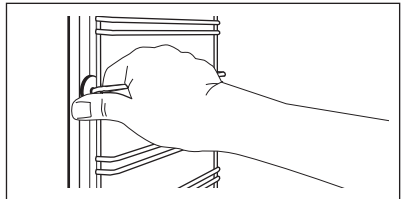
Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

### 12.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

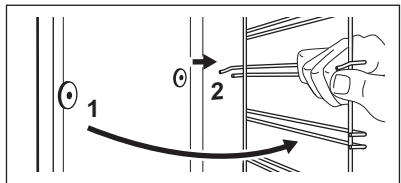
**Step 1** Turn off the oven and wait until it is cold.

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



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

**Step 4** Install the shelf supports in the opposite sequence. The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.



## 12.3 How to use: Aqua Clean

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

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

**Step 2** Set the function: 

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

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

**Step 5** Turn off the oven.

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

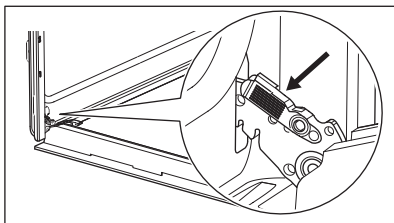
## 12.4 How to remove and install: Door

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

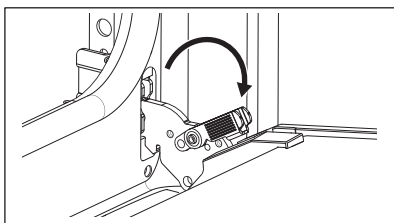
### CAUTION!

Do not use the oven without the glass panels.

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

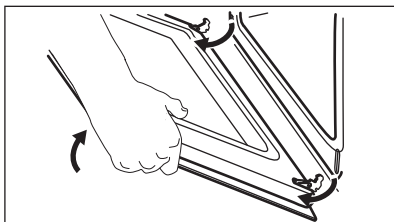


**Step 2** Lift and pull the latches until they click.



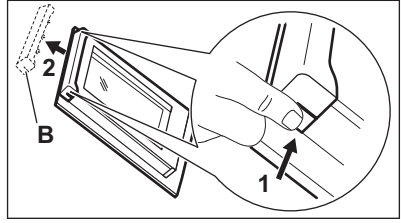
**Step 3** Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.

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

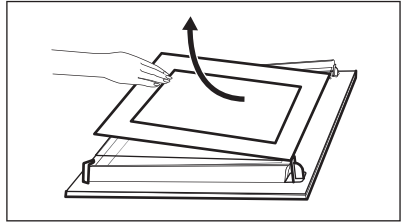


**Step 5** Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.

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



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

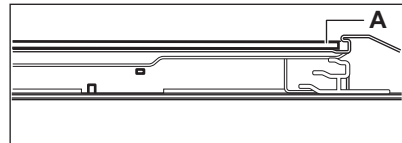


**Step 8** Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

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

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

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



## 12.5 How to replace: Lamp

### **WARNING!**

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

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

### Before you replace the lamp:

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

## Back lamp

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

## 13. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 13.1 What to do if...

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

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

### 13.2 Service data

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

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

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

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

## 14. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	AEG
Model identification	BEE435111M 949496100 BEK435111M 949496101
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1

Heat source	Electricity	
Volume	72 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	BEE435111M	27.6 kg
	BEK435111M	27.4 kg

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

## 14.2 Energy saving



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

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

### Cooking with fan

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

### Residual heat

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

### Keep food warm


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


### Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp is off.

## 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.

## ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν AEG. Το έχουμε δημιουργήσει για να σας παρέχουμε τέλεια απόδοση για πολλά χρόνια, με καινοτόμες τεχνολογίες που βοηθούν να απλοποιείτε τη ζωή σας – δυνατότητες που μπορεί να μην βρείτε σε συνηθισμένες συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

### Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

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



Καταχωρίσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

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



Αγοράστε αξεσουάρ, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:


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

## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, PNC, Αριθμός σειράς.

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	44
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	46
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	49
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	50
5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	51
6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	51
7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	52
8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	53
9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	54
10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	55
11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	55
12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	59
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	62
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	63
15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	64

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

### 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.

- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαρώων, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαρώων και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαρώων, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	590 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος πίσω μέρους της συ- σκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής	559 mm

Βάθος της συσκευής	569 mm
Βάθος εντοιχισμού της συ- σκευής	548 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1022 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοιγμα- τος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560x20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρι- κής τροφοδοσίας. Το καλώ- διο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4x25 mm

### 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντές.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.

- Μην επιτρέπεται σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υποτάσης ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να σπηρεύονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργασία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

#### Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση για την Ευρώπη:

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

Για το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Τμήμα καλωδίου (mm <sup>2</sup> )
μέγιστο 1380	3x0.75
μέγιστο 2300	3x1
μέγιστο 3680	3x1.5

Το καλώδιο γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι κατά 2 cm μακρύτερο από το καφέ καλώδιο φάσης και το μπλε ουδέτερο καλώδιο.

## 2.3 Χρήση

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
  - μην τοποθετείτε αλουμινοχάρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.

- μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
  - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
  - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
  - Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
  - Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
  - Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

## 2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από την εκτέλεση εργασίας συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μην χρησιμοποιείτε

λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

## 2.5 Εσωτερικός φωτισμός

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

## 2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

## 2.7 Απόρριψη

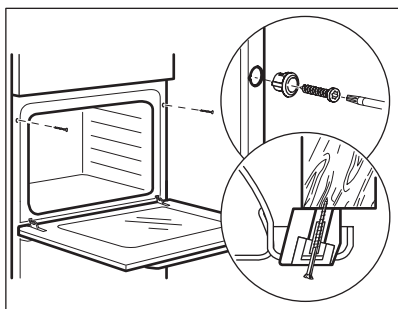
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

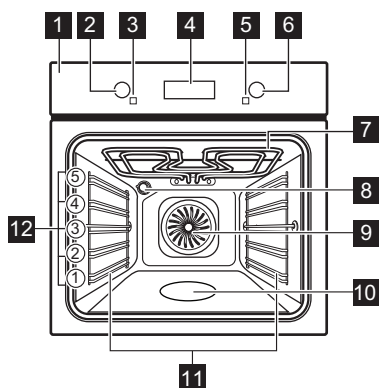


### 3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι



## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πινακας χειριστηριων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3 Λαμπτήρα / σύμβολο λειτουργίας
- 4 Οθόνη
- 5 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 6 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 7 Εξάρτημα ζεστάματος
- 8 Λαμπτήρας
- 9 Ανεμιστήρας
- 10 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου - Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό
- 11 Στήριξη ραφιού, αφαιρούμενη
- 12 Θέσεις ραφιού

### 4.2 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**  
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί πολλαπλών χρήσεων**  
Για κέικ και μπισκότα. Για το ψήσιμο ή ως ένα σκεύος για τη συλλογή του λίπους.


- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**  
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες εύκολα.

## 5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

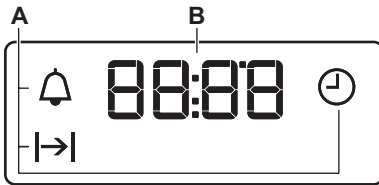
### 5.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

### 5.2 Πεδία αφής / Κουμπιά

—	Για ρύθμιση της ώρας.
	Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.
+	Για ρύθμιση της ώρας.

### 5.3 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης

## 6. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΉΣΗ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Πριν την πρώτη χρήση

Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.



Βήμα 1

Ρυθμίστε το ρολόι







Βήμα 2

Καθαρίστε τον φούρνο



Βήμα 3

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

1.  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα. Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.
1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σαχαρών από τον φούρνο.
2. Καθαρίστε τον φούρνο και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, ζεστό νερό, και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
1. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .  
Ωρα: 1 ώ
2. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .  
Ωρα: 15 λ.
3. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .  
Ωρα: 15 λ.

Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στον φούρνο.

## 7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.





### 7.1 Τρόπος ρύθμισης: Πρόγραμμα




- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Βήμα 1</b> | Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.  |
| <b>Βήμα 2</b> | Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία .   |
| <b>Βήμα 3</b> | Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο. |

### 7.2 Προγράμματα θέρμανσης

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
 Φωτισμός Φούρνου	Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα.

### Πρόγραμμα Εφαρμογή

 Υγρός αέρας μεταφοράς	Αυτή η λειτουργία έχει σχεδιαστεί για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής μπορεί να διαφέρει από την καθορισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις στο: Υγρός αέρας μεταφοράς.
 Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
 Κάτω Θέρμανση	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 Λειτουργία Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.
 Γρήγορο Γκριλ	Για ψήσιμο λεπτών κομματιών φαγητού σε μεγάλες ποσότητες στο γκριλ, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση / Καθαρισμός με Νερό	Για ψήσιμο σε μία θέση σάρας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμα» για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το: Καθαρισμός με Νερό.

### 7.3 Σημειώσεις για: Υγρός αέρας μεταφοράς

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής

απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1.




Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός αέρας μεταφοράς. Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

## 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ


### 8.1 Λειτουργίες ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 Ωρα	Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας.
 Διάρκεια	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου.
 Χρονομετρητής	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Αυτή η λειτουργία δεν έχει επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη ρύθμιση οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

### 8.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού



#### Τρόπος ρύθμισης: Ωρα



 - αναβοσβήνει όταν συνδέσετε τον φούρνο στην τροφοδοσία ρεύματος, όταν υπήρξε διακοπή ρεύματος ή όταν δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.

 - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.

Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

## Τρόπος αλλαγής: Ώρα





**Βήμα 1**  - πιέστε επανειλημμένα για να αλλάξετε την ώρα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

**Βήμα 2**  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.  
Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

## Τρόπος ρύθμισης: Διάρκεια

**Βήμα 1** Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία του φούρνου.

**Βήμα 2**  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.



**Βήμα 3**  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.  
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: .  
 - αναβοσβήνει όταν ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος. Ακούγεται το σήμα και ο φούρνος απενεργοποιείται.

**Βήμα 4** Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

**Βήμα 5** Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

## Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής

**Βήμα 1**  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.


**Βήμα 2**  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.  
Η λειτουργία ξεκινά αυτόματα μετά από 5 δευτ.  
Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα σήμα.

**Βήμα 3** Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

**Βήμα 4** Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

## Τρόπος ακύρωσης: Λειτουργίες ρολογιού

**Βήμα 1**  - πιέστε επανειλημμένα μέχρι το σύμβολο της λειτουργίας ρολογιού να αρχίσει να αναβοσβήνει.

**Βήμα 2** Πιέστε παρατεταμένα: .  
Η λειτουργία ρολογιού απενεργοποιείται μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

## 9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

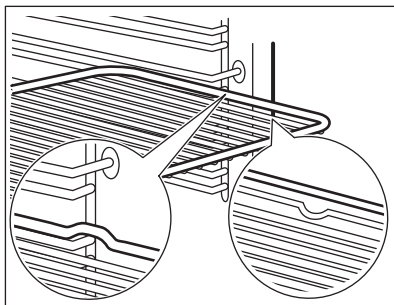
### 9.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης

ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

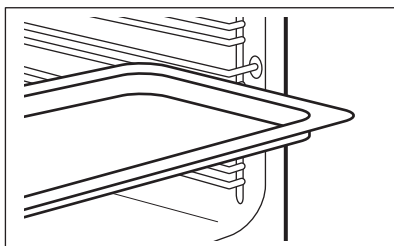
### Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.



### Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



## 10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### 10.1 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

### 10.2 Θερμοστάτης ασφαλείας

Η εσφαλμένη λειτουργία του φούρνου ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να

προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

## 11. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 11.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Ο φούρνος έχει πέντε θέσεις σχαρών.

Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Ο φούρνος σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τον φούρνο που είχατε.

## Ψήσιμο κέικ

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν τα 3/4 του χρόνου μαγειρέματος που έχετε ορίσει.

Εάν χρησιμοποιείτε δύο ταψιά ψησίματος ταυτόχρονα, αφήστε ένα κενό ράφι μεταξύ τους.

## Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για κάθε λιπαρό τρόφιμο για να αποφύγετε λεκέδες που μπορεί να γίνουν μόνιμοι.

Αφήστε το κρέας να «ξεκουραστεί» για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, για να μην χάσει τα υγρά του.

Για να αποφύγετε τον υπερβολικό καπνό στον φούρνο κατά το ψήσιμο, προσθέστε νερό στο βαθύ ταψί. Για να αποφύγετε τη συμπίκνωση του καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που εξατμίζεται.

## Χρόνος μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από τον τύπο φαγητού, τη σύστασή του και τον όγκο.

Αρχικά, παρακολουθήστε την απόδοση όταν μαγειρεύετε. Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, βρείτε τις καλύτερες ρυθμίσεις (ρύθμιση θερμότητας, χρόνος μαγειρέματος, κ.λπ.) για τα μαγειρικά σας σκεύη, τις συνταγές και τις ποσότητες.

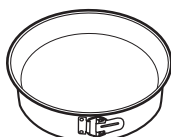
## 11.2 Υγρός αέρας μεταφοράς - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.



Ταψί πίτσας

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm



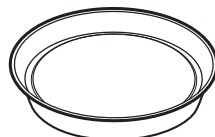
Πυρίμαχο ταψί

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διάμετρος 26 cm



Κεραμικά φορμάκια

Κεραμικό  
Διαμέτρου 8 cm,  
ύψους 5 cm













Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm

## 11.3 Υγρός αέρας μεταφοράς








Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.








