



**BEE641222M**

EN User Manual | **Oven**  
IT Istruzioni per l'uso | **Forno**

2

24



# Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
5. CONTROL PANEL.....	8
6. BEFORE FIRST USE.....	10
7. DAILY USE.....	10
8. CLOCK FUNCTIONS.....	12
9. AUTOMATIC PROGRAMMES.....	13
10. USING THE ACCESSORIES.....	14
11. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	15
12. HINTS AND TIPS.....	16
13. CARE AND CLEANING.....	18
14. TROUBLESHOOTING.....	20
15. ENERGY EFFICIENCY.....	21
16. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	23

## 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.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm

Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appliance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening minimum 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 only with a main cable.

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

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

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

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

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

## 2.3 Use

**⚠ WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

# 3. INSTALLATION

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

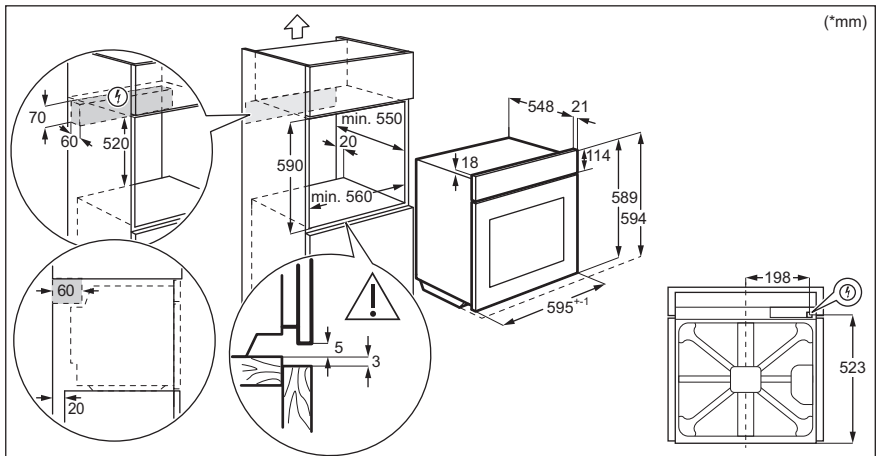
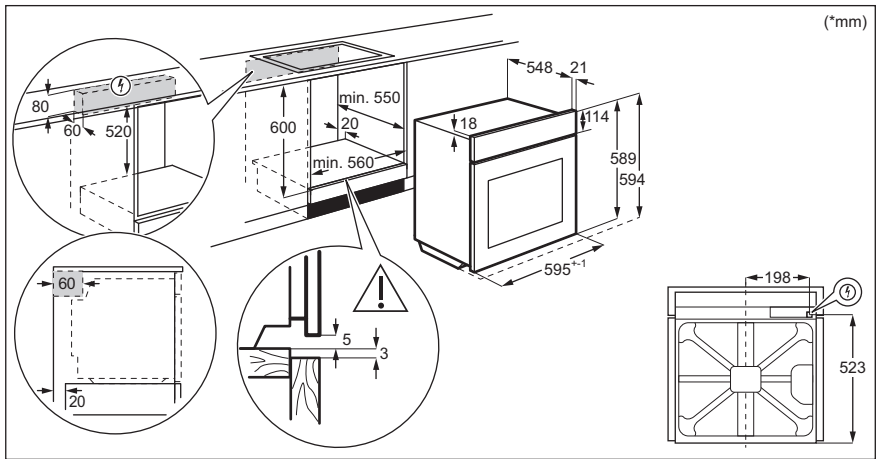
## 3.1 Building in



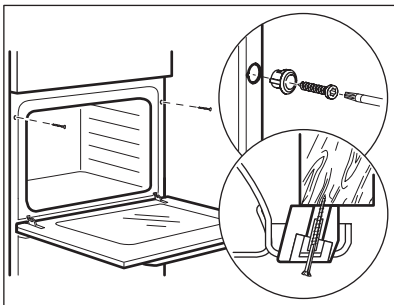
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



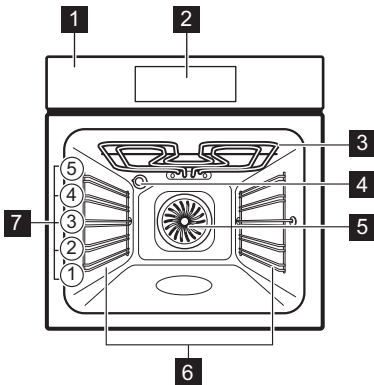


### 3.2 Securing the oven to the cabinet



## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Display

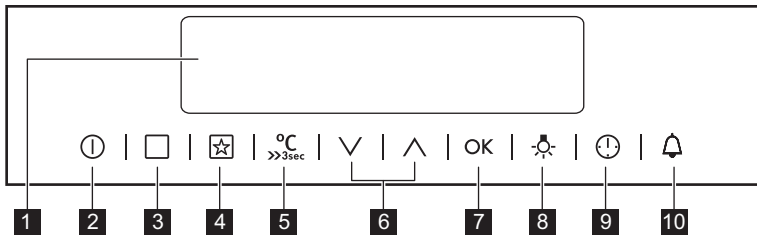
- 3 Heating element
- 4 Lamp
- 5 Fan
- 6 Shelf support, removable
- 7 Shelf positions

### 4.2 Accessories

- **Wire shelf**  
For cake tins, ovenproof dishes, roast dishes, cookware / dishes.
- **Baking tray**  
For moist cakes, baked items, bread, large roasts, frozen meals and to catch dripping liquids, e.g. fat when roasting food on wire shelf.
- **Grill- / Roasting pan**  
To bake and roast or as pan to collect fat.

## 5. CONTROL PANEL

### 5.1 Control panel overview

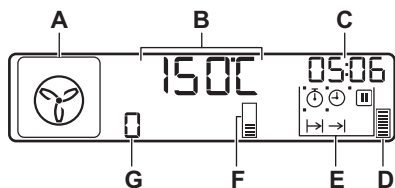


Use the sensor fields to operate the appliance.

Sensor Field	Function	Description
1	- Display	Shows the current settings of the appliance.
2	⓪ ON / OFF	To turn the appliance on and off.
3	□ Options	To set a heating function or an automatic programme.
4	☆ My Favourite Programme	To store your favourite programme. Use it to have access to your favourite programme directly or when the appliance is off.

