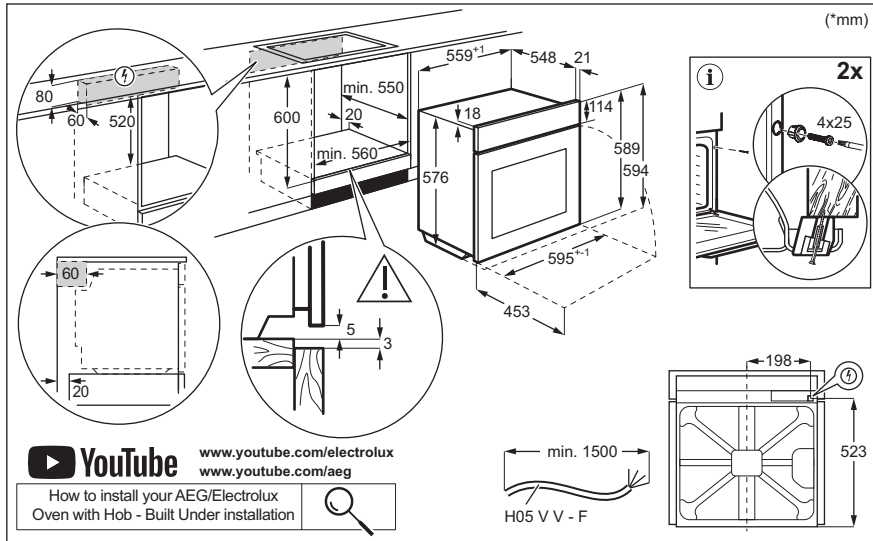


**OU5AE20SK**  
**OU5AE20SM**

|           |                                    |           |
|-----------|------------------------------------|-----------|
| <b>NL</b> | Gebruiksaanwijzing   <b>Oven</b>   | <b>3</b>  |
| <b>EN</b> | User Manual   <b>Oven</b>          | <b>19</b> |
| <b>FR</b> | Notice d'utilisation   <b>Four</b> | <b>34</b> |



# INSTALLATIE / INSTALLATION / INSTALLATION



**Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.**



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

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

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....        | 3  |
| 2. VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN.....     | 5  |
| 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 8  |
| 4. BEDIENINGSPANEEL.....             | 9  |
| 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....      | 10 |
| 6. DAGELIJKS GEBRUIK.....            | 10 |
| 7. EXTRA FUNCTIES.....               | 11 |
| 8. KLOKFUNCTIES.....                 | 11 |
| 9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....     | 12 |
| 10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....        | 13 |
| 11. ONDERHOUD EN REINIGING.....      | 15 |
| 12. PROBLEEMOPLOSSING.....           | 16 |
| 13. ENERGIEZUINIGHEID.....           | 17 |
| 14. MILIEUBESCHERMING.....           | 18 |

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

### 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van

het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- Het bedieningspaneel moet om mogelijke gevaren te voorkomen worden aangesloten op de aangegeven verwarmingseenheid met overeenkomende connectorkleuren.
- De middelen voor ont koppeling moeten worden geïncorporeerd in de vaste bedrading, in overeenstemming met de bedradingsregels.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installeren



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.

- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de oven deur onbelemmerd opent.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

Voordat u het apparaat installeert, dient u het te plaatsen in de geschikte kookplaat.

## 2.2 Elektrische aansluiting



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.

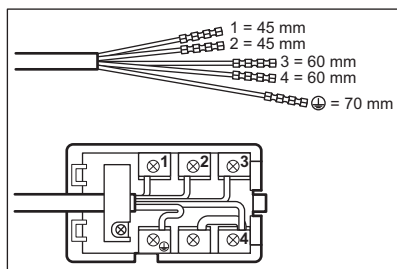
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd zonder een stekker en een netsnoer.
- De aansluiting van de kookplaat bevindt zich aan de bovenkant van de ovenkast. De kookplaat heeft aansluitdraden voor de kookzones en de aardingskabel. De draden hebben stekkerverbindingen. Steek de stekkers in de juiste ovenaansluiting om de kookplaat op de oven aan te sluiten. Het ontwerp van de pluggen en stekkers voorkomt onjuiste aansluitingen.

Als de voedingsspanning anders is, verandert u de jumpers op de klemmenplaat (zie het aansluitschema hieronder). Sluit de aardingskabel aan op de aansluiting. Nadat u de voedingskabel op de klemmenplaat hebt aangesloten, bevestigt u deze met behulp van een verbindingsklem.

### Op de klemmenplaat aansluiten

Het apparaat heeft een 6-polige klemmenplaat. De jumpers (bruggen) zijn zodanig ingesteld dat ze werken op driefase 400 V met een neutrale draad.

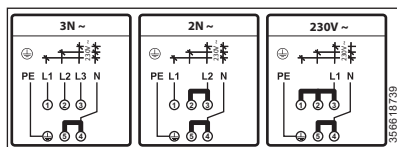
## Op de klemmenplaat aansluiten



L 1 – 2 – 3 = fasekabels

N 4 = neutrale kabel

⊕ = aardekabel



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

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

Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje.