		 (°C)		 (ΛΕΠΤ.)
Γλυκά ψωμάκια, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	175	3	40 - 50
Ψωμάκια, 9 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 45
Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	180	2	45 - 55
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (ΛΕΠ.)
Κέικ brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	45 - 50
Σουφλέ, 6 κομμάτια	μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα	190	3	45 - 55
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	180	2	35 - 45
Κέικ «σάντουιτς»	σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα	170	2	35 - 50
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 45
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	170	3	30 - 40
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 45
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	40 - 50
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	30 - 45
Μακαρόν, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	45 - 55
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	35 - 45
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	40 - 50
Ταρτάκια, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 45
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	35 - 45
Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	4	35 - 45

## 11.4 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

						
				( °C )	( λεπ )	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	170	20 - 35	-
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	150 - 160	20 - 35	-
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	150 - 160	20 - 35	-
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	180	70 - 90	-
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	70 - 90	-
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	170	40 - 50	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	40 - 50	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2 και 4	160	40 - 60	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	20 - 40	-
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	140 - 150	25 - 45	-
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	25 - 45	-
Τοστ, 4 - 6 τεμάχια	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	4	μέγ.	1 - 5	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.

						
Μοσχαρίσιο Γκριλ μπιφτέκι, 6 τεμάχια, 0,6 kg		Μεταλλική σχάρα, λεκά- νη συλλογής	4	μέγ.	20 - 30 (λεπ)	Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τέταρτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο τρίτο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτ.

## 12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



**Προϊόντα Καθαρισμού**

Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Καθαρίστε και ελέγξτε το λάστιχο της πόρτας γύρω από το πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



**Καθημερινή Χρήση**

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μπορεί να σχηματιστούν υδρατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροϊνες μετά από κάθε χρήση.



**Αξεσουάρ**

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροϊνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

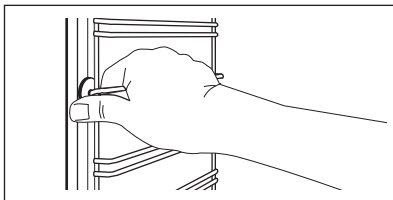
Μην καθαρίζετε τα αντικαθλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

### 12.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σαχρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σαχρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

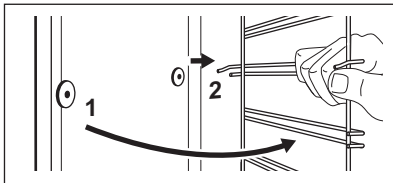
**Βήμα 1** Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

**Βήμα 2** Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.



**Βήμα 3** Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.

**Βήμα 4** Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι πείροι συγκράτησης στους τηλεσκοπικούς βραχίονες πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.



## 12.3 Τρόπος χρήσης: Καθαρισμός με Νερό

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού χρησιμοποιεί υγρασία για την αφαίρεση υπολειμμάτων λίπους και τροφών από τον φούρνο.

**Βήμα 1** Τοποθετήστε νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου: 300 ml.

**Βήμα 2** Ρυθμίστε τη λειτουργία:

**Βήμα 3** Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.

**Βήμα 4** Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπ.

**Βήμα 5** Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

**Βήμα 6** Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

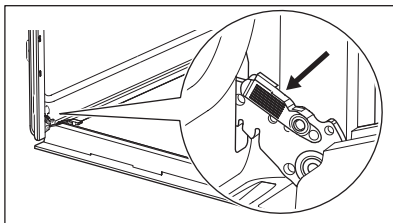
## 12.4 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει δύο τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι για καθαρισμό. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας», προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.

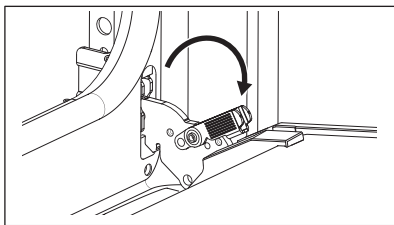
### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

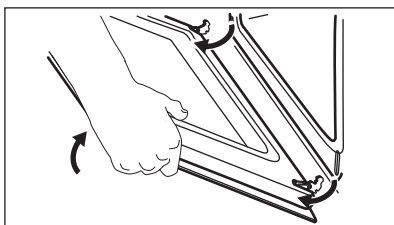
**Βήμα 1** Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσεδες.



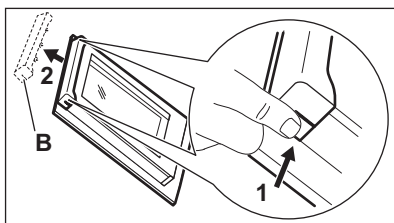
**Βήμα 2** Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.



**Βήμα 3** Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.

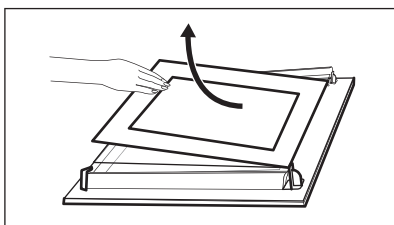


**Βήμα 4** Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.



**Βήμα 5** Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και πλώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.

**Βήμα 6** Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.



**Βήμα 7** Κρατήστε το τζάμι της πόρτας από την επάνω πλευρά του και τραβήξτε το προσεκτικά προς τα έξω. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.

**Βήμα 8** Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

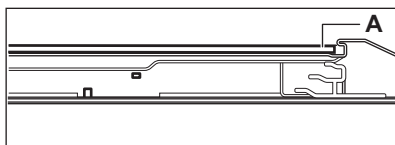
**Βήμα 9** Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου.

Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα.

Η εκτυπωμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Βεβαιωθείτε ότι, μετά την εγκατάσταση, η επιφάνεια του πλαισίου του τζαμιού στις εκτυπωμένες ζώνες δεν είναι άγρια στην υφή όταν την αγγίζετε.

Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαλίσει στη θέση του.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το εσωτερικό τζάμι στις υποδοχές σωστά.



## 12.5 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

Πιάνετε πάντα τον λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στον λαμπτήρα.

### Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.	Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.	Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

## Πίσω λαμπτήρας

<b>Βήμα 1</b>	Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.
<b>Βήμα 2</b>	Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
<b>Βήμα 3</b>	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
<b>Βήμα 4</b>	Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

## 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 13.1 Τι να κάνετε αν...

Για περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν τον πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.
Το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας έχει υποστεί ζημιά.	Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "12.00".	Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει καεί.

### 13.2 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

#### Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.)	.....
Κωδικός Προϊόντος (PNC)	.....
Σειριακός αριθμός (S.N.)	.....

## 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

### 14.1 Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος σύμφωνα με τους Κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού και Ενεργειακής επισήμανσης της ΕΕ,

Όνομα προμηθευτή	AEG	
Ταυτότητα μοντέλου	BEE435111M 949496100 BEK435111M 949496101	
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2	
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.93 kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθη- ση ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο	
Αριθμός κοιλοτήτων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Ένταση	72 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	BEE435111M	27.6 kg
	BEK435111M	27.4 kg

IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

### 14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

#### Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

#### Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

#### Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την


υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.