Sensor Field	Function	Description	
5	°C >>>	Temperature /	To set or check the temperature.
6	^ V	Up, Down	To move up or down in the menu.
7	OK	OK	To confirm a selection or setting.
8	☀	Oven Light	To turn the oven lamp on and off.
9	🕒	Clock	To set the clock functions.
10	🔔	Minute Minder	To set the Minute Minder.

## 5.2 Display



- A. Oven function symbol
- B. Temperature / time of day display
- C. Clock / Residual heat display / Minute Minder
- D. Residual heat indicator (selected models only)
- E. Indicators for the clock functions
- F. Heat-up indicator / Fast Heat Up indicator / Residual heat indicator (selected models only)
- G. Number of an oven function / programme

### Other indicators of the display:

	<b>Functions</b> You can choose an oven function.
	<b>Automatic programme</b> You can choose an automatic programme.
	<b>My favourite programme</b> The favourite programme operates.
	<b>Temperature / Fast heat up</b> The function operates.
	<b>Temperature</b> The current temperature is indicated.
	<b>Temperature</b> You can change the temperature.
	<b>Light</b> You deactivated the light.



#### Minute minder

The minute minder function operates.

**kg / g**

An automatic programme with a weight input operates.

**h / min**

A clock function operates.

## 5.3 Heat up indicator

If you turn on the heating function, appears. The bars show that the temperature in the oven increases or decreases.

When the oven is at the set temperature, the bars go off the display.


## 6. BEFORE FIRST USE


### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.





3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Turn off the appliance and wait until it is cold.
5. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
6. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.






## 7. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 7.1 Heating Functions

Oven function	Application
 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.
 Pizza Function	To bake pizza and other dishes that require more heat from below.
 LTC Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.

Oven function	Application
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 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 bake gratins and to brown.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.

Oven function	Application
 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.
 Keep Warm	To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.

## 7.2 Notes on: Moist Fan Baking




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

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

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

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



## 7.3 How to set: Heating Functions

- Turn on the oven with .  
The display shows the set temperature, the symbol and the number of the heating function.
- Press  or  to set a heating function.

- Press **OK** or the oven starts automatically after 5 seconds.

If you turn on the oven and do not set any heating function or programme, the oven turns off automatically after 20 seconds.


## 7.4 How to set: Temperature

Press  or  to change the temperature in steps: 5 °C.

When the oven is at the set temperature a signal sounds and the Heat up indicator disappears.

## 7.5 How to check: Temperature

You can check the current temperature in the oven when the function or programme works.


- Press .  
The display shows the temperature in the oven.
- Press **OK** or the display shows again the set temperature automatically after 5 seconds.

## 7.6 How to set: Fast Heat Up

Do not put food in the oven when the Fast heat up works.

The Fast Heat Up is available only for some heating functions. If Faulty Tone is turned on in the settings menu, the signal sounds if the Fast Heat Up is not available for the set function. Refer to "Additional functions" chapter, Using the settings menu.







The Fast Heat Up decreases the heat up time.

To turn on the Fast Heat Up press and hold  for more than 3 seconds.

If the Fast Heat Up is turned on the display shows flashing bars.

## 8. CLOCK FUNCTIONS

### 8.1 Clock functions table



	To show or change the time of day. You can change the time of day only when the appliance is on.
Time of Day	
	To set how long the appliance works.
Duration	
	To set when the appliance turns off.
End Time	
	To combine Duration and End Time function.
Time Delay	
	To set a countdown time. This function has no effect on the operation of the appliance. You can set the Minute Minder at any time and also when the appliance is off.
Minute Minder	
00:00 	To set the count up, which shows how long the appliance works. It is on immediately when the appliance starts to heat. The Count Up Timer is not turned on if Duration and End Time are set. This function has no effect on the operation of the appliance.
Count Up Timer	

### 8.2 How to set: Time of Day



After the first connection to the mains, wait until the display shows **h** and **12:00**. "12" flashes.


1. Press  $\wedge$  or  $\vee$  to set the hours.
2. Press **OK**.
3. Press  $\wedge$  or  $\vee$  to set the minutes.
4. Press **OK**.

The display shows the new time.



To change the time of day press  again and again until  starts to flash.


### 8.3 How to set: Duration

1. Set a heating function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  $\wedge$  or  $\vee$  to set the minutes for Duration.

4. Press **OK** or the Duration starts automatically after 5 seconds.
5. Press  $\wedge$  or  $\vee$  to set the hours for Duration.
6. Press **OK** or the Duration starts automatically after 5 seconds. When the set time ends, the signal sounds for 2 minutes. The display shows flashing  and time setting. The oven turns off.
7. Press a sensor field to stop the signal.
8. Turn off the oven.



### 8.4 How to set: End Time

1. Set a heating function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  $\wedge$  or  $\vee$  to set the End Time and press **OK**. First you set the minutes and then the hours.

When the set time ends, the signal sounds for 2 minutes. The display shows flashing  and the time setting. The oven turns off automatically.

4. Press a sensor field to stop the signal.
5. Turn off the oven.

### 8.5 How to set: Time Delay

1. Set a heating function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  $\wedge$  or  $\vee$  to set the minutes for Duration.
4. Press **OK**.
5. Press  $\wedge$  or  $\vee$  to set the hours for Duration.
6. Press **OK**.

The display shows flashing .

7. Press  $\wedge$  or  $\vee$  to set the End Time and press **OK**. First you set the minutes and then the hours.

The oven turns on automatically later on, works for the set Duration and stops at the set End Time. When the set time ends, the signal

sounds for 2 minutes. The display shows flashing and the time setting . The oven turns off automatically.

8. Press a sensor field to stop the signal.
9. Turn off the oven.



When the Time Delay function is turned on, the display shows a symbol of the heating function, with a dot and . The dot shows which clock function is on in the Clock / residual heat display.

### 8.6 How to set: Minute Minder

1. Press .

The display shows flashing and "00".

2. Press to switch between options. First you set the seconds, then the minutes and the hours.

3. Press or to set the Minute Minder and to confirm.

4. Press **OK** or the Minute Minder starts automatically after 5 seconds.

When the set time ends, the signal sounds for 2 minutes and the display shows flashing 00:00 and .

5. Press a sensor field to stop the signal.

### 8.7 How to set: Count Up Timer

1. To reset the Count Up Timer press: again and again until display shows flashing .

2. Press and hold: . When the display shows "00:00" the Count Up Timer starts to count up again.

## 9. AUTOMATIC PROGRAMMES

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature.