## 2.3 Gebruik

### ⚠ WAARSCHUWING!

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.

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

### ⚠ WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.

## 2.4 Onderhoud en reinigen

### ⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.

- Zorg ervoor dat het apparaat koud is. Het risico bestaat dat de glasplaten breken.
- Vervang de glasplaten van de deur onmiddellijk als ze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijderd. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de veiligheidsinstructies op de verpakking.

## 2.5 Binnenverlichting



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie

te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

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

## 2.6 Service

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

## 2.7 Verwijdering



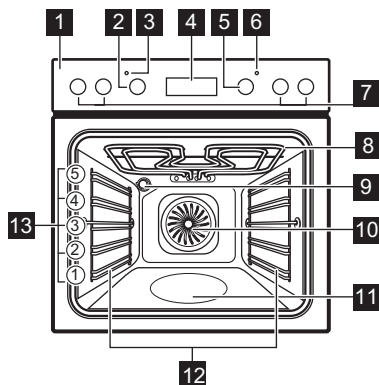
### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

# 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

## 3.1 Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel

- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Aan-uitlampje/symbool
- 4 Display
- 5 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 6 Temperatuurindicator/symbool
- 7 Knoppen voor de kookplaat
- 8 Verwarmingselement
- 9 Lamp
- 10 Ventilator
- 11 Uitholling reliëf - Aqua-reinigingscontainer
- 12 Inschuifrails, verwijderbaar
- 13 Inzetniveaus

## 3.2 Accessoires

- Bakrooster

Voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/ gerechten.

- **Bakplaat**

Voor vochtige taarten, gebakken producten, brood, grote braadstukken,

bevroren maaltijden en om druppelende vloeistoffen op te vangen, bijv. vet bij het roosteren van voedsel op het bakrooster.

## 4. BEDIENINGSPANEEL

### 4.1 Het apparaat in- en uitschakelen

Het apparaat inschakelen:

1. Druk op de knoppen. De knoppen komen eruit.
2. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
3. Draai de regelknop om het in te stellen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen .

### 4.2 Knoppen voor de kookzones



#### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken over veiligheid in de gebruikershandleiding van de kookplaat.

U kunt de kookplaat bedienen met de knoppen voor de kookzones.

### 4.3 Verwarmingsstanden

| Knopaanduiding | Functie            |
|----------------|--------------------|
| 0              | Uit-stand          |
| 1 - 9          | Verwarmingsstanden |

1. Draai de bedieningsknop in de gewenste verwarmingsstand.
2. Zet de bedieningsknop op de uit stand om het kookproces te beëindigen.

### 4.4 Gebruik van de dubbele zone (indien van toepassing)



Als de kookplaat een eigen gebruikersinterface met sensorvelden heeft, wordt de functie bediend door de kookplaat. Raadpleeg de hoofdstukken Dagelijks gebruik in de gebruikershandleiding van de kookplaat.

1. Draai de knop rechtsom om de dubbele zone te activeren 9. Draai de knop niet door de stoppositie.
2. Draai de knop langzaam totdat u een klik hoort. De twee kookzones zijn aan.
3. Zie "Warmte-instellingen" om de benodigde kookstand in te stellen.

### 4.5 Sensorveld / Knoppen



Om de tijd in te stellen.

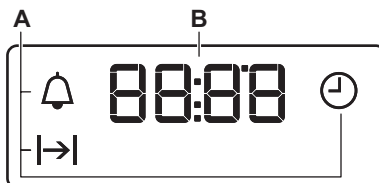


Om een klokfunctie in te stellen.



Om de tijd in te stellen.

### 4.6 Display



A. Klokfuncties

B. Timer

## 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Tijd instellen

Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display het volgende weergeeft: "00:00" of "12:00" (afhankelijk van het model).

1. - druk hierop om de tijd in te stellen.
2. - Druk hierop om te bevestigen of het ingestelde tijdstip van de dag zal na vijf seconden automatisch worden opgeslagen.

### 5.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het

apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Verwarmingsfuncties



#### Binnenverlichting

Inschakelen van de verlichting.



#### Warmelucht (vochtig)

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in het apparaat verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).



#### Boven + onderwarmte / Reiniging met water (Aqua Clean)

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging" voor meer informatie over: Aqua Clean.



#### Onderwarmte

Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.



#### Hetelucht

Voor het braden van vlees en het bakken van cakes. Stel een lagere temperatuur in dan bij koken met boven + onderwarmte, omdat de ventilator de warmte gelijkmatig verdeelt in de oven.



#### Intens grillen

Voor het roosteren van grote hoeveelheden dunne stukken voedsel en voor het maken van toast.



### **Circulatiegrill**

Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.



### **Pizza-functie**

Om pizza en andere gerechten te bakken die van onderaf meer warmte nodig hebben.



### **Ontdooien**

Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.