### **Υγρός αέρας μεταφοράς**

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία ο λαμπτήρας είναι σβηστός.

## **15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ**

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

## PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe proporcionar um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

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



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

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

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 Aviso/Cuidado – Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	66
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	68
3. INSTALAÇÃO.....	70
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	72
5. PAINEL DE COMANDOS.....	72
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	73
7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	73
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	75
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	76
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	77
11. SUGESTÕES E DICAS.....	77
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	81
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	84
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	84
15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	86

## 1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

### 1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.

- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
---	--------------

Largura do armário	560 mm
--------------------	--------

Profundidade do armário	550 (550) mm
-------------------------	--------------

Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
---------------------------------------	--------

Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
-------------------------------------	--------

Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
--	--------

Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
--------------------------------------	--------

Profundidade do aparelho	569 mm
--------------------------	--------

Profundidade de encastre do aparelho	548 mm
--------------------------------------	--------

Profundidade com a porta aberta	1022 mm
---------------------------------	---------

Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
---	-----------

Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
---	---------

Parafusos de montagem	4x25 mm
-----------------------	---------

### 2.2 Ligação elétrica

#### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efetuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.

- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

#### Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

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

Para a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm <sup>2</sup> )
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

O cabo de ligação à terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase castanho e neutro azul

### 2.3 Utilização

#### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.

- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

#### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza

### AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Iluminação interna

### AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas

sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.6 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## 2.7 Eliminação

### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

# 3. INSTALAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

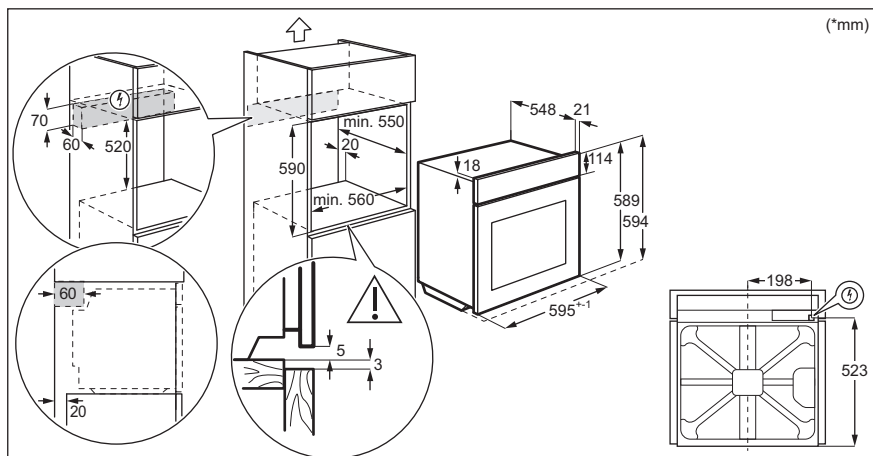
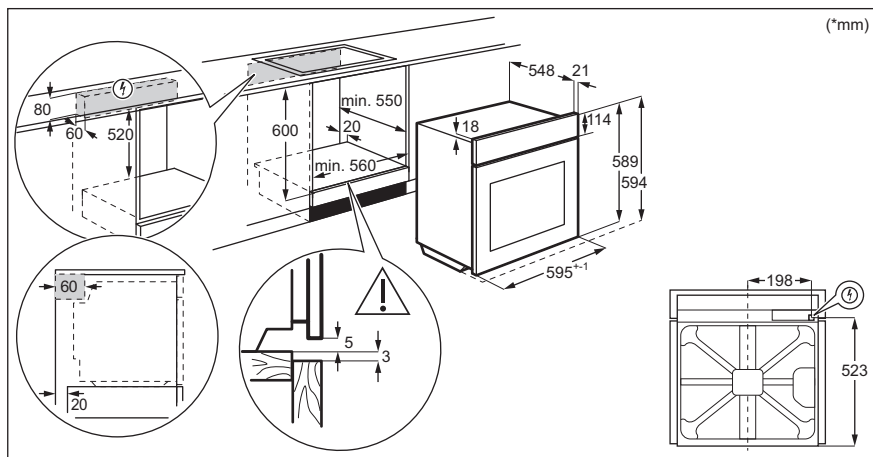
## 3.1 Encastre



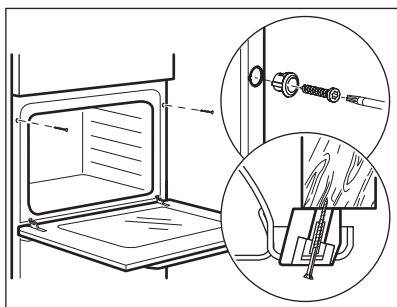
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



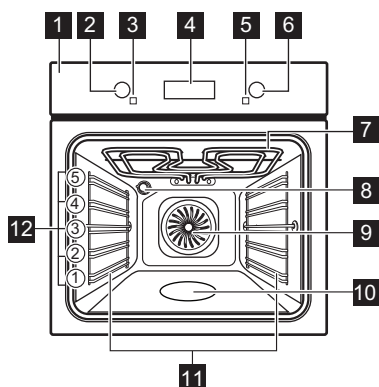


### 3.2 Fixação do forno no armário



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Luz/símbolo de potência
- 4 Visor
- 5 Símbolo/indicador de temperatura
- 6 Botão de controlo (para a temperatura)
- 7 Elemento de aquecimento
- 8 Lâmpada
- 9 Ventilador
- 10 Baixo relevo da cavidade- Recipiente de limpeza com água
- 11 Apoio para prateleira, amovível
- 12 Nível das prateleiras

### 4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Assadeira**  
Para bolos e biscoitos. Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

- **Calhas telescópicas**  
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as grelhas mais facilmente.

## 5. PAINEL DE COMANDOS

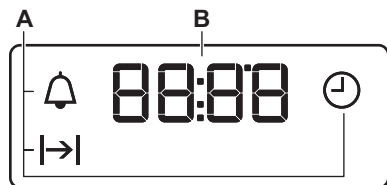
### 5.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

### 5.2 Campos/Botões do sensor

—	Para selecionar o tempo.
⌚	Para selecionar uma função de relógio.
+	Para selecionar o tempo.

## 5.3 Visor



- A. Funções de relógio
- B. Temporizador

## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.


### 6.1 Antes da primeira utilização

O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.



Passo 1

#### Acertar o relógio

1.  - prima para definir o tempo. A luz intermitente para depois de cerca de 5 segundos e o visor mostra a hora.



Passo 2




#### Limpeza do forno

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
2. Limpe o forno e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.



Passo 3

#### Pré-aquecer o forno vazio

1. Regule a temperatura máxima para a função: . Tempo: 1 h.
2. Regule a temperatura máxima para a função: . Tempo: 15 min.
3. Regule a temperatura máxima para a função: . Tempo: 15 min.