### 9.1 List of automatic programmes


Programme	
1	ROAST BEEF
2	ROAST PORK
3	ROAST VEAL
4	ROAST LAMB
5	ROAST GAME
6	CHICKEN, WHOLE
7	WHOLE FISH
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	LEMON SPONGE CAKE

Programme	
11	CHEESE CAKE
12	ROLLS
13	FARMER BREAD
14	DOUGH PROVING
15	POTATO GRATIN
16	LASAGNE
17	CANNELLONI
18	CONVENIENCE CAKE
19	CONVENIENCE PIZZA
20	CONVENIENCE POTATO TYPES





### 9.2 Recipes online

You can find the recipes for the automatic programmes on our website. To find the Recipe Book check the PNC number on the rating plate on the front frame of the oven cavity.

### 9.3 How to use: automatic programmes




1. Activate the appliance.
2. Touch .


The display shows , a symbol and the number of the automatic programme.






3. Touch  or  to choose the automatic programme.
4. Touch  or wait five seconds until the appliance automatically starts to work.
5. When the set time ends, an acoustic signal sounds for two minutes. The symbol  flashes.
6. Touch a sensor field to stop the acoustic signal.
7. Deactivate the appliance.

### 9.4 How to use: automatic programmes with weight input

If you set the weight of the meat, the appliance calculates the roasting time.

1. Activate the appliance.
2. Touch .
3. Touch  or  to set the weight programme.

The display shows: the cooking time, the duration symbol , a default weight, a unit of measurement (kg, g).

4. Touch  or the settings save automatically after five seconds. The appliance activates.
5. You can change the default weight value with  or . Touch .
6. When the set time ends, an acoustic signal sounds for two minutes.  flashes.
7. Touch a sensor field to stop the acoustic signal.
8. Deactivate the appliance.

## 10. USING THE ACCESSORIES

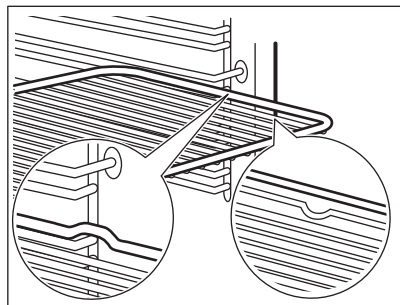
### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 10.1 Inserting accessories

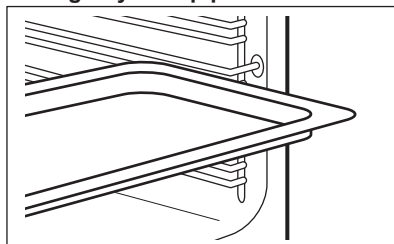
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

#### Wire shelf



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

#### Baking tray / Deep pan





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

## 11. ADDITIONAL FUNCTIONS


### 11.1 Using My Favourite Programme function

Use this function to save your favourite temperature and time settings for an oven function or programme.

1. Set the temperature and time for an oven function or programme.
  2. Touch and hold  for more than three seconds. An acoustic signal sounds.
  3. Deactivate the appliance.
- **To activate the function** touch . The appliance activates your favourite programme.






When the function operates, you can change the time and temperature.

- **To deactivate the function** touch . The appliance deactivates your favourite programme.

### 11.2 Using Child Lock



The Child Lock prevents an accidental operation of the oven.

1. Press and hold  for 3 sec to turn off the oven.
2. Press and hold  and  at the same time for 2 sec.  
The signal sounds.  
The display shows **SAFE**.  
To turn off the Child Lock function repeat step 2.

### 11.3 Using the Function Lock

You can turn on the function only when the oven works.

The Function Lock prevents an accidental change of the oven function.

1. To turn on the function turn on the oven.
2. Turn on an oven function or setting.
3. Touch and hold  and  at the same time for 2 seconds.

A signal sounds.

Lock comes on in the display.

To turn off the Function Lock repeat step 3.








You can turn off the oven when the Function Lock is on. When you turn off the oven, the Function Lock turns off.



### 11.4 Using the settings menu

The settings menu lets you turn on or turn off functions in the main menu. The display shows SET and the number of the setting.

Description	Value to set
<b>1</b> Residual heat indicator	ON / OFF
<b>2</b> Key tone <sup>1)</sup>	CLICK / BEEP / OFF
<b>3</b> Faulty tone	ON / OFF
<b>4</b> Demo mode	Activation code: 2468
<b>5</b> Service menu	-
<b>6</b> Restore settings	YES / NO



<sup>1)</sup> It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF sensor field.

1. Press and hold  for 3 seconds.  
The display shows SET1 and "1" flashes.
2. Press  or  to set the setting.
3. Press OK.
4. Press  or  to change the value of the setting.
5. Press OK.

To exit the Settings menu, press  or press and hold .

### 11.5 Automatic switch-off

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

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

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to the 'Clock functions' chapter.

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

## 11.6 Brightness of the display

There are two modes of display brightness:

- Night brightness - when the appliance is deactivated, the brightness of the display is lower between 10 PM and 6 AM.
- Day brightness:
  - when the appliance is activated.

- if you touch a sensor field during the night brightness (apart from ON / OFF), the display goes back to the day brightness mode for the next 10 seconds.
- if the appliance is deactivated and you set the Minute Minder. When the Minute Minder function ends, the display goes back to the night brightness.

## 11.7 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.

## 11.8 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.

# 12. HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

## 12.1 Cooking recommendations

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

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

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

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

For energy saving tips refer to "Energy efficiency" chapter.

### Symbols used in the tables:



Food type



Heating function



Temperature



Accessory



Shelf position



Cooking time (min)

## 12.2 Moist Fan Baking - recommended accessories





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

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28cm

- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28cm







## 12.3 Moist Fan Baking

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

		°C		
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

## 12.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

					
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 <sup>1)</sup>	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60
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 <sup>1)</sup>	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5

<sup>1)</sup> Preheat the appliance for 10 minutes.

## 13. CARE AND CLEANING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 13.1 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 interior of the appliance 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 food in the appliance for longer than 20

minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

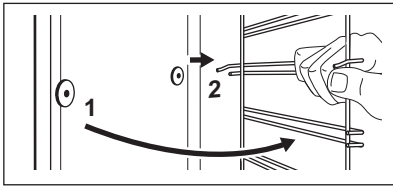
#### Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

### 13.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

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



4. Install the shelf supports in the opposite sequence.

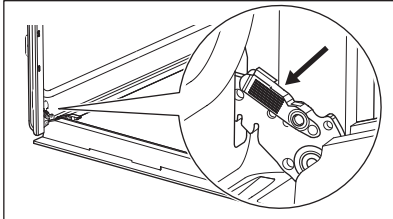
### 13.3 Removing and installing door

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.

