

▶ BPS33102ZM

EN	User Manual Oven	2
DE	Benutzerinformation Backofen	26

USER MANUAL



AEG

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



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
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.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	9
5. CONTROL PANEL.....	9
6. BEFORE FIRST USE.....	10
7. DAILY USE.....	11
8. CLOCK FUNCTIONS.....	12
9. USING THE ACCESSORIES.....	14
10. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	15
11. HINTS AND TIPS.....	16
12. CARE AND CLEANING.....	19
13. TROUBLESHOOTING.....	23
14. ENERGY EFFICIENCY.....	24
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	25

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 mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **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.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

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 appliance	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.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
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 Pyrolytic cleaning



WARNING!

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:

- any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
- any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
 - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
 - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not

harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.

2.6 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.

2.7 Service

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

2.8 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!

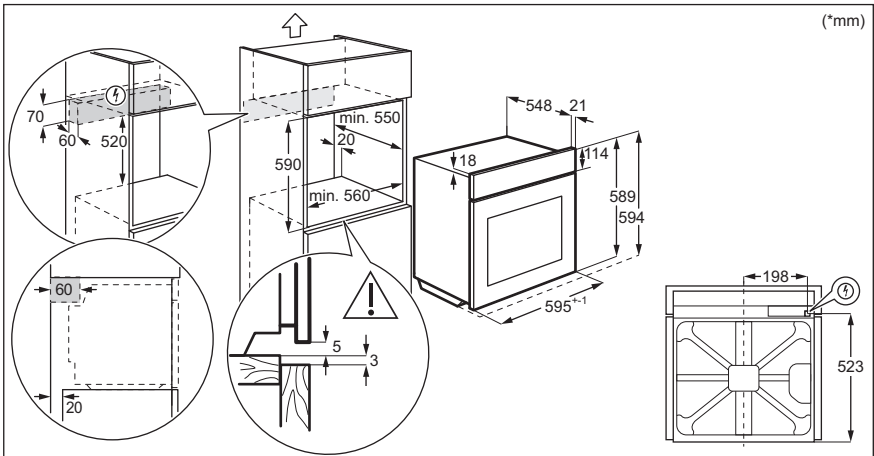
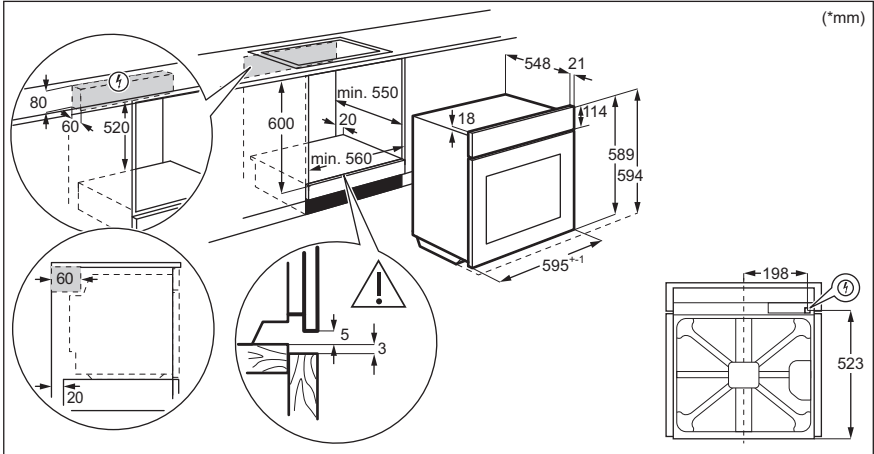
Refer to Safety chapters.

3.1 Building in

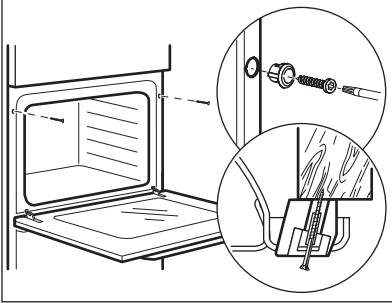


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

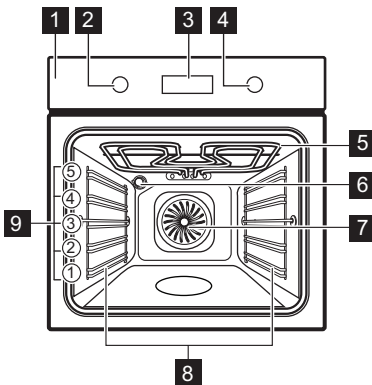


3.2 Securing the oven to the cabinet



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob (for the temperature)
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Shelf positions

4.2 Accessories

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

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

5. CONTROL PANEL

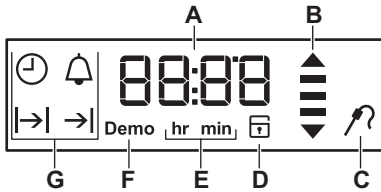
5.1 Retractable knobs

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

5.2 Sensor fields / Buttons

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

5.3 Display



- A. Timer / Temperature
- B. Heat-up and residual heat indicator
- C. Food Sensor (selected models only)
- D. Door lock (selected models only)
- E. Hours / minutes
- F. Demo Mode (selected models only)
- G. Clock functions

6. BEFORE FIRST USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

Set the time before you use the oven.