Desligue o forno e aguarde até estar frio. Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.

## 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA






### AVISO!






Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 7.1 Como definir: Tipo de aquecimento

<b>Passo 1</b>	Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
<b>Passo 2</b>	Rode o botão de controlo para seleccionar a temperatura .
<b>Passo 3</b>	Quando a cozedura terminar, rode os botões para a posição off (desligado) para desligar o forno.

## 7.2 Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
	O forno está desligado.
Posição de desligado	
	Para ligar a lâmpada.
Luz	
	Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode ser diferente da temperatura selecionada. O calor residual é utilizado. A potência de aquecimento pode ser reduzida. Para obter mais informações, consulte o capítulo "Utilização diária", Notas sobre: Ventilado com Resistência.
Ventilado com Resistência	
	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Regule a temperatura entre 20 e 40 °C abaixo da que utiliza com a função Aquecimento convencional.
Ventilado + Resistência Circ	
	Para cozer bolos com bases esaltadiças e conservar alimentos.
Aquecimento inferior	

Tipo de aquecimento	Aplicação
	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
Grelhador ventilado	
	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
Função Pizza	
	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
Descongelar	
	Para grelhar alimentos finos em grandes quantidades e tostar pão.
Grelhador rápido	
	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira. Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza" para mais informações sobre: Limpeza com água.
Aquecimento convencional / Limpeza com água	

## 7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.




A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função a lâmpada é automaticamente desativada.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 8.1 Funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
 Hora	Para definir, alterar ou verificar a hora do dia.
 Duração	Para definir o tempo de funcionamento do forno.
 Conta-minutos	Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo com o forno desligado.

### 8.2 Como definir: Funções do relógio



#### Como definir: Hora

 – fica a piscar quando ligar o forno à corrente elétrica depois de uma falha de corrente ou se o temporizador não estiver configurado.

**+**, **-** – premir para definir a hora.

A luz intermitente para depois de cerca de 5 segundos e o visor mostra a hora.

#### Como alterar: Hora



**Passo 1**  – premir repetidamente para alterar a hora do dia.  – começa a piscar.

**Passo 2** **+**, **-** – premir para definir a hora.  
A luz intermitente para depois de cerca de 5 segundos e o visor mostra a hora.

#### Como definir: Duração

**Passo 1** Selecionar a função do forno e a temperatura.

**Passo 2**  – prima repetidamente.  – começa a piscar.

**Passo 3** **+**, **-** – premir para definir a duração.  
O visor mostra:   
 – pisca quando o tempo definido terminar. O sinal soa e o forno desliga.

**Passo 4** Premir qualquer botão para parar o sinal.

**Passo 5** Rodar os botões para a posição de desligado.

#### Como definir: Conta-minutos

**Passo 1**  – prima repetidamente.  – começa a piscar.


## Como definir: Conta-minutos

**Passo 2** **+**, **-** – premir para definir a hora.  
A função começa automaticamente após 5 segundos.  
É emitido um sinal sonoro quando o tempo definido terminar.

**Passo 3** Premir qualquer botão para parar o sinal.

**Passo 4** Rodar os botões para a posição de desligado.

## Como cancelar: Funções do relógio

**Passo 1**  – premir repetidamente até o símbolo da função do relógio começar a piscar.

**Passo 2** Manter premido: **-**.  
A função do relógio desliga após alguns segundos.

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

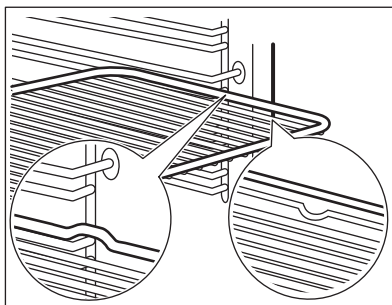
### 9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são

também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

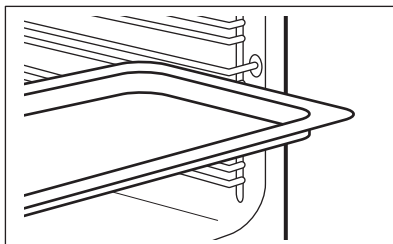
#### **Prateleira em grelha:**

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



**Tabuleiro para grelhar:**

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



## 10. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 10.1 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

### 10.2 Termóstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um

sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

## 11. SUGESTÕES E DICAS



Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui cinco posições de prateleira.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

O seu forno pode cozer ou assar de forma diferente do forno que utilizava anteriormente.

#### Cozer bolos

Não abrir a porta do forno antes de ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura definido.

Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, manter um nível vazio entre eles.

#### Cozinhar carne e peixe

Utilizar um tabuleiro para grelhar para alimentos muito gordurosos para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.

Deixar a carne repousar durante cerca de 15 minutos antes de a cortar, para que o sumo não esorra.

Para evitar demasiado fumo no forno durante o assado, adicionar alguma água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação do fumo, adicionar água toda a vez que esta secar.

#### Tempos de cozedura

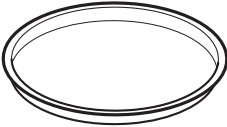
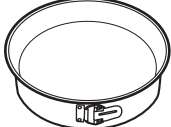


Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da sua consistência e volume.

Inicialmente, controle o desempenho quando cozinha. Quando utilizar este aparelho, encontrar as melhores definições (grau de

aquecimento, tempo de cozedura, etc.) para os seus tachos, receitas e quantidades.






## 11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados






Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

			
<b>Forma para pizza</b>	<b>Assadeira</b>	<b>Formas individuais</b>	<b>Forma com base para flan</b>
Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro	Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro	Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro

## 11.3 Ventilado com Resistência








Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.








		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	40 - 50
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	180	2	45 - 55
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	190	3	45 - 55
Base flan massa lev.	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	35 - 45
Bolo Victoria	assadeira na prateleira em grelha	170	2	35 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	170	3	30 - 40
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	40 - 50
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	30 - 45
Macarons, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	45 - 55
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	35 - 45
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	40 - 50
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	35 - 45
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	35 - 45

## 11.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Aquecimento convencional	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-

				 ( °C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Aquecimento convencional	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Aquecimento convencional	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Pão pequeno	Aquecimento convencional	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	1 - 5	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Hambúrguer de vaca, 6 peças, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha, tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 10 min.

## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 Notas sobre a limpeza



#### Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Limpe e verifique a junta da porta em torno da moldura da cavidade.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



#### Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



#### Acessórios

Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

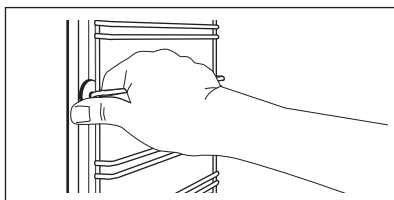
Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

### 12.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

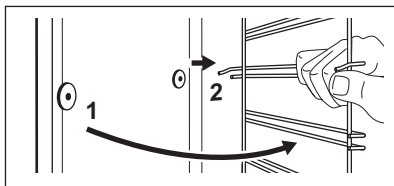
**Passo 1** Desligar o forno e aguardar até estar frio.