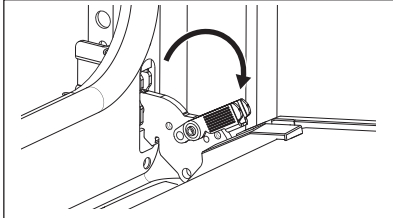
#### ⚠ CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

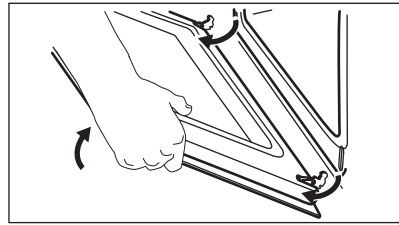
1. Open the door fully and hold both hinges.



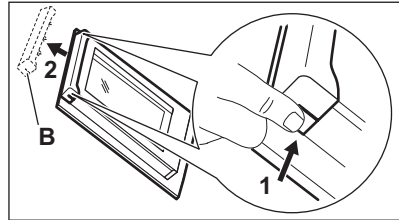
2. Lift and pull the latches until they click.



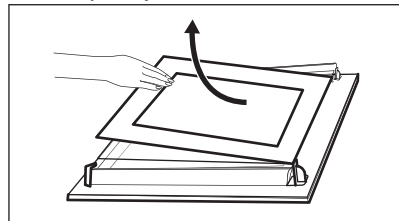
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



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



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



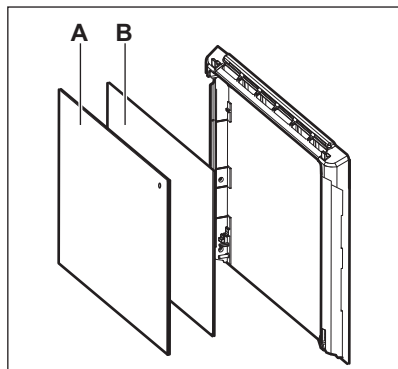
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels and the oven door.

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

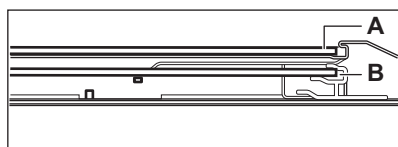
Make sure that you put the glass panels (**A** and **B**) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. Each of the glass panels looks

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.



## 13.4 Replacing the lamp

### **WARNING!**

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

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

### **CAUTION!**

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

### Back lamp

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



## 14. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 14.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the oven.	The oven is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the oven is correctly connected to the electrical supply (refer to the connection diagram if available).
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
The display does not show the time during the off status.	The display is deactivated.	Touch  and  at the same time to activate the display again.
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again.</li> <li>If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department.</li> </ul>
The appliance is activated and does not heat up. The fan does not operate. The display shows "Demo".	The demo mode is activated.	Refer to "Using the settings menu" in "Additional functions" chapter.

## 14.2 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.)	.....

## 15. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	AEG
Model identification	BEE641222M 949497005
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	29.9 kg

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

## 15.2 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

### 15.3 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

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 and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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 keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the 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.

#### Keep food warm

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

#### Cooking with the lamp off



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

#### Moist Fan Baking


Function designed to save energy during cooking.


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

#### Deactivating the display

You can turn off the display. Press and hold  and  at the same time. To turn it on repeat this step.

## 16. 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.

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



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Con riserva di modifiche.

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	24
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	26
3. INSTALLAZIONE.....	29
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	31
5. PANNELLO DEI COMANDI.....	31
6. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	33
7. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	33
8. FUNZIONI DEL TIMER.....	35
9. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	36
10. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	37
11. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	38
12. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	40
13. PULIZIA E CURA.....	42
14. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	44
15. EFFICIENZA ENERGETICA.....	46
16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	47

## 1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

### 1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.

I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

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

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

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

autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione

#### **AVVERTENZA!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.

- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	590 (600) mm
---	--------------

Larghezza del mobiletto	560 mm
-------------------------	--------

Profondità del mobiletto	550 (550) mm
--------------------------	--------------

Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	594 mm
--	--------

Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	576 mm
---	--------

Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
--	--------

Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	569 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	548 mm
Profondità con porta aperta	1022 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	4x25 mm

## 2.2 Collegamento elettrico

### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- L'apparecchiatura è fornita solo con un cavo di rete.

### **Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione per l'Europa:**

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

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm <sup>2</sup> )
massimo 1380	3x0.75
massimo 2300	3x1
massimo 3680	3x1.5