## **6.2 Notities over: Warmelucht (vochtig)**

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1.

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

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting automatisch uit.

Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparingstips.

## **6.3 Verwarmingsfunctie instellen**

1. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
2. Draai aan de regelknop om de temperatuur te selecteren.
3. Draai wanneer het bereiden stopt de knoppen naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

# **7. EXTRA FUNCTIES**

## **7.1 Koelventilator**

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

## **7.2 Veiligheidsthermostaat**

Een onjuiste bediening van de oven of defecte componenten kunnen gevaarlijke

oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

# **8. KLOKFUNCTIES**

## **8.1 Tabel met klokfuncties**



### **Dagtijd**

Om de tijd in te stellen, te wijzigen of te controleren.



### **Duur**

Instellen hoelang het apparaat in werking is.



### **Kookwekker**

Om een aftelling in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Je kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de apparaat uitstaat.

## 8.2 Instelling: Dagtijd

1. - druk hier herhaaldelijk op om het tijdstip van de dag te wijzigen. - knippert.
2. - druk hierop om de tijd in te stellen.

Na ongeveer 5 sec stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer.

- De aanduiding knippert als u het apparaat aansluit op het stopcontact, als er een stroomstoring is geweest of als de timer niet is ingesteld. - druk hierop om de tijd in te stellen.

## 8.3 Instelling: Duur

1. Stel een verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
2. - druk hier herhaaldelijk op. - knippert.
3. - druk om in te stellen: Duur.

Het display toont . - knippert wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Er weerklinkt

een geluidssignaal en de apparaat schakelt uit.

4. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen.
5. Draai de knoppen naar de uitstand.

## 8.4 Instelling: Kookwekker

1. - druk hier herhaaldelijk op. - knippert.
2. - druk hierop om de tijd in te stellen.

De functie wordt automatisch na 5 sec gestart. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

3. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen.
4. Draai de knoppen naar de uitstand.

## 8.5 Annuleren: Klokfuncties

1. - druk herhaaldelijk totdat het klokfunctiesymbool begint te knipperen.
2. Ingedrukt houden .  
De klokfunctie schakelt na enkele seconden uit.

# 9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN



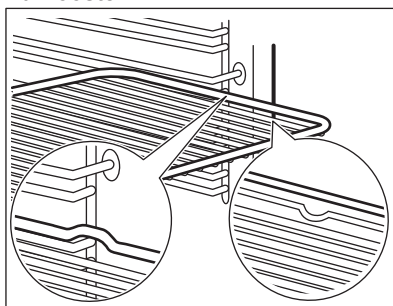
### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 9.1 Accessoires plaatsen

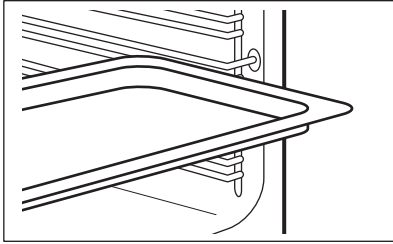
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmecanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

### Bakrooster



Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt.

## Bakplaat



Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail. Plaats de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

## 10. AANWIJZINGEN EN TIPS

### 10.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Zie het hoofdstuk "Energie-efficiëntie" voor energiebesparingstips.

#### Symbolen gebruikt in de tabellen:

|                                                                                     |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Soort voedsel      |
|  | Verwarmingsfunctie |
|  | Temperatuur        |



Accessoire



Inzetniveau



Kooktijd (min)

### 10.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm
- **Bakschaal** - donker, niet-reflecterend, diameter 26cm
- **Ramekins** - keramiek, diameter 8cm, hoogte 5 cm
- **Flanbasistin** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm

### 10.3 Warmelucht (vochtig)

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

|  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Zoete broodjes, 12 stuks                                                            | bakplaat of lekschaal                                                               | 175                                                                                 | 3                                                                                   | 40 - 50                                                                             |
| Broodjes, 9 stuks                                                                   | bakplaat of lekschaal                                                               | 180                                                                                 | 2                                                                                   | 35 - 45                                                                             |

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

## 10.4 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat                                                 | Boven + onderwarmte                                                                 | Bakplaat                                                                            | 3                                                                                   | 170       | 20 - 35                                                                             |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat                                                 | Hetelucht                                                                           | Bakplaat                                                                            | 3                                                                                   | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat                                               | Hetelucht                                                                         | Bakplaat                                                                          | 2 en 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm                                                      | Boven + onderwarmte                                                               | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm                                                      | Hetelucht                                                                         | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Vetvrije sponscake, cake-vorm Ø26 cm <sup>1)</sup>                                | Boven + onderwarmte                                                               | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Vetvrije sponscake, cake-vorm Ø26 cm <sup>1)</sup>                                | Hetelucht                                                                         | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Vetvrije sponscake, cake-vorm Ø26 cm <sup>1)</sup>                                | Hetelucht                                                                         | Bakrooster                                                                        | 2 en 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Zandtaartdeeg                                                                     | Hetelucht                                                                         | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Zandtaartdeeg                                                                     | Hetelucht                                                                         | Bakplaat                                                                          | 2 en 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Zandtaartdeeg                                                                     | Boven + onderwarmte                                                               | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grillen                                                                           | Bakrooster                                                                        | 4                                                                                 | max.      | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Warm het apparaat 10 minuten voor.