**Passo 2** Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



**Passo 3** Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.

**Passo 4** Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.



## 12.3 Como utilizar: Limpeza com água

Este procedimento de limpeza utiliza humidade para remover gordura e partículas de alimentos do forno.

**Passo 1** Verta água para o baixo relevo da cavidade: 300 ml.

**Passo 2** Selecione a função:

**Passo 3** Defina a temperatura para 90°C.

**Passo 4** Deixe o forno funcionar durante 30 min.

**Passo 5** Desligue o forno.

**Passo 6** Aguarde até que o forno esteja frio. Seque a cavidade com um pano macio.

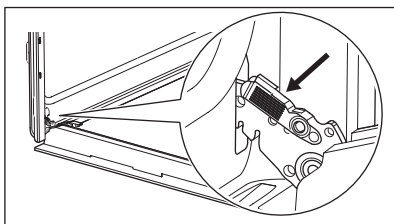
## 12.4 Como remover e instalar: Porta

A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

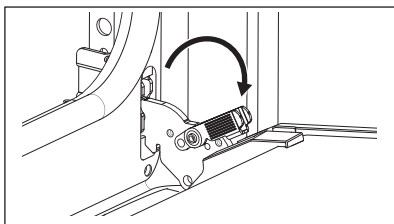
### CUIDADO!

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

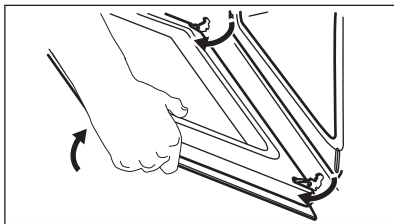
**Passo 1** Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



**Passo 2** Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.

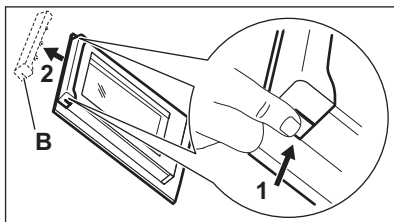


**Passo 3** Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



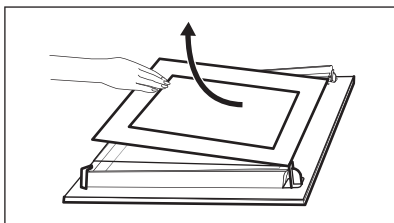
**Passo 4** Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.

**Passo 5** Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



**Passo 6** Puxe o friso da porta para a frente para o reverter.

**Passo 7** Segure na extremidade superior do painel de vidro da porta e puxe-o para fora com cuidado. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



**Passo 8** Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

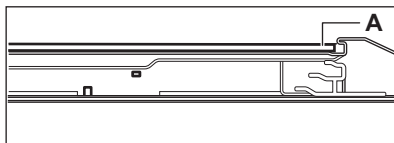
**Passo 9** Após a limpeza, instale o painel de vidro e a porta do forno.

Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.

A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro nas zonas com a impressão em relevo não é rugosa.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.

Certifique-se de que instala o painel de vidro interno corretamente nos respetivos alojamentos.



## 12.5 Como substituir: Lâmpada

### ⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

### Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

### Lâmpada posterior

<b>Passo 1</b>	Rode a proteção de vidro para a retirar.
<b>Passo 2</b>	Limpe a cobertura de vidro.
<b>Passo 3</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
<b>Passo 4</b>	Instale a cobertura de vidro.

## 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 13.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

Problema	Verificar se...
O forno não aquece.	O fusível está fundido.
A junta da porta está danificada.	Não utilize o forno. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
O visor apresenta "12.00".	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.

### 13.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

#### Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.) .....

Número do produto (PNC) .....

Número de série (S.N.) .....

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 14.1 Informação do produto e folheto de informação do produto de acordo com os Regulamentos de Ecodesign e Rotulagem de Energia da UE

Nome do fornecedor

AEG

Identificação do modelo	BEE435111M 949496100 BEK435111M 949496101
Índice de Eficiência Energética	81.2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	BEE435111M 27.6 kg
	BEK435111M 27.4 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

## 14.2 Poupança de energia



O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

### Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### Aquecimento residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

### Manter os alimentos quentes


Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível.


### Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada está desligada.

## 15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

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



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

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

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



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


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

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	88
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	90
3. INSTALACIÓN.....	92
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	94
5. PANEL DE CONTROL.....	94
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	95
7. USO DIARIO.....	95
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	97
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	98
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	99
11. CONSEJOS.....	99
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	102
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	106
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	106
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	107

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

### 1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del apa- rato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm

Tamaño mínimo de la aber- tura de ventilación. Abertu- ra situada en la parte trase- ra inferior	560x20 mm
Longitud del cable de ali- mentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

### 2.2 Conexión eléctrica

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.

- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

#### Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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

Para ver la sección del cable, consulte la potencia total indicada en la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm <sup>2</sup> )
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

### 2.3 Uso

#### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.

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

#### ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento

o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

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

## 2.5 Iluminación interna

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por

separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.6 Asistencia técnica

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

## 2.7 Eliminación

### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

# 3. INSTALACIÓN

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

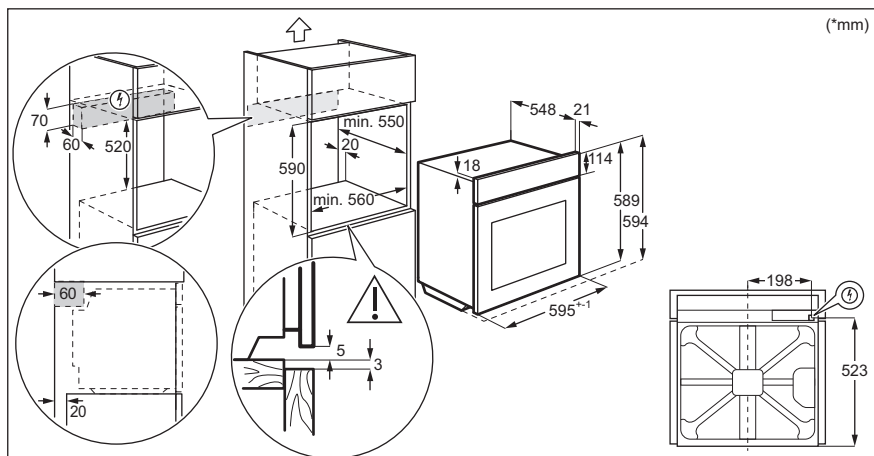
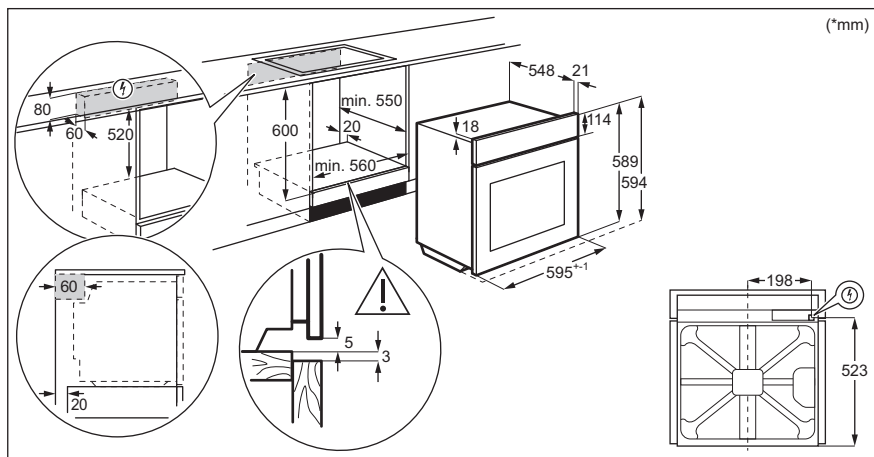
## 3.1 Empotrado