6.1 Initial Cleaning

Step 1	Step 2	Step 3
Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.	Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.	Place the accessories and the removable shelf supports in the appliance.

6.2 Initial preheating

Preheat the empty oven before the first use.

Step 1 Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.

Step 2 Set the maximum temperature for the function: .
Let the oven operate for 1 h.

Step 3 Set the maximum temperature for the function: .
Let the oven operate for 15 min.

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

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 Heat-up indicator

When the oven function operates, the bars in the display  appear one by one when the temperature in the oven increases, and disappear when it decreases.

7.3 Heating functions

Heating function	Application
 Off position	The oven is off.
 True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.

Heating function	Application
 Fast Grilling	To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Meat	To prepare very tender and juicy roasts.
 Keep Warm	To keep food warm.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 Pyrolysis	To turn on the pyrolytic cleaning of the oven.

7.4 Notes on: Moist Fan Baking

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

IEC/EN 60350-1

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






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

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

refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.


8. CLOCK FUNCTIONS


8.1 Clock functions table


Clock function	Application
 Time of Day	To show or change the time of day. You can change the time of day only when the oven is off.
 Duration	To set the length of cooking. Use only when a heating function is set.
 End Time	To set the oven turn-off time. Use only when a heating function is set.
 Time Delay	Combination of functions: Duration, End Time.
 Minute Minder	To set a countdown time. This function has no effect on the operation of the oven. Minute Minder - can be set at any time, also if the oven is off.
00:00 Count Up Timer	If you do not set any other clock function the function automatically monitors how long the oven works. Counting starts immediately when the oven starts to heat. Count Up Timer cannot be used with the functions: Duration, End Time.

8.2 How to set: Time of day



After the first connection to the mains, wait until the display shows: **hr, 12:00**. **12** - flashes.

Step 1  - press to set the hour.









Step 2  - press to confirm.
The display shows the set hour and: **min. 00** - flashes.

Step 3  - press to set the minutes.









Step 4  - press to confirm.
The display shows the set time.

 - press repeatedly to change the time of day.  - flashes in the display.
















8.3 How to set function: Duration

Step 1	Set a heating function.
Step 2	 - press repeatedly.  - starts to flash.
Step 3	 ,  - press to set the minutes.  - press to confirm.
Step 4	 ,  - press to set the hours.  - press to confirm. When the set time ends the signal sounds for 2 min. Time setting flashes in the display. The oven turns off automatically.
Step 5	Press any button to stop the signal.
Step 6	Turn the knobs to the off position.

8.4 How to set function: End Time

Step 1	Set a heating function.
Step 2	 - press repeatedly.  - starts to flash.
Step 3	 ,  - press to set the hour.  - press to confirm.
Step 4	 ,  - press to set the minutes.  - press to confirm. At the set end time the signal sounds for 2 min. The time setting flashes in the display. The oven turns off automatically.
Step 5	Press any button to stop the signal.
Step 6	Turn the knobs to the off position.

8.5 How to set function: Time Delay

Step 1	Set a heating function.
Step 2	 - press repeatedly.  - starts to flash.
Step 3	 ,  - press to set the minutes for the function: Duration.  - press to confirm.
Step 4	 ,  - press to set the hour for the function: Duration.  - press to confirm.  - starts to flash.
Step 5	 ,  - press to set the hour for the function: End Time.  - press to confirm.
Step 6	 ,  - press to set the minutes for the function: End Time.  - press to confirm.

The display shows: the set temperature, **|→| →|**.

Oven turns on automatically later on, works for the set Duration time and stops at the set End Time.



At the set End Time the signal sounds for 2 min. The time setting flashes in the display. The oven turns off.

Step 7 Press any button to stop the signal.

Step 8 Turn the knobs to the off position.


8.6 How to set function: Minute Minder

Minute minder can be both set when the oven is turned on and off.

Step 1  - press repeatedly.  , **00** - flash.

Step 2 **+** , **-** - press to set the seconds and than the minutes.
When the time you set is longer than 60 min, **hr** flashes.

Step 3 Set the hours.
Minute Minder - starts automatically after 5 sec.
After 90% of the set time the signal sounds.

Step 4 When the set time ends the signal sounds for 2 min. **00:00**,  - flash. Press any button to stop the signal.