## 11. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Opmerkingen over de reiniging

#### Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig en controleer de deurpakking rond het frame van de uitsparing.
- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

#### Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dien je het

apparaat gedurende 10 minuten te laten werken voordat je er iets in plaatst. Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

#### Accessoires

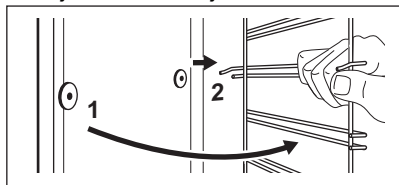
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

### 11.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.

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



4. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

### 11.3 Reiniging met water (Aqua Clean)

Deze reinigingsprocedure maakt gebruik van vocht om achtergebleven vet en voedselresten uit het apparaat te verwijderen.

1. Giet water in de uitsparing van de ovenruimte: 300 ml.
2. Stel de functie  in.
3. Stel de temperatuur in op 90 °C.
4. Laat het apparaat 30 min werken.
5. Schakel het apparaat uit.
6. Wacht totdat het apparaat koud is. Maak de opening droog met een zachte doek.

### 11.4 Het lampje vervangen

#### ⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Leg de doek op de vloer van de oven.

#### ⚠ LET OP!

Houd de halogeenlamp altijd vast met een doek om te voorkomen dat vetresten op de lamp branden.

#### Achterlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Installeer het glazen deksel.

## 12. PROBLEEMOPLOSSING

#### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 12.1 Wat moet je doen als ...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel staan contact op met een geautoriseerd servicecentrum.

| Probleem                    | Pauseren en hervatten                                                                                                                                                            |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat warmt niet op. | De zekering is doorgeslagen. Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. |

| Probleem                              | Pauseren en hervatten                                                                           |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De deurpakking is beschadigd.         | Gebruik het apparaat niet. Neem contact op met een erkend servicecentrum.                       |
| Het display toont "00:00" of "12:00". | Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in. Raadpleeg "Voor het eerste gebruik". |
| De verlichting werkt niet.            | De lamp is opgebrand. Vervang de lamp. Zie "Onderhoud en reiniging", De lamp vervangen.         |

### 12.2 Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

**Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:**

|                      |
|----------------------|
| Model (MOD.) :       |
| Productnummer (PNC): |
| Serienummer (S.N.):  |

## 13. ENERGIEZUINIGHEID

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

|                                                                 |                                            |         |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------|
| Naam leverancier                                                | AEG                                        |         |
| Modelnummer                                                     | OU5AE20SK 949723477<br>OU5AE20SM 949723480 |         |
| Energie-efficiëntie-index                                       | 81.2                                       |         |
| Energie-efficiëntieklasse                                       | A+                                         |         |
| Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus | 0.93 kWh/cyclus                            |         |
| Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus     | 0.69 kWh/cyclus                            |         |
| Aantal holtes                                                   | 1                                          |         |
| Warmtebron                                                      | Elektriciteit                              |         |
| Volume                                                          | 72 l                                       |         |
| Soort oven                                                      | Onderbouwoven                              |         |
| Massa                                                           | OU5AE20SK                                  | 27.9 kg |
|                                                                 | OU5AE20SM                                  | 26.7 kg |

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

### 13.2 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

|                                                                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Stroomverbruik in stand-by                                                                                          | 0.8 W  |
| De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken | 20 min |

### 13.3 Energiebesparende tips

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat. Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is.

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

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflectorende blikken en containers om energie te besparen

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

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

#### **Koken met hete lucht**

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

#### **Restwarmte**

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het

koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

#### **Eten warm houden**

Kies de laagst mogelijke temperatuurstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden.

#### **Warmelucht (vochtig)**

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt is de verlichting uit.

## **14. MILIEUBESCHERMING**

Recycleer de materialen met het symbool .

Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.

Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool



niet weg met het huishoudelijk afval.

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

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 19

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 21

3. PRODUCT DESCRIPTION..... 24

4. CONTROL PANEL..... 24

5. BEFORE FIRST USE..... 25

6. DAILY USE..... 25

7. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 26

8. CLOCK FUNCTIONS..... 27

9. USING THE ACCESSORIES..... 27

10. HINTS AND TIPS..... 28

11. CARE AND CLEANING..... 30

12. TROUBLESHOOTING..... 31

13. ENERGY EFFICIENCY..... 32

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 33

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- The control panel must be connected to specified heating unit with matching colours of connectors, to avoid possible hazard.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

Before you install the appliance, fit it with the applicable hob.