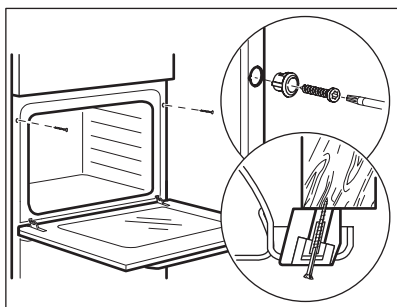
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



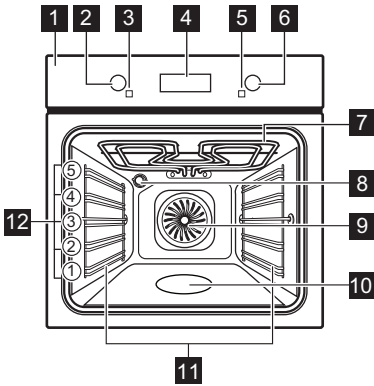


### 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Pantalla
- 5 Indicador/símbolo de temperatura
- 6 Mando de control (para la temperatura)
- 7 Resistencia
- 8 Bombilla
- 9 Ventilador
- 10 Relieve de la cavidad- Contenedor de limpieza con agua
- 11 Soporte de parrilla extraíble
- 12 Posiciones de las parrillas

### 4.2 Accesorios

- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja combi**  
Para bizcochos y galletas. Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

- **Carriles telescópicos**  
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

## 5. PANEL DE CONTROL

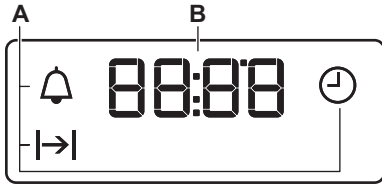
### 5.1 Mandos escamoteables

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

### 5.2 Sensores / botones

—	Para ajustar el tiempo.
⊙	Para ajustar una función de reloj.
+	Para ajustar el tiempo.

## 5.3 Pantalla



- A. Funciones del reloj
- B. Temporizador

## 6. ANTES DEL PRIMER USO

### ⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Antes del primer uso

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



Paso 1

#### Ajuste el reloj

1. - pulse **+**, **-** para ajustar la hora. Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.



Paso 2

#### Limpie el horno

1. Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.
2. Limpie el horno y los accesorios solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.



Paso 3

#### Precalente el horno vacío

1. Seleccione la temperatura máxima para la función: .  
Tiempo: 1 h.
2. Seleccione la temperatura máxima para la función: .  
Tiempo: 15 min.
3. Seleccione la temperatura máxima para la función: .  
Tiempo: 15 min.

Apague el horno y espere a que esté frío. Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

## 7. USO DIARIO

### ⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.







### 7.1 Cómo ajustar: Función de cocción





**Paso 1** Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.

**Paso 2** Gire el mando de control para seleccionar la temperatura .

**Paso 3** Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno.

## 7.2 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Posición de apagado	El horno está apagado.
 Luz	Para encender la luz.
 Horneado húmedo + ventil.	Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura interior del aparato puede diferir de la temperatura ajustada. Se utiliza el calor residual. La energía de calentamiento puede reducirse. Para obtener más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre Horneado húmedo + ventil..
 Aire caliente	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 Grill turbo	Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.

Función de cocción	Aplicación
 Función pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 Grill Rápido	Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos en grandes cantidades y tostar pan.
 Cocción convencional / Limpieza con agua	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.

## 7.3 Notas sobre la función Moist Fan:Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.




La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil..Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", Ahorro energético.


## 8. FUNCIONES DEL RELOJ

### 8.1 Funciones del reloj

función de reloj	Aplicación
 Hora	Ajustar, modificar o comprobar la hora.
 Duración	Programar la duración del funcionamiento del horno.
 Avisador	Para configurar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar esta función cualquier momento, incluso si el horno está apagado.

### 8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj



#### Cómo ajustar: Hora



 - parpadea al conectar el horno a la corriente eléctrica si ha habido un corte de corriente o si no está ajustado el temporizador.

 ,  - pulsa para ajustar la hora.

Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

#### Cómo cambiar: Hora





**Paso 1**  - pulsa repetidamente para cambiar la hora del día.  - empieza a parpadear.

**Paso 2**  ,  - pulsa para ajustar la hora.  
Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

#### Cómo ajustar: Duración

**Paso 1** Programa una función y una temperatura del horno.

**Paso 2**  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.

**Paso 3**  ,  - pulsa para fijar la duración.  
La pantalla muestra:   
 - parpadea cuando termina la hora ajustada. La señal suena y el horno se apaga.

**Paso 4** Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

**Paso 5** Gira los mandos a la posición de apagado.

#### Cómo ajustar: Avisador

**Paso 1**  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.


## Cómo ajustar: Avisador

**Paso 2** **+**, **-** - pulsa para ajustar la hora.  
La función empieza automáticamente tras 5 segundos.  
Al finalizar el tiempo programado, sonará la señal acústica.

**Paso 3** Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

**Paso 4** Gira los mandos a la posición de apagado.

## Instrucciones para cancelar: Funciones de reloj

**Paso 1**  - pulsa repetidamente hasta que el símbolo de la función de reloj empiece a parpadear.

**Paso 2** Mantén pulsado: **—**.  
La función de reloj se apaga después de unos segundos.

## 9. USO DE LOS ACCESORIOS

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

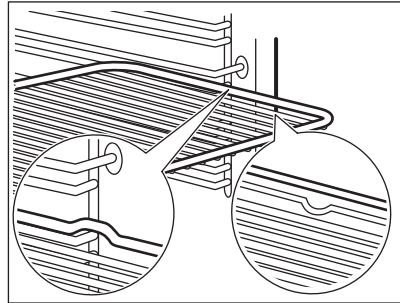
### 9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

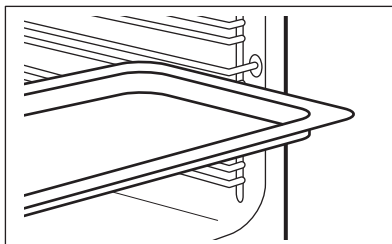
#### **Parrilla:**

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



**Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



## 10. FUNCIONES ADICIONALES

### 10.1 Ventilador de refrigeración

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

### 10.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar

sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

## 11. CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El horno puede hornear o asar de forma diferente al horno que tenía antes.