8.7 How to set function: Count Up Timer

+ , **-** - press and hold to reset the Count Up Timer. The timer starts to count up again.

9. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to Safety chapters.

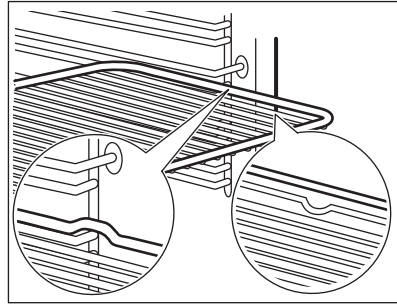
9.1 Inserting accessories

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

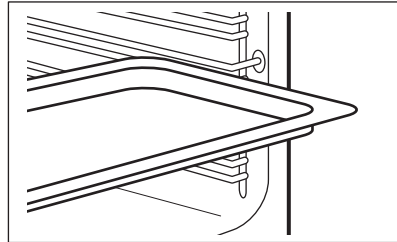
devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

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 How to use: Child lock

When the function is on the oven cannot be turned on accidentally.


Step 1 Ensure the knob for the heating functions is in the off position.

Step 2  ,  - press and hold at the same time for 2 sec.

The signal sounds. SAFE ,  - appear on the display. The door is locked.



To turn off the Child Lock, repeat the step 2.

10.2 Residual heat indicator

When you turn off the oven, the display shows the residual heat indicator  if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the knob for the temperature left or right to check the oven temperature.

10.3 Automatic switch-off

For safety reasons the oven turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

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

After an automatic switch-off, turn the knobs to the off position.

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

10.4 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.

10.5 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.

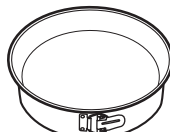
11.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

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, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

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.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

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

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



Accessories

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

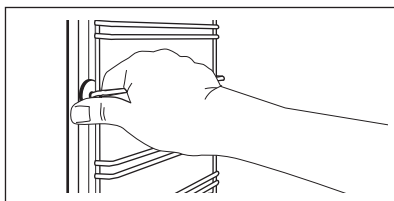
Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

12.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

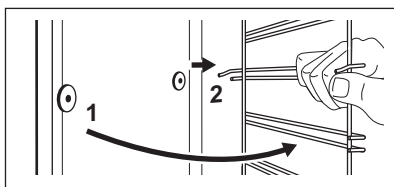
Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold.

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



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

Step 4 Install the shelf supports in the opposite sequence.



12.3 How to use: Pyrolysis

Clean the oven with Pyrolysis.



WARNING!

There is a risk of burns.



CAUTION!

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Before the Pyrolysis:

Turn off the oven and wait until it is cold.

Remove all accessories.

Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.

Step 1 Set the function:   - flashes.


Step 2 ,  - press to set the cleaning mode.

Option	Cleaning mode	Duration
P1	Light cleaning	1 h
P2	Normal cleaning	1 h 30 min

Step 3  - press to start the cleaning.

Step 4 After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.

 During the cleaning the oven lamp is off. The oven door stays locked. When the oven is cold, the door unlocks.

When the oven is at the set temperature, the door locks. Until the door unlocks the display shows: the bars of the heat indicator, . To stop cleaning before it is completed, turn the knob for the oven functions to the off position.

When the cleaning ends:

Turn off the oven and wait until it is cold.


Clean the cavity with a soft cloth.

Remove the residue from the bottom of the cavity.

12.4 Cleaning reminder

The oven reminds you when to clean the oven with: Pyrolysis.

Pyrolysis - flashes in the display for 10 sec after each activation and deactivation of the oven.

,  - press at the same time to turn off the reminder.

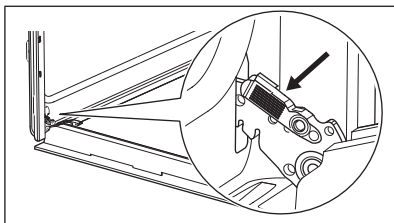
12.5 How to remove and install: Door

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

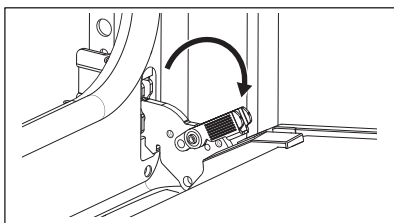
**CAUTION!**

Do not use the oven without the glass panels.

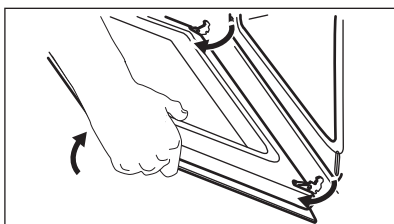
Step 1 Open the door fully and hold both hinges.



Step 2 Lift and pull the latches until they click.