### 2.2 Electrical connection



#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

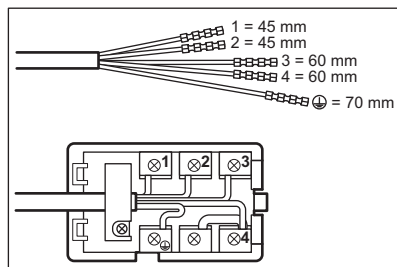
- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug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

- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied without a main plug and a main cable.
- The hob connection socket is at the top of the oven cabinet. The hob has connection leads for the cooking zones and the ground cable. The leads have plug-in connectors. Plug the connectors into the correct oven socket to connect the hob to the oven. The design of the plugs and sockets prevents incorrect connections.

If the mains voltage is different, rearrange the jumpers on the terminal board (refer to the connection diagram below). Connect the ground cable to the terminal. After you connect the supply cable to the terminal board, attach it with a junction clamp.

### Connecting to terminal board

The appliance has a six-pole terminal board. The jumpers (bridges) are set for operation on a 400 V three-phase with a neutral wire.

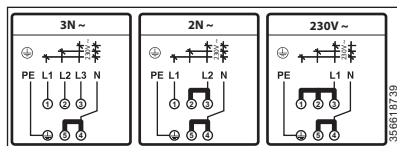


### Connecting to terminal board

L 1 – 2 – 3 = phase cables

N 4 = neutral cable

= earth 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.

## 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.
- Always cook with the appliance door closed.

## 2.4 Care and cleaning

 **WARNING!**

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not

use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

## 2.5 Internal lighting

 **WARNING!**

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Disposal

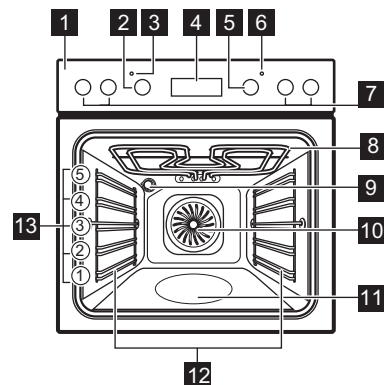
 **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

# 3. PRODUCT DESCRIPTION

## 3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Power lamp / symbol
- 4 Display

- 5 Control knob (for the temperature)
- 6 Temperature indicator / symbol
- 7 Knobs for the hob
- 8 Heating element
- 9 Lamp
- 10 Fan
- 11 Cavity embossment - Aqua cleaning container
- 12 Shelf support, removable
- 13 Shelf positions

## 3.2 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.

# 4. CONTROL PANEL

## 4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

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

## 4.2 Knobs for the cooking zones

### ⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters in the hob user manual.

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

## 4.3 Heat settings

| Knob indication | Function      |
|-----------------|---------------|
| 0               | Off position  |
| 1 - 9           | Heat settings |

1. Turn the knob to a necessary heat setting.
2. To complete the cooking process, turn the knob to the off position.

## 4.4 Using the double zone (if applicable)



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

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

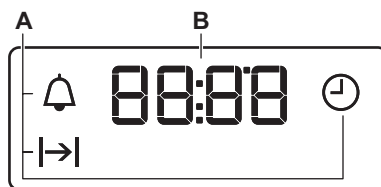
#### 4.5 Sensor fields / Buttons

 To set the time.

 To set a clock function.

 To set the time.

#### 4.6 Display



A. Clock functions

B. Timer

## 5. BEFORE FIRST USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

#### 5.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00" or "12:00" (depending on the model).

1.  - press to set the time.
2.  - press to confirm it or the set time of day will be saved automatically after 5 seconds.

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

## 6. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

#### 6.1 Heating functions



**Light**

To turn on the lamp.



### Moist Fan Baking

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



### Conventional Cooking / Aqua Clean

To bake and roast food on one shelf position. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.



### Bottom Heat

To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.



### True Fan Cooking

To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.



### 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.



### Pizza Function

To bake pizza and other dishes that require more heat from below.



### Defrost

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

## 6.2 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

When you use this function the lamp automatically turns off.

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.

## 6.3 Setting a heating function

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to select the temperature.
3. When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the appliance.

# 7. ADDITIONAL FUNCTIONS

## 7.1 Cooling fan

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

## 7.2 Safety thermostat

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

## 8. CLOCK FUNCTIONS

### 8.1 Clock functions table

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

### 8.2 Setting: Time of Day

1.  - press repeatedly to change the time of day.  - flashes.
2. ,  - press to set the time. After approximately 5 sec, the flashing stops and the display shows the time.  
 - flashes when you connect the appliance to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set. ,  - press to set the time.

### 8.3 Setting: Duration

1. Set a heating function and the temperature.

2.  - press repeatedly.  - flashes.

3. ,  - press to set the: Duration.

The display shows .  - flashes when the set time ends. The signal sounds and the appliance turns off.

4. Press any button to stop the signal.
5. Turn the knobs to the off position.

### 8.4 Setting: Minute Minder

1.  - press repeatedly.  - flashes.

2. ,  - press to set the time.

The function starts automatically after 5 sec. When the set time ends, the signal sounds.