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

## 2.3 Utilizzo:

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

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

 **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
  - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.

- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

## 2.4 Pulizia e cura

 **AVVERTENZA!**

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

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

## 2.5 Illuminazione interna

### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

## 2.6 Assistenza

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

## 2.7 Smaltimento

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

## 3. INSTALLAZIONE

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

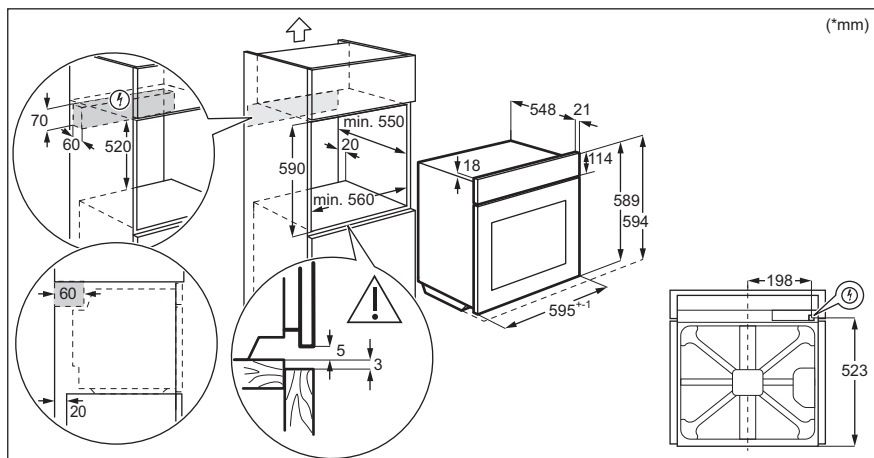
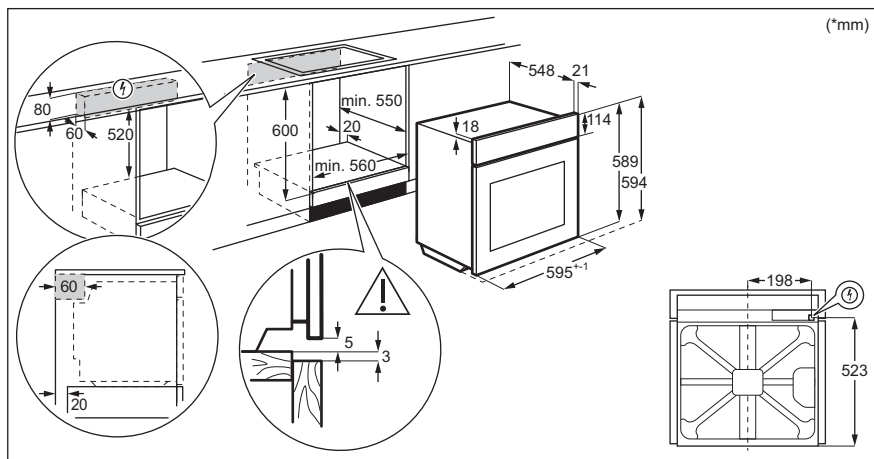
## 3.1 Incasso



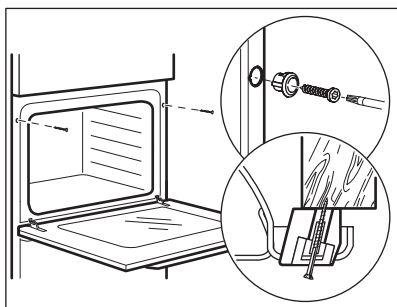
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



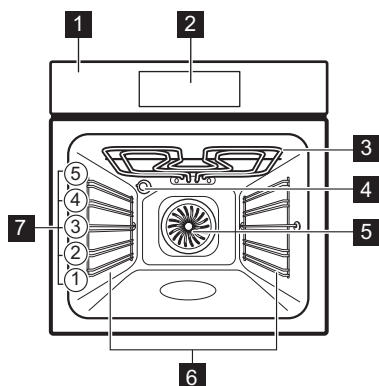


### 3.2 Fissaggio nel mobile



## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Display
- 3 Resistenza
- 4 Lampadina

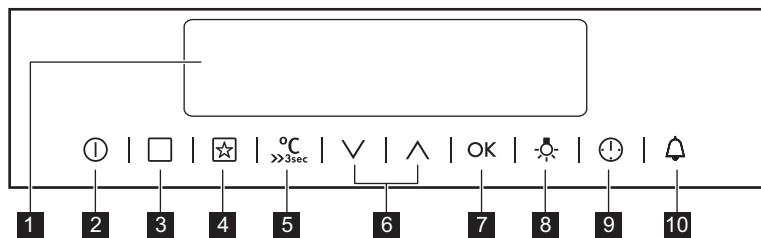
- 5 Ventola
- 6 Supporto ripiano, rimovibile
- 7 Posizioni ripiano

### 4.2 Accessori

- **Ripiano a filo**  
Per stampi per torte, piatti ad alto contenuto alcolico, arrosti, pentole / pietanze.
- **Lamiera dolci**  
Per torte umide, prodotti da forno, pane, arrosti grandi, pietanze congelate e per raccogliere liquidi gocciolanti, ad es. grasso quando si arrostitiscono gli alimenti sul ripiano a filo.
- **Leccarda**  
Per cuocere al forno e arrostitire o per raccogliere il grasso.







## 5. PANNELLO DEI COMANDI

### 5.1 Panoramica del pannello di controllo

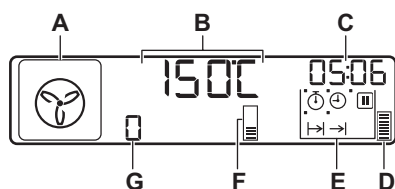


Usare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
1	- Display	Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.
2	① ON/OFF	Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura.
3	□ Opzioni	Per impostare una funzione di cottura o un programma automatico.







Tasto sensore	Funzione	Descrizione
4		Il mio programma preferito Per registrare il proprio programma preferito. Utilizzarlo per accedere direttamente ai Favoriti o quando l'apparecchiatura è spenta.
5		Temperatura / Per impostare o controllare la temperatura.
6		Su, Giù Per spostarsi in alto o in basso nel menu.
7	OK	OK Per confermare la selezione o l'impostazione.
8		Lampadina del forno Accensione e spegnimento della lampada forno.
9		Orologio Per impostare le funzioni dell'orologio.
10		Contaminuti Per impostare il Contaminuti.

## 5.2 Display



- A. Simbolo della funzione del forno
- B. Display temperatura/ora del giorno
- C. Display orologio/calore residuo/contaminuti
- D. Indicatore del calore residuo (solo modelli selezionati)
- E. Indicatori per le funzioni dell'orologio
- F. Indicatore di riscaldamento/Indicatore di riscaldamento rapido/Indicatore di calore residuo (solo modelli selezionati)
- G. Numero di una funzione/un programma del forno

### Altri indicatori del display:

	<b>Funzioni</b> È possibile scegliere una funzione del forno.
	<b>Programma automatico</b> È possibile scegliere un programma automatico.
	<b>Il mio programma preferito</b> Il programma preferito è attivo.
	<b>Temperatura/Riscaldamento rapido</b> La funzione è attiva.
	<b>Temperatura</b> Viene indicata la temperatura attuale.
	<b>Temperatura</b> È possibile modificare la temperatura.



**Luce forno**  
La spia è stata disattivata.



**Contaminuti**  
La funzione contaminuti è attiva.


**kg / g**

È attivo un programma automatico con inserimento del peso.

**h / min**

È attiva una funzione di orologio.

## 5.3 Indicatore di riscaldamento

Se si attiva la funzione di riscaldamento, compare . Le barre visualizzano la riduzione o l'aumento della temperatura del forno.

Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, le barre scompaiono dal display.



## 6. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

**⚠ AVVERTENZA!**  
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.




1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.





2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
5. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
6. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.