#### Hornear pasteles

No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 del tiempo de cocción programado.

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, mantenga un nivel vacío entre ellas.

#### Cocinar carne y pescado

Utilice una bandeja honda cuando cocine alimentos muy grasos para evitar que

posibles derrames o salpicaduras manchen el horno de forma permanente.

Deje reposar la carne unos 15 minutos antes de cortarla para que el jugo no se escurra.

Para evitar un exceso de humo en el horno durante el asado, añada un poco de agua a la bandeja honda. Para evitar la condensación de humo, añada agua cada vez que se seque.


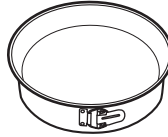

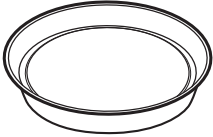
#### Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, además de su consistencia y volumen.

Al principio, esté pendiente del avance la cocción. Averigüe los mejores ajustes (temperatura, tiempo de cocción, etc.) para sus utensilios de cocina, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.






## 11.2 Horneado húmedo + ventil. - accesorios recomendados






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

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

## 11.3 Horneado húmedo + ventil.








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








		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	175	3	40 - 50
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	180	2	45 - 55
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Brownie	bandeja o bandeja honda	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	190	3	45 - 55
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	35 - 45
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	35 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	170	3	30 - 40
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	40 - 50
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	30 - 45

		 (°C)		 (min)
Mostachones de almendra, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	45 - 55
Magdalenas, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	35 - 45
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	40 - 50
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	180	3	35 - 45
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	35 - 45

## 11.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-

				 ( °C)	 (min)	
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno durante 10 min
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	1 - 5	Precaliente el horno durante 10 min
Hamburguesa de vacuno, 6 piezas, 0,6 kg	Grill	Parrilla, bandeja de goteo	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la gresera en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno durante 10 min

## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza



**Agentes limpiadores**

Limpe la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. Limpe y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpe las manchas con un detergente suave.



#### Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



#### Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

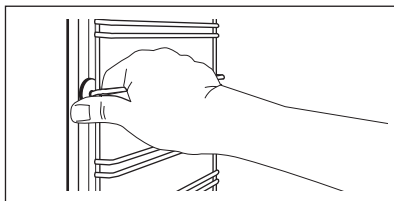
Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

## 12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

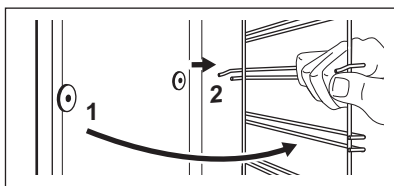
**Paso 1** Apague el horno y espere a que esté frío.

**Paso 2** Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



**Paso 3** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.

**Paso 4** Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.



## 12.3 Instrucciones de uso: Limpieza con agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el horno.

**Paso 1** Vierta agua en el relieve del interior. 300 ml.

**Paso 2** Seleccione la función: 

**Paso 3** Ajuste la temperatura a 90 °C.

**Paso 4** Deje funcionar el horno 30 minutos.

**Paso 5** Apague el horno.

**Paso 6** Espere hasta que el horno esté frío. Seque el interior con un paño suave.

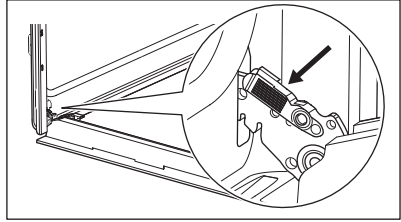
## 12.4 Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Puede retirar la puerta del horno y el panel interno de cristal para limpiarlo. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

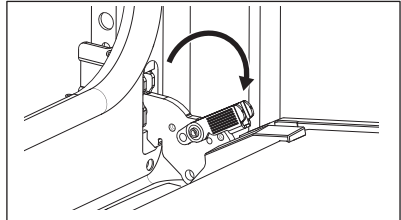
### PRECAUCIÓN!

No utilices el horno sin los paneles de cristal.

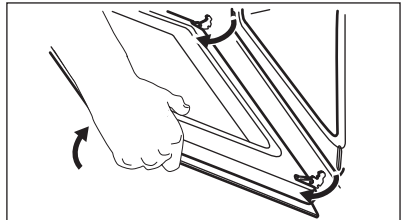
**Paso 1** Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



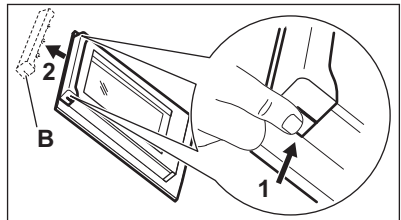
**Paso 2** Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



**Paso 3** Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



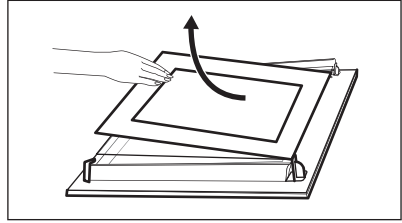
**Paso 4** Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.



**Paso 5** Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.

**Paso 6** Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.

**Paso 7** Sujete el panel de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalo con cuidado. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.

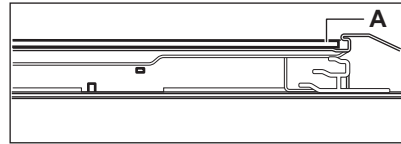


**Paso 8** Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

**Paso 9** Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

La zona serigrafiada debe estar orientada hacia el lado interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrate de que la superficie del marco del panel de cristal de las zonas serigrafiadas no esté áspera al contacto. Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic. Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal interno en los puntos de sujeción adecuados.



## 12.5 Cómo cambiar: Bombilla



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

### Antes de reemplazar la bombilla:

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

## Bombilla trasera

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

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Qué hacer si...

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

Problema	Compruebe que...
El horno no se calienta.	Ha saltado el fusible.
La junta de la puerta está dañada.	No utilice el horno. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
La pantalla muestra "12.00".	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

### 13.2 Datos de servicio

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

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

#### Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD): .....

Número de producto (PNC) .....

Número de serie (S.N.) .....

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BEE435111M 949496100 BEK435111M 949496101
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrable

Masa	BEE435111M	27.6 kg
	BEK435111M	27.4 kg

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

## 14.2 Ahorro energético



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

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

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

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

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

### Cocción con ventilador

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

### Calor residual

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

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

### Mantener calientes los alimentos


Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.


### Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando se utiliza esta función, la bombilla está apagada.

## 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

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



867368705-C-322023

**AEG**