3. Press any button to stop the signal.
4. Turn the knobs to the off position.

### 8.5 Cancelling: Clock functions

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

2. Press and hold .

The clock function turns off after few seconds.

## 9. USING THE ACCESSORIES

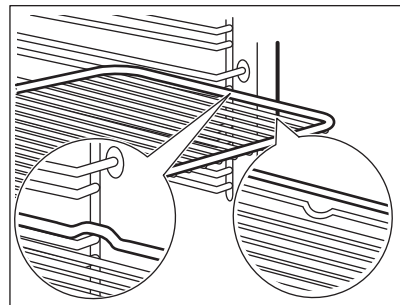
### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 9.1 Inserting accessories

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

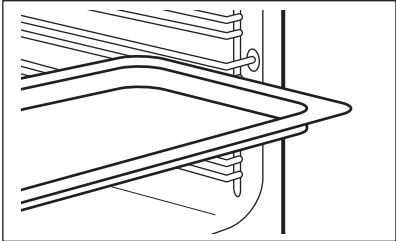
### Wire shelf



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

point down. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.

Baking tray



Push the tray between the guide bars of the shelf support. Place the baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

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

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

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 |
| °C                                                                                  | Temperature      |

|                                                                                   |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Accessory          |
|  | Shelf position     |
|  | Cooking time (min) |

10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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

10.3 Moist Fan Baking

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

|  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Sweet rolls, 12 pieces                                                              | baking tray or dripping pan                                                         | 175 | 3                                                                                   | 40 - 50                                                                             |
| Rolls, 9 pieces                                                                     | baking tray or dripping pan                                                         | 180 | 2                                                                                   | 35 - 45                                                                             |
| Pizza, frozen, 0.35 kg                                                              | wire shelf                                                                          | 180 | 2                                                                                   | 45 - 55                                                                             |

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

## 10.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.

## 11. CARE AND CLEANING



### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning

#### **Cleaning Agents**

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. 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**

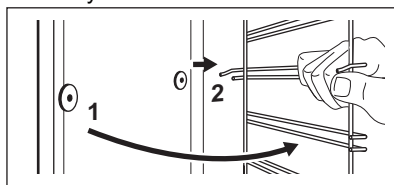
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

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

### 11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

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



4. Install the shelf supports in the opposite sequence.

### 11.3 Aqua Clean

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

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

2. Set the function .
3. Set the temperature to 90 °C.
4. Let the appliance work for 30 min.
5. Turn off the appliance.
6. Wait until the appliance is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

## 11.4 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.

## 12. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...

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

| Problem                               | Cause and remedy                                                                                                                      |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not heat up.       | The fuse is blown. Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the problem persists, contact a qualified electrician. |
| The door gasket is damaged.           | Do not use the appliance. Contact an Authorised Service Centre.                                                                       |
| The display shows "00:00" or "12:00". | There was a power cut. Set the time of day. Refer to "Before first use".                                                              |

| Problem                 | Cause and remedy                                                                           |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| The lamp does not work. | The lamp is burnt out. Replace the lamp. Refer to "Care and cleaning", Replacing the lamp. |

### 12.2 Service data

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

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

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

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

# 13. ENERGY EFFICIENCY

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

|                                                            |                                            |         |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------|
| Supplier's name                                            | AEG                                        |         |
| Model identification                                       | OU5AE20SK 949723477<br>OU5AE20SM 949723480 |         |
| 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-Under Oven                           |         |
| Mass                                                       | OU5AE20SK                                  | 27.9 kg |
|                                                            | OU5AE20SM                                  | 26.7 kg |

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

## 13.2 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 |

### 13.3 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.

**Keep food warm**

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

**Moist Fan Baking**

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp is off.

## 14. 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.

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



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....                  | 34 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                        | 36 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                    | 39 |
| 4. BANDEAU DE COMMANDE.....                          | 40 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....                | 41 |
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....                      | 41 |
| 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....                    | 42 |
| 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....                       | 42 |
| 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....                  | 43 |
| 10. CONSEILS.....                                    | 44 |
| 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....                      | 46 |
| 12. DÉPANNAGE.....                                   | 47 |
| 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                       | 48 |
| 14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 49 |

## 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants n'utilisent pas .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- Le bandeau de commande doit être raccordé à une résistance adaptée en respectant les couleurs des connecteurs pour éviter tout risque.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.

- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- Avant d'installer l'appareil, adaptez-y la table de cuisson correspondante.

## 2.2 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

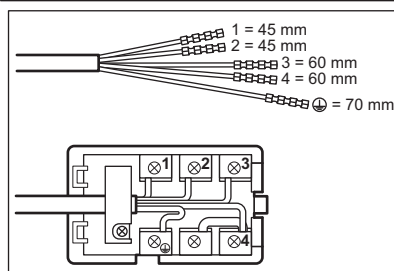
- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni sans fiche électrique ni câble d'alimentation.
- La prise de la table de cuisson se trouve en haut du meuble du four. La table de cuisson possède des fils de raccordement pour les zones de cuisson et le câble de terre. Les câbles sont équipés de connecteurs de branchement. Branchez les connecteurs dans la prise appropriée du four pour raccorder la table de cuisson au four. La conception des fiches et des prises permet d'éviter les mauvais raccordements.