## 7. UTILIZZO QUOTIDIANO

**⚠ AVVERTENZA!**  
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Funzioni cottura

Funzione del forno	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20 - 40°C inferiore rispetto a Cottura convenzionale. .
 Funzione Pizza	Per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.
 etc Cottura lenta	Per preparare arrosti teneri e succosi.

Funzione del forno	Applicazione
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitre alimenti su una sola posizione della griglia.
 Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 Grill rapido	Per grigliare alimenti di ridotto spessore in grandi quantità e tostare il pane.
 Turbo Grill	Per arrostitre grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.

Funzione del forno	Applicazione
 Resistenza inferiore	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.
 Scongelamento	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
 Cottura ventilata umida	Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.
 Mantiene caldo	Per tenere in caldo le pietanze. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.

## 7.2 Note su: Cottura ventilata umida





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

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



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

Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", consigli per il risparmio energetico.

## 7.3 Come impostare: Funzioni cottura



1. Accendere il forno con .  
Il display mostra la temperatura impostata, il simbolo e il numero della funzione di riscaldamento.
2. Premere  o  per impostare una funzione di cottura.
3. Premere  oppure il forno parte automaticamente dopo 5 secondi.  
Se si attiva il forno e non si imposta una funzione di riscaldamento o un programma, il forno si disattiva automaticamente dopo 20 secondi.

## 7.4 Come impostare: Temperatura

Premere  o  per modificare la temperatura secondo diverse fasi: 5 °C. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale e l'indicatore di riscaldamento rapido scompare.

## 7.5 Esecuzione del controllo: Temperatura

Sarà possibile controllare la temperatura attuale nel forno quando la funzione o il programma sono operativi.

1. Premere .  
Il display indica la temperatura all'interno del forno.
2. Premere  oppure il display mostra nuovamente la temperatura impostata dopo 5 secondi.

## 7.6 Come impostare: Riscaldamento rapido

Non mettere alimenti in forno quando è attiva la funzione di Pre-riscaldamento rapido.

Il Riscaldamento rapido funziona solo per alcune funzioni di riscaldamento. Se il suono Guasto è attivato nel menu impostazioni, viene emesso un segnale se il Riscaldamento rapido non è disponibile per la funzione impostata. Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni" nel capitolo "Funzioni aggiuntive".







La funzione di Preriscaldamento rapido riduce il tempo di riscaldamento.

Per attivare il Riscaldamento rapido premere e tenere premuto  $\text{°C}$  per più di 3 secondi.

Se il Riscaldamento rapido viene acceso il display mostra le barre lampeggianti.

## 8. FUNZIONI DEL TIMER

### 8.1 Tabella funzioni dell'orologio

	Per mostrare o cambiare l'ora del giorno. Sarà possibile modificare l'ora del giorno solo quando l'apparecchiatura è accesa.
	Per impostare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura.
	Da impostare quando si spegne l'apparecchiatura.
	Per combinare le funzioni Durata e Orario fine.
	Per impostare la durata del conto alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura. È possibile impostare il Contaminuti in qualsiasi momento, anche quando il forno è spento.
<b>00:00</b> 	Per impostare il conto, che mostra la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Si attiva immediatamente quando l'apparecchiatura inizia a riscaldarsi. Il Timer non è acceso se Durata e Orario fine sono impostati. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

### 8.2 Come impostare: Ora del giorno

Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare **h** e **12:00**. "12" lampeggia.

1. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare le ore.
2. Premere **OK**.
3. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare i minuti.
4. Premere **OK**.

Sul display compare l'ora aggiornata. Per modificare l'ora del giorno, toccare nuovamente  $\text{°C}$  fino a che  $\text{°C}$  non inizia a lampeggiare.

### 8.3 Come impostare: Durata







1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura.
2. Premere ripetutamente  $\text{°C}$  fino a che  $\rightarrow$  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare i minuti di Durata.
4. Premere **OK** oppure il Durata si avvia automaticamente dopo 5 secondi.
5. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare le ore per Durata.
6. Premere **OK** oppure il Durata si avvia automaticamente dopo 5 secondi. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. Il display mostra  $\rightarrow$  lampeggiante e l'impostazione dell'ora. Il forno si spegne.
7. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.
8. Spegnere il forno.


### 8.4 Come impostare: Orario fine



1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura.
2. Premere ripetutamente  $\text{°C}$  fino a che  $\rightarrow$  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare Orario fine e premere **OK**. Impostare come prima cosa i minuti e le ore. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. Il display mostra  $\rightarrow$  lampeggiante e l'impostazione dell'ora. Il forno si spegne in modo automatico.
4. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.
5. Spegnere il forno.


### 8.5 Come impostare: Ritardo

1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura.

2. Premere ripetutamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare i minuti per Durata.
4. Premere OK.
5. Premere  o  per impostare le ore per Durata.
6. Premere OK.



Sul display lampeggia .

7. Premere  o  per impostare Orario fine e premere OK. Impostare come prima cosa i minuti e le ore.








Il forno si accende automaticamente, funziona per la Durata impostata e si ferma all'orario di Orario fine impostato. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. Il display mostra  lampeggiante e l'impostazione dell'ora. Il forno si spegne in modo automatico.

8. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.
9. Spegnerne il forno.






Quando la funzione di Ritardo ritardata è attiva, il display mostra un simbolo della funzione di riscladamento,  con un punto e . Il punto indica che la funzione orologio è attiva sul display orologio/calore residuo.

## 8.6 Come impostare: Contaminuti

1. Premere .
- Sul display lampeggia  e "00".
2. Premere  per spostarsi fra le varie opzioni. Impostare come prima cosa i secondi, poi i minuti e le ore.
  3. Premere  o  per impostare Contaminuti e  per confermare.
  4. Premere OK oppure il Contaminuti si avvia automaticamente dopo 5 secondi. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti e il display mostra, lampeggiante, 00:00 e .
  5. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.

## 8.7 Come impostare: Timer

1. Per ripristinare il Timer premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare, lampeggiante, .
2. Premere e tenere premuto: . Quando sul display compare "00:00", Timer inizia nuovamente a contare.

## 9. PROGRAMMI AUTOMATICI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Ogni pietanza di questo sottomenu prevede funzione e temperatura consigliate. È possibile regolare il tempo e la temperatura.