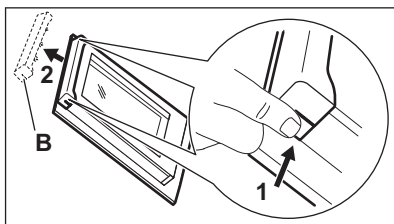
Step 3 Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



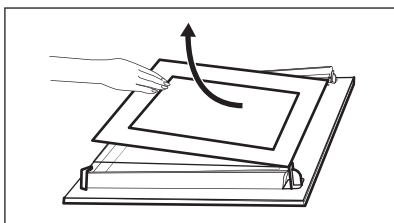
Step 4 Put the door on a soft cloth on a stable surface.

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 panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.

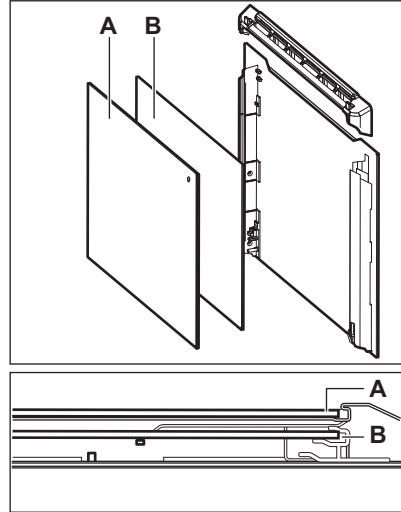


Step 8 Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

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

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

Make sure that you put the glass panels (A and B) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel, each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier. When installed correctly the door trim clicks. Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



12.6 How to replace: Lamp



WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

Before you replace the lamp:

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

Back lamp

Step 1 Turn the glass cover to remove it.

Step 2 Clean the glass cover.

Step 3 Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

Step 4 Install the glass cover.

13. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

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

The oven does not turn on or does not heat up

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the oven.	The oven is correctly connected to an electrical supply.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The oven does not heat up.	The oven door is closed.
The oven does not heat up.	The fuse is blown.
The oven does not heat up.	The Child Lock is off.

Components

Problem	Check if...
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is turned on.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.

Error codes

The display shows...	Check if...
----------------------	-------------

Error codes

C3	The oven door is closed or the door lock is not broken.
F102	The oven door is closed.
F102	The door lock is not broken.
12:00	There was a power cut. Set the time of day.

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

Other problems

Problem	Check if...
The appliance is activated and does not heat up. The fan does not operate. The display shows "Demo".	<p>The Demo Mode is deactivated:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the oven. 2. + - press and hold. 3. The first digit on the display and Demo flash. 4. + / - - press to enter the code: 2468. Press: . The next digit flashes.

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)

We recommend that you write the data here:

Serial number (S.N.)

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Product Information and Product Information Sheet

Supplier's name	AEG
Model identification	BPS33102ZM 949498030
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	29.4 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

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm


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


Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

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.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.aeg.com/support



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

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	27
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	29
3. MONTAGE.....	32
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	34
5. BEDIENFELD.....	34
6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	35
7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	35
8. UHRFUNKTIONEN.....	37
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	39
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	40
11. TIPPS UND HINWEISE.....	41
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	44
13. FEHLERSUCHE.....	48
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	50
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	51

1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.

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

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

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

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schränks unter der Arbeitsplatte)	590 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm

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

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1380	3x0.75
maximal 2300	3x1
maximal 3680	3x1.5

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

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

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

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

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

2.5 Pyrolysereinigung



WARNUNG!

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
 - Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
 - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern.
Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
 - Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.

- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/ Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen.

Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickengefahr.