Si la tension d'alimentation est différente, réarrangez les cavaliers sur la carte électronique (reportez-vous au schéma de branchement ci-dessous). Raccordez le câble de terre à la borne. Après avoir connecté le câble d'alimentation au bornier, fixez-le à l'aide d'un collier de raccordement.

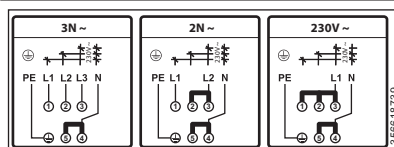
### Raccordement au bornier

L'appareil dispose d'un bornier à six pôles. Les cavaliers (bridges) sont réglés pour fonctionner sur une phase triphasée de 400 V avec un fil neutre.



L 1 – 2 – 3 = câbles de phase  
N 4 = câble neutre

⊕ = câble de terre



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

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique.

## 2.3 Utilisation

### **AVERTISSEMENT!**

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

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

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

- ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
- ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.

## 2.4 Entretien et nettoyage

### **AVERTISSEMENT!**

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

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Éclairage interne

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

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

## 2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.

- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.7 Mise au rebut

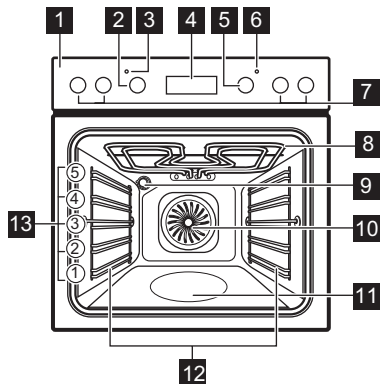
### ⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Voyant / symbole de mise sous tension
- 4** Affichage
- 5** Manette de commande (de la température)

- 6** Indicateur / symbole de température
- 7** Manettes de la table de cuisson
- 8** Résistance
- 9** Éclairage
- 10** Chaleur tournante
- 11** Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 12** Support de grille, amovible
- 13** Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants allant au four, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson / les plats.
- **Plateau de cuisson**  
Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.

## 4. BANDEAU DE COMMANDE

### 4.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les manettes sortent vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

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

### 4.2 Manettes des zones de cuisson



#### AVERTISSEMENT!

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

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

### 4.3 Niveaux de cuisson

| Indication de manette | Fonction           |
|-----------------------|--------------------|
| 0                     | Position Arrêt     |
| 1 - 9                 | Niveaux de cuisson |

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

### 4.4 Utilisation de la double zone (le cas échéant)



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

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

### 4.5 Touches / Touches sensibles



Pour régler l'heure.

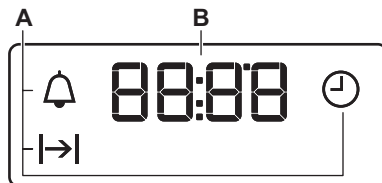


Pour régler une fonction de l'horloge.



Pour régler l'heure.

### 4.6 Affichage



- A. Fonctions de l'horloge  
B. Minuteur

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : **"00:00"** ou **"12:00"** (selon le modèle).

1.   - appuyez pour régler l'heure.
2.  - appuyez pour confirmer, ou l'heure réglée sera enregistrée automatiquement au bout de 5 secondes.

### 5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de

dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Fonctions de cuisson



#### **Eclairage four**

Pour allumer l'éclairage.



#### **Chaleur tournante humide**

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide.



#### **Chauffage Haut/Bas / Nettoyage Aqua Clean**

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.  
Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean.



#### **Cuisson de sole**

Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.



#### **Chaleur tournante**

Pour rôtir la viande et cuire les gâteaux. Réglez une température inférieure à celle du Chauffage Haut/Bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.



#### **Gril rapide**

Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.



### **Turbo grill**

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



### **Fonction Pizza**

Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.



### **Décongélation**

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

## **6.2 Remarques sur : Chaleur tournante humide**

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

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas

interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement.

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

## **6.3 Réglage d'un mode de cuisson**

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez la manette pour sélectionner la température.
3. Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt l'appareil.

# **7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES**

## **7.1 Ventilateur de refroidissement**

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

## **7.2 Thermostat de sécurité**

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

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

# **8. FONCTIONS DE L'HORLOGE**

## **8.1 Tableau des fonctions de l'horloge**



### **Heure actuelle**

Pour régler, modifier ou vérifier l'heure actuelle.



### **Durée**

Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.



### Minuteur

Pour régler un décompte. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand l'appareil est éteint.

## 8.2 Réglage : Heure actuelle

1. - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure actuelle. - clignote.
2. , - appuyez pour régler l'heure. Après environ 5 sec, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.
3. - clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé. , - appuyez pour régler l'heure.