### 9.1 Elenco dei programmi automatici

Programma	
1	ROASTBEEF
2	ARROSTO DI MAIALE
3	ARROSTO DI VITELLO
4	ARROSTO DI AGNELLO
5	ARROSTO DI SELVAGGINA
6	POLLO INTERO

Programma	
7	PESCE INTERO FINO A 1 KG
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	TORTA AL LIMONE
11	TORTA AL FORMAGGIO
12	PANINI
13	PANE INTEGRALE
14	LIEVITAZIONE PASTA
15	PATATE GRATINATE
16	LASAGNE
17	CANNELLONI
18	TORTA CONGELATA
19	PIZZA CONGELATA
20	PATATE CONGELATE

## 9.2 Ricette online

Sarà possibile trovare le ricette per i programmi automatici sul nostro sito web. Per trovare il Ricettario controllare il numero PNC sulla targhetta sul telaio anteriore della cavità del forno.

## 9.3 Istruzioni d'uso: programmi automatici

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiore .

Il display mostra , un simbolo e il numero del programma automatico.

3. Sfiore  $\wedge$  o  $\vee$  per scegliere il programma automatico.
4. Sfiore **OK** o attendere cinque secondi finché l'apparecchiatura non si attiva automaticamente.
5. Una volta trascorso il tempo impostato, un segnale acustico si attiva per due minuti. Il simbolo  $\rightarrow$  lampeggia.
6. Sfiore un tasto sensore per arrestare il segnale acustico.
7. Disattivare l'apparecchiatura.

## 9.4 Istruzioni d'uso: programmi automatici con inserimento del peso

Impostando il peso della carne, l'apparecchiatura calcola il tempo di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiore .
3. Sfiore  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare il peso automatico.

Il display visualizza il tempo di cottura, il simbolo della durata  $\rightarrow$ , un peso predefinito, un'unità di misura (kg, g).

4. Sfiore **OK** o le impostazioni si salvano in modo automatico dopo 5 secondi. L'apparecchiatura si accende.
5. È possibile modificare il valore di peso preimpostato con  $\wedge$  o  $\vee$ . Sfiore **OK**.
6. Una volta trascorso il tempo impostato, un segnale acustico si attiva per due minuti.  $\rightarrow$  lampeggia.
7. Sfiore un tasto sensore per arrestare il segnale acustico.
8. Disattivare l'apparecchiatura.

# 10. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

## AVVERTENZA!

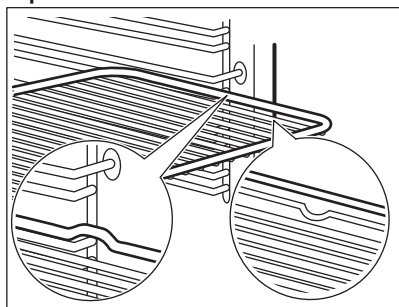
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 10.1 Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo

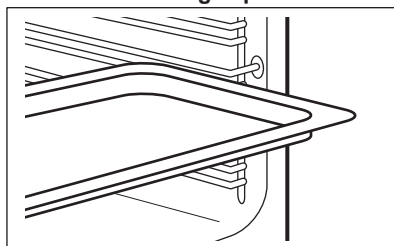
alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

### Ripiano a filo



Inserire il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.

### Lamiera dolci / Teglia profonda





Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.

## 11. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 11.1 Utilizzo della funzione Favoriti


Usare questa funzione per salvare la temperatura e le impostazioni dell'ora preferite per una funzione o un programma.

1. Impostare la temperatura e l'ora per una funzione del forno o un programma.
2. Premere  per più di tre secondi. Viene emesso un segnale acustico.
3. Disattivare l'apparecchiatura.

- **Per attivare la funzione** sfiorare .  
L'apparecchiatura attiva il proprio programma preferito.






Quando la funzione è attiva, è possibile modificare l'ora e la temperatura.

- **Per disattivare la funzione** sfiorare .  
L'apparecchiatura disattiva il proprio programma preferito.

### 11.2 Usare il Blocco bambini

Il Blocco bambini impedisce l'azionamento accidentale del forno.



1. Premere e tenere premuto  per 3 secondi per spegnere il forno.
2. Premere e tenere premuto  e  contemporaneamente per 2 secondi

Il segnale acustico viene emesso. Sul display viene visualizzato **SAFE**. Per disattivare la funzione Blocco bambini, ripetere il passaggio 2.

### 11.3 Utilizzo del Blocco Tasti

È possibile attivare la funzione quando il forno è in funzione.

Il Blocco Tasti evita che si cambi per sbaglio la funzione del forno.

1. Per attivare la funzione accendere il forno.
2. Attivare una funzione o un'impostazione del forno.
3. Tenere premuti contemporaneamente  e  per 2 secondi.

Viene emesso un segnale acustico.

Il blocco compare sul display.

Per disattivare la Funzione blocco, ripetere il passaggio 3.



È possibile spegnere il forno quando il Blocco funzione è attivo. Quando si spegne il forno il Blocco funzione si disattiva.

## 11.4 Utilizzo del menu Impostazioni

Il Menù impostazioni permette di accendere o spegnere le funzioni nel menù principale. Il display mostra SET e il numero dell'impostazione.

Descrizione	Valore da impostare
<b>1</b> Indicatore di calore residuo	ON/OFF
<b>2</b> Suono tasto <b>1</b> )	CLIC/BIP/OFF
<b>3</b> Suono di guasto	ON/OFF
<b>4</b> Modalità demo	Codice di attivazione: 2468
<b>5</b> Menu assistenza tecnica	-
<b>6</b> Ripristinare impostazioni	SI/NO



1) Non è possibile disattivare il suono del tasto sensore ON/OFF.

1. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display mostra SET1 e "1" lampeggia.
2. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per configurare l'impostazione.
3. Premere OK.
4. Premi  $\wedge$  o  $\vee$  per modificare il valore dell'impostazione.
5. Premere OK.

Per uscire dal menù Impostazioni, premere  $\odot$  o premere e tenere premuto .

## 11.5 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

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

 (°C)	 (h)
250 - massimo	3

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura. Fare riferimento al capitolo "Funzioni orologio".

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Durata, Ritardo, Orario fine, Cottura lenta.

## 11.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando l'apparecchiatura è spenta, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
  - quando l'apparecchiatura è attiva.
  - se si sfiora un tasto sensore quando è in funzione la luminosità notte (ad eccezione di ACCESO/SPENTO), il display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.
  - se l'apparecchiatura è spenta e si imposta il Contaminuti. Quando la funzione Contaminuti termina, il display torna alla luminosità notte.