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

3. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

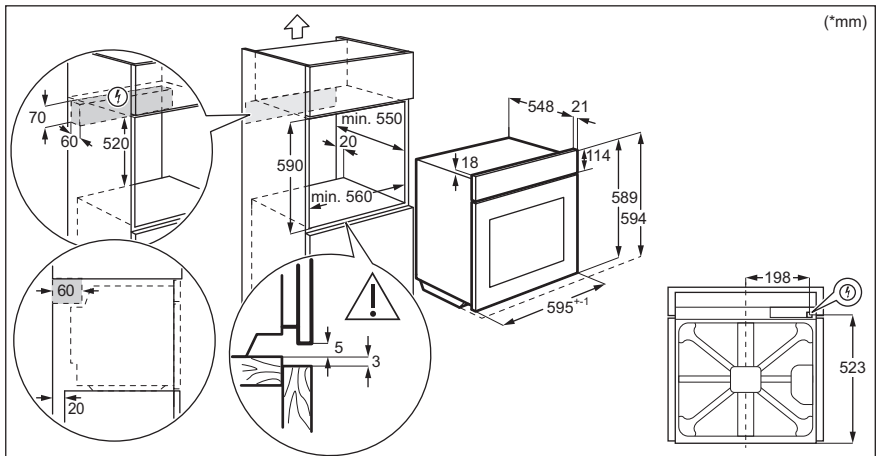
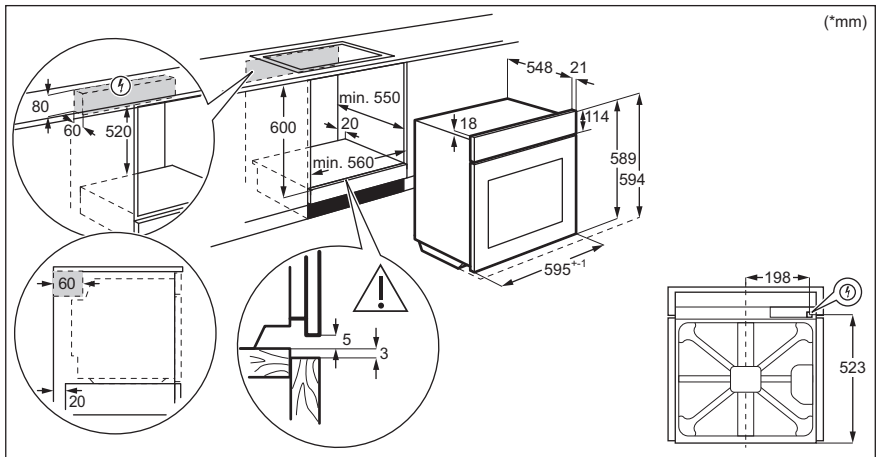
3.1 Montage



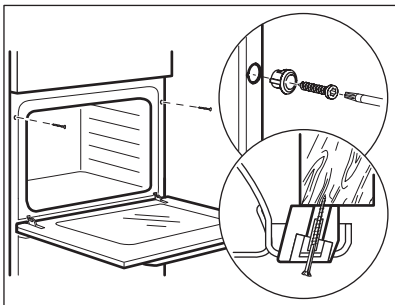
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



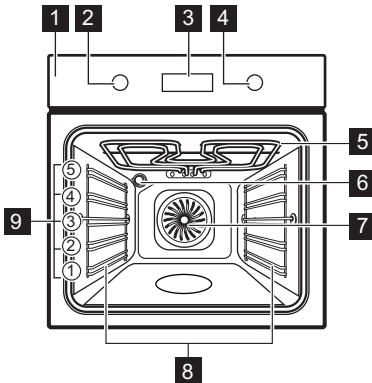


3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Anzeige
- 4 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Einschubschienen, herausnehmbar
- 9 Einschubebenen

4.2 Zubehör

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

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

5. BEDIENFELD

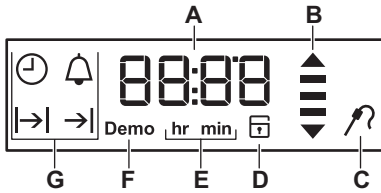
5.1 Versenkbare Knöpfe

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

5.2 Sensorfelder/Tasten

—	Einstellen der Zeit.
⌚	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	Einstellen der Zeit.

5.3 Display



- A. Timer/ Temperatur
- B. Aufheiz- und Restwärmeanzeige
- C. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)
- D. Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
- E. Stunden / Minuten
- F. Demomodus (nur ausgewählte Modelle)
- G. Uhrfunktionen

6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

Stellen Sie die Uhrzeit ein, bevor Sie den Ofen benutzen.

6.1 Erste Reinigung

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.	Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofaser Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.

6.2 Erstes Vorheizen

Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

Schritt 1 Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.

Schritt 2 Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .
Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.

Schritt 3 Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .
Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.

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

7. TÄGLICHER GEBRAUCH




WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

7.1 Einstellung: Ofenfunktion






Schritt 1 Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.







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

7.2 Aufheiz-Anzeige

Wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist, leuchten die Balken  im Display nacheinander auf, solange die Temperatur steigt und sie erlöschen, wenn sie sinkt.

7.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
	Der Backofen ist ausgeschaltet.
Aus-Position	
	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober- / Unterhitze ein.
Heißluft	
	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
Ober- / Unterhitze	
	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
Feuchte Umluft	
	Zum Grillen dünner Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
Schnelles Grillen	

Ofenfunktion	Gerät
	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
Heißluftgrillen	
	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
Pizzastufe	
	Für sehr zarte und saftige Braten.
Fleisch	
	Zum Warmhalten von Speisen.
Warmhalten	
	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
Auftauen	
	Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens.
Pyrolyse	

7.4 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß IEC/EN 60350-1






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

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

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

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Uhrzeit	Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.
 Dauer	Zum Einstellen der Garzeitdauer. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
 Ende	Einstellen der Abschaltzeit des Backofens. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
 Zeitvorwahl	Kombination der Funktionen: Dauer, Ende.
 Kurzzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Kurzzzeit-Wecker - kann jederzeit eingestellt werden, auch wenn der Ofen ausgeschaltet ist.
00:00 Garzeitmesser	Ist keine andere Uhrfunktion eingeschaltet, überwacht die Funktion automatisch die Einschaltdauer des Backofens. Die Zählung startet, wenn der Ofen anfängt aufzuheizen. Garzeitmesser kann nicht mit folgenden Funktionen verwendet werden: Dauer, Ende.