## 8.3 Réglage : Durée

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. - appuyez à plusieurs reprises. - clignote.
3. , - appuyez dessus pour régler le : Durée.

L'affichage indique . - clignote à la fin de l'heure réglée. Le signal retentit et l'appareil s'éteint.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
5. Tournez la manette sur la position Arrêt.

## 8.4 Réglage : Minuteur

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

## 8.5 Annulation : Fonctions de l'horloge

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

# 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



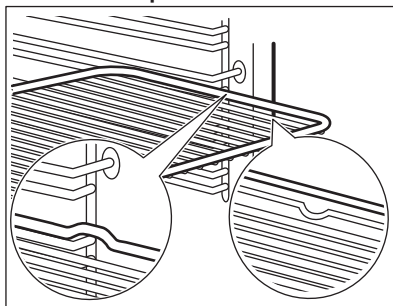
### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 9.1 Insertion des accessoires

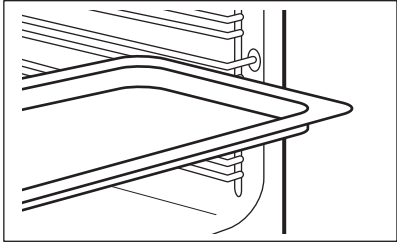
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

### Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.

Plateau de cuisson



Poussez la plaque entre les rails du support de grille. Placez la plaque de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

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

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

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

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

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

Symboles utilisés dans les tableaux :

|                                                                                     |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | Type d'aliment  |
|  | Mode de cuisson |

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| °C                                                                                | Température            |
|  | Accessoire             |
|  | Niveau de la grille    |
|  | Heure de cuisson (min) |

10.2 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

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

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

10.3 Chaleur tournante humide

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

|                                                                                     |                                                                                     |     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | °C  |  |  |
| Petits pains sucrés, 12 morceaux                                                    | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                  | 175 | 3                                                                                   | 40 - 50                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Petits pains, 9 morceaux                                                          | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg                                                          | grille métallique                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Gâteau Roulé                                                                      | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Brownie                                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| Soufflé, 6 morceaux                                                               | ramequins en céramique sur une grille métallique                                  | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Fond de tarte en génoise                                                          | moule à tarte sur une grille métallique                                           | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Gâteau à étages                                                                   | Plat de cuisson sur la grille métallique                                          | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| Poisson poché, 0,3 kg                                                             | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Poisson entier, 0,2 kg                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Filet de poisson, 0,3 kg                                                          | plaque à pizza sur la grille métallique                                           | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Viande pochée, 0,25 kg                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Chachlyk, 0,5 kg                                                                  | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Cookies, 16 morceaux                                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Meringues, 20 morceaux                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Muffins, 12 morceaux                                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Petite pâtisserie sa-lée, 16 morceaux                                             | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux                                               | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Tartelettes, 8 morceaux                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Légumes, pochés, 0,4 kg                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Omelette végétarienne                                                             | plaque à pizza sur la grille métallique                                           | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Légumes méditerranéens, 0,7 kg                                                    | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

10.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                    | Chauffage Haut/Bas                                                                | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                    | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                    | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 2 et 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                                 | Chauffage Haut/Bas                                                                | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                                 | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>                                      | Chauffage Haut/Bas                                                                | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>                                      | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>                                      | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2 et 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Sablé                                                                             | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Sablé                                                                             | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 2 et 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Sablé                                                                             | Chauffage Haut/Bas                                                                | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Pain grillé <sup>1)</sup>                                                         | Gril                                                                              | Grille métallique                                                                 | 4                                                                                 | max.      | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

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

- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant

10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

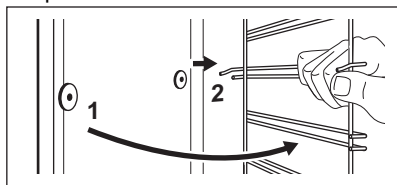
### Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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



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

## 11.3 Nettoyage Aqua Clean

Ce processus de nettoyage utilise l'humidité pour retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

1. Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 300 ml.
2. Réglez la fonction
3. Réglez la température sur 90 °C.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 30 min.
5. Mettez à l'arrêt l'appareil.
6. Attendez que l'appareil soit froid. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

## 11.4 Remplacement de l'ampoule

### ⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

### ⚠ ATTENTION!

Tenez toujours la lampe halogène avec un chiffon pour éviter que les résidus de graisse ne brûlent sur la lampe.

### Lampe arrière

1. Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.

# 12. DÉPANNAGE

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 12.1 Que faire si...

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

| Problème                                | Cause et solution                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne chauffe pas.              | Le fusible a disjoncté. Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. |
| Le joint de porte est endommagé.        | N'utilisez pas l'appareil. Contactez un service après-vente agréé.                                                                                 |
| L'affichage indique "00:00" ou "12:00". | Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».                       |
| L'éclairage ne fonctionne pas.          | L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage », Remplacement de la lampe.                       |

## 12.2 Données de maintenance