## 11.7 Ventola di raffreddamento

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

## 11.8 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

## 12. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Consigli di cottura

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

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

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

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

Per suggerimenti sul risparmio energetico, fare riferimento al capitolo "Efficienza energetica".

#### Simboli utilizzati nelle tabelle:



Tipo di alimento



Funzione cottura



Temperatura



Accessorio



Posizione ripiano



Tempo di cottura (min)

### 12.2 Cottura ventilata umida - accessori consigliati





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

- **Teglia per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28cm

### 12.3 Cottura ventilata umida






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







		°C		
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Panini, 9 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	30 - 40
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	2	10 - 15
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	25 - 35
Brownie	vassoio di cottura o ghiotta	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	200	3	25 - 30
Base pan di spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	15 - 25
Pasticcini per il tè	piatto da forno su griglia	170	2	40 - 50

		°C		
Pesce lesso, 0,3 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	20 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	180	3	25 - 30
Carne lessa, 0,25 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	25 - 30
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	150	2	25 - 35
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	20 - 30
Verdure, lesse, 0,4 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	200	3	25 - 30
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	4	25 - 30

## 12.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

				°C	
Tortine, 20 per teglia	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	170	20 - 35
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50

					
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45
Toast <sup>1)</sup>	Grill	Ripiano a filo	4	max	1 - 5

1) Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

## 13. PULIZIA E CURA

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 13.1 Note sulla pulizia

#### Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

#### Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione l'apparecchiatura 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

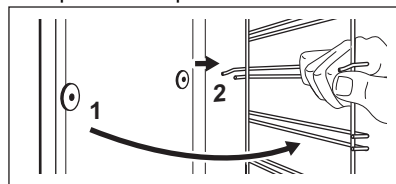
### Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

### 13.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

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



4. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

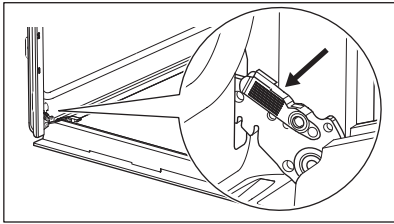
### 13.3 Rimozione e installazione della porta

La porta del forno ha tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

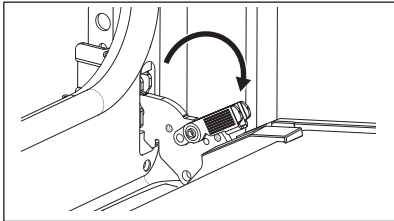
#### **ATTENZIONE!**

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

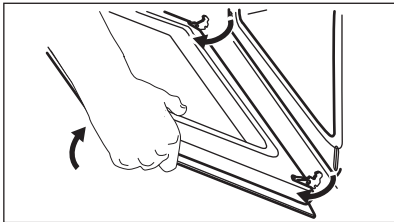
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.

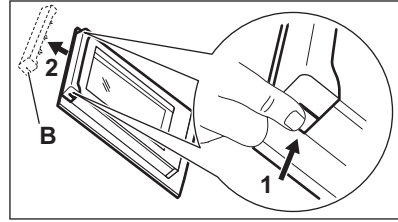


3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.

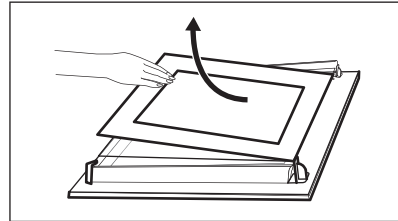


4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **B** sul bordo superiore della porta da entrambi i

lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.

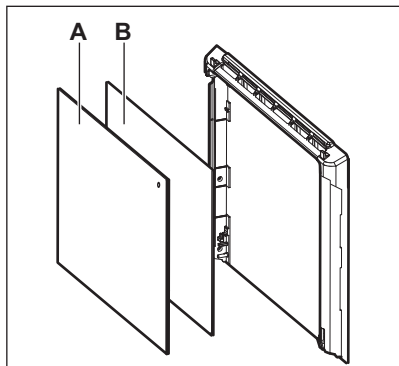


8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Al termine della pulizia installare i pannelli in vetro e la porta del forno.

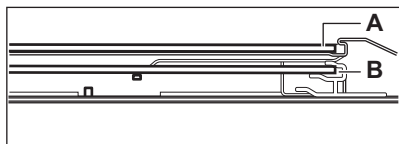
Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (**A** e **B**) nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Ciascuno dei pannelli in vetro ha un aspetto diverso, per facilitare lo smontaggio e il montaggio.

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.



Assicurarsi di installare correttamente nelle sedi il pannello in vetro centrale.



### 13.4 Sostituzione della lampadina

#### ⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.  
La lampadina può essere rovente.

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

#### ⚠ ATTENZIONE!

Tenere sempre la lampada alogena con un panno, per evitare che i residui di grasso si brucino sulla lampada.

#### Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Installare il coperchio in vetro.



## 14. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

#### ⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 14.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.

Problema	Causa possibile	Rimedio
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Fare riferimento al capitolo "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampadina non si accende.	La lampadina è guasta.	Sostituire la lampadina.
Il display non mostra l'ora se è spento.	Il display è disattivato.	Premere contemporaneamente  e  per attivare nuovamente il display.
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnerne il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro elettrico, quindi riattivarlo.</li> <li>• Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul>
L'apparecchiatura è accesa e non si scalda. La ventola non funziona. Il display mostra "Demo".	La modalità demo è attivata.	Fare riferimento a "Utilizzo del menù impostazioni" nel capitolo "Funzioni aggiuntive".

## 14.2 Dati dell'Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la

targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

### Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (Mod.)	.....
Codice prodotto (PNC)	.....
Numero di serie (S.N.)	.....

## 15. EFFICIENZA ENERGETICA

### 15.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

Nome del fornitore	AEG
Identificazione modello	BEE641222M 949497005
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	29.9 kg

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

### 15.2 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Potenza elettrica assorbita in standby	0.8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

### 15.3 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

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

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico.

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

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

#### **Cucinare con ventola**

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

#### **Calore residuo**

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La

cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo.

Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

#### **Tenere in caldo gli alimenti**

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

#### **Cottura con lampada spenta**



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

#### **Cottura ventilata umida**


Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.


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

#### **Disattivazione del display**

È possibile spegnere il display. Tenere premuti  e  contemporaneamente. Per accenderlo, ripetere questa operazione.

## 16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

**aeg.com**

867386065-A-142024



**CE**