8.2 Einstellung: Tageszeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: **hr, 12:00. 12** - blinkt.

Schritt 1  ,  - zum Einstellen der Stunde drücken.

Schritt 2  - zur Bestätigung drücken.
Im Display wird die eingestellte Stunde angezeigt und: **Min. 00** - blinkt.









Schritt 3  ,  - zum Einstellen der Minuten drücken.

Schritt 4  - zur Bestätigung drücken.
Im Display wird die eingestellte Zeit angezeigt.









 - wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern.  - blinkt im Display.

8.3 Einstellen der Funktion Dauer
















Schritt 1 Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.

-
- Schritt 2**  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.
-
- Schritt 3**  ,  - zum Einstellen der Minuten drücken.  - zur Bestätigung drücken.
-
- Schritt 4**  ,  - zum Einstellen der Stunden drücken.  - zur Bestätigung drücken.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Die eingestellte Zeit blinkt im Display. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.
-
- Schritt 5** Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
-
- Schritt 6** Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.
-

8.4 Einstellen der Funktion: Ende

-
- Schritt 1** Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
-
- Schritt 2**  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.
-
- Schritt 3**  ,  - zum Einstellen der Stunde drücken.  - Zur Bestätigung drücken.
-
- Schritt 4**  ,  - zum Einstellen der Minuten drücken.  - Zur Bestätigung drücken.
Nach Ablauf der eingestellten Endzeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Die eingestellte Zeit blinkt im Display. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.
-
- Schritt 5** Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
-
- Schritt 6** Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.
-

8.5 Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl

-
- Schritt 1** Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
-
- Schritt 2**  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.
-
- Schritt 3**  ,  - zur Einstellung der Minuten für die folgende Funktion drücken: Dauer.  - Zur Bestätigung drücken.
-
- Schritt 4**  ,  - zur Einstellung der Stunde für die folgende Funktion drücken: Dauer.  - Zur Bestätigung drücken.
 - beginnt zu blinken.
-
- Schritt 5**  ,  - zur Einstellung der Stunde für die folgende Funktion drücken: Ende.  - Zur Bestätigung drücken.
-
- Schritt 6**  ,  - zur Einstellung der Minuten für die folgende Funktion drücken: Ende.  - Zur Bestätigung drücken.
-

Das Display zeigt Folgendes an: die eingestellte Temperatur, |→| →|.

Der Backofen schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte Dauer und stoppt um die eingestellte Endzeit.

Nach Ablauf der eingestellten Endzeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Die eingestellte Zeit blinkt im Display. Der Backofen schaltet sich ab.

Schritt 7 Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

Schritt 8 Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.


8.6 Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker

Der Kurzzeit-Wecker kann sowohl bei ein- als auch ausgeschaltetem Backofen verwendet werden.

Schritt 1  - wiederholt drücken. , **00** - blinken.

Schritt 2 **+**, **-** - drücken, um die Sekunden und dann die Minuten einzustellen.
Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, blinkt **hr**.

Schritt 3 Stellen Sie die Stunden ein.
Kurzzeit-Wecker - startet automatisch nach 5 Sekunden.
Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

Schritt 4 Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. **00:00**,  blinken. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

8.7 Einstellen der Funktion Garzeitmesser

+, **-** - gedrückt halten, um den Garzeitmesser zurückzusetzen. Der Garzeitmesser zählt wieder hoch.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

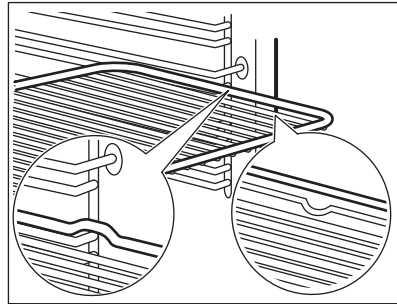
auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

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

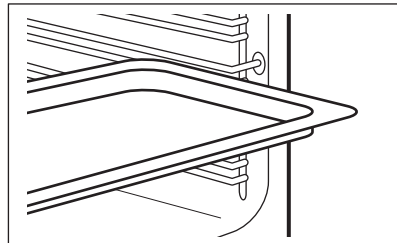
Kombirost:

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



Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Benutzung: Kindersicherung

Wenn die Funktion eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich eingeschaltet werden.


Schritt 1 Achten Sie darauf, dass sich der Einstellknopf für die Ofenfunktionen in der Position „Aus“ befindet.

Schritt 2   - gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt halten.

Das Signal ertönt. SAFE  werden auf dem Display angezeigt. Die Tür ist verriegelt.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.



10.2 Restwärmeanzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmeanzeige  an, wenn die Temperatur im Ofen höher als 40 °C ist. Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die

Restwärmeanzeige Drehen Sie den Wahlknopf den Temperaturwahlknopf nach links oder rechts, um die Ofentemperatur zu überprüfen.

10.3 Automatische Abschaltung

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

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

Drehen Sie nach der automatischen Abschaltung den Knopf in die Position Aus.

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Dauer, Ende.

10.4 Kühlgebläse

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

10.5 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

11. TIPPS UND HINWEISE



Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Garempfehlungen

Der Backofen hat fünf Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Kuchen backen

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

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

Garen von Fleisch und Fisch

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

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

Um während des Bratens zu viel Rauch im Ofen zu vermeiden, etwas Wasser in die tiefe Pfanne geben. Um die Rauchkondensation zu verhindern, fügen Sie jedes Mal nach dem Austrocknen Wasser hinzu.

Garzeitdauer

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

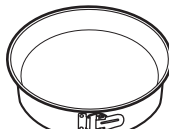
Überwachen Sie zunächst die Leistung, wenn Sie kochen. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizeinstellung, Garzeit usw.) für Ihr Kochgeschirr, Rezepte und Mengen, wenn Sie dieses Gerät verwenden.

11.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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



Pizzapfanne



Backform



Förmchen



Tortenbodenform

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser






Dunkel, nicht reflektierend
26 cm Durchmesser






Keramikform
8 cm Durchmesser,
5 cm Höhe

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser

11.3 Feuchte Umluft








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








		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	220	2	10 - 15
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	25 - 35
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	25 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	15 - 25
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	40 - 50
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	25 - 30
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 30
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (Min.)
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	200	3	25 - 30
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	25 - 30

11.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				 (°C)	 (Min)	
Törtchen, 20 pro Blech	Ober- / Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 35	-
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	3	150 - 160	20 - 35	-
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	2 und 4	150 - 160	20 - 35	-
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober- / Unterhitze	Kombirost	2	180	70 - 90	-
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	70 - 90	-
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Ober- / Unterhitze	Kombirost	2	170	40 - 50	Backofen für 10 Min aufheizen.
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	40 - 50	Backofen für 10 Min aufheizen.
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombirost	2 und 4	160	40 - 60	Backofen für 10 Min aufheizen.
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	3	140 - 150	20 - 40	-
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	2 und 4	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (Min)	
Mürbeteiggebäck	Ober- / Unterhitze	Backblech	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 Stück	Grill	Kombirost	4	Max.	1 - 5	Backofen für 10 Min aufheizen.
Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg	Grill	Kombirost, Fettpfanne	4	Max.	20 - 30	Kombirost in die vierte und Fettpfanne in die dritte Einschubebene des Backofens einschieben. Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Gardauer. Backofen für 10 Min aufheizen.

12. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

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

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



Zubehör

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

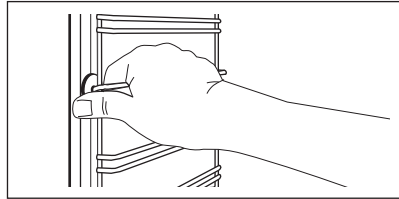
Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

12.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

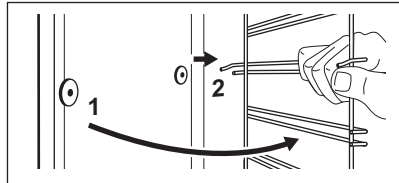
Schritt 1 Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Schritt 2 Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



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

Schritt 4 Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.



12.3 Benutzung: Pyrolyse

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolyse.



WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.



VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Vor dem Pyrolyse:

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


Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.

Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Schritt 1 Stellen Sie folgende Funktion ein:   - blinkt.


Schritt 2 ,  - zum Einstellen des Reinigungsmodus drücken.

Option	Reinigungsmodus	Dauer
P1	Leichte Reinigung	1 h
P2	Normale Reinigung	1 h 30 min

Schritt 3  - Drücken, um die Reinigung zu starten.

Schritt 4 Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Backofenfunktionen in die Aus-Position.

i Während der Reinigung ist die Backofenlampe ausgeschaltet. Die Backofentür bleibt verriegelt. Wenn der Backofen abgekühlt ist, wird die Tür entriegelt.

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display die Balken der Wärmeanzeige an, . Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf Aus, um die Reinigung vor dem Ende zu stoppen.

Nach Abschluss der Reinigung:

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

Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

12.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Der Backofen erinnert Sie an die Reinigung: Pyrolyse.

Pyrolyse - blinkt im Display 10 Sek. lang nach jedem Ein- und Ausschalten des Backofens.

+, **-** - gleichzeitig drücken, um die Erinnerung auszuschalten.

12.5 Aus- und Einbau: Tür

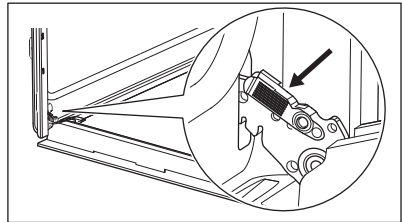
Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die internen Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.



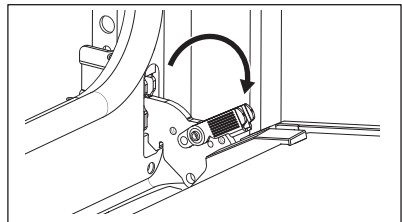
VORSICHT!

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

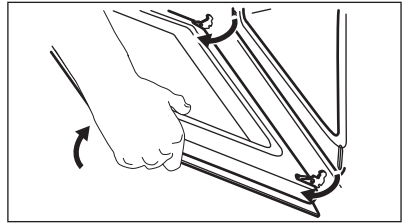
Schritt 1 Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.



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

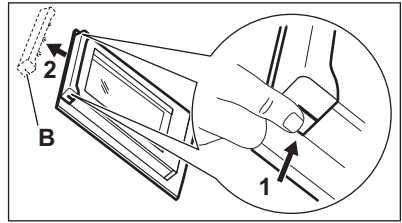


Schritt 3 Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



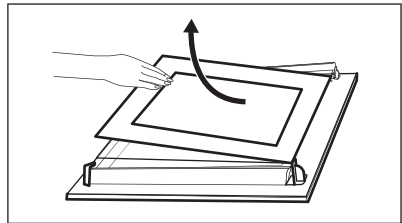
Schritt 4 Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.

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



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

Schritt 7 Halten Sie die Glasscheiben der Tür an der Oberkante fest und ziehen Sie sie vorsichtig einzeln heraus. Beginnen Sie mit der oberen Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.

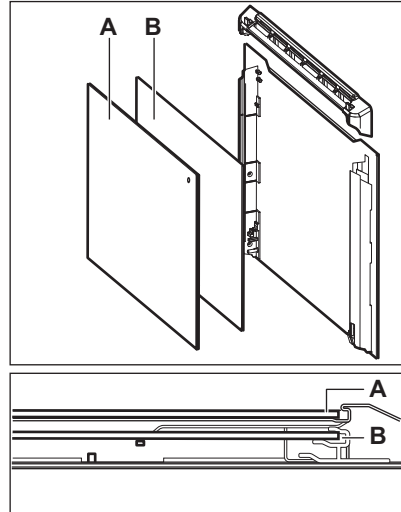


Schritt 8 Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Schritt 9 Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein.

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

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A und B) auf die richtige Reihenfolge. Überprüfen Sie das Symbol / den Aufdruck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um den Aus- und Einbau zu erleichtern. Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch. Stellen Sie sicher, dass Sie die mittlere Glasplatte korrekt in der Aufnahme installieren.



12.6 Austausch: Lampe



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

Bevor Sie die Lampe austauschen:

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

Hintere Lampe

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

Schritt 2 Reinigen Sie die Glasabdeckung.

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

Schritt 4 Bringen Sie die Glasabdeckung an.

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

13.1 Was zu tun ist, wenn ...

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

Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die ist Abschaltautomatik ausgeschaltet.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Backofen-Tür ist geschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Komponenten

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft - ist eingeschaltet.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.

Fehlercodes


Im Display erscheint ...	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
C3	Die Backofen-Tür ist geschlossen und die Türverriegelung ist nicht beschädigt.

Fehlercodes

F102	Die Backofen-Tür ist geschlossen.
F102	Die Türverriegelung nicht defekt ist.
12:00	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um den Ofen neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Weitere Störungen

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Das Gerät ist eingeschaltet und heizt nicht auf. Der Lüfter funktioniert nicht. Das Display „Demo“ anzeigt.	<p>Demomodus ist ausgeschaltet:</p> <ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie den Backofen aus. Halten Sie + gedrückt. Die erste Ziffer auf dem Display und Demo blinken. Drücken Sie + / -, um den Code einzugeben: 2468. Drücken Sie: . Die nächste Ziffer blinkt.

13.2 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BPS33102ZM 949498030
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	72 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	29.4 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

14.2 Energiesparen



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

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

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

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die

Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die

Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus.

15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

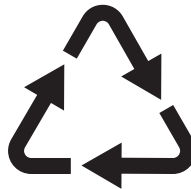
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf

Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen

Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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

www.aeg.com/shop



867347827-C-442022



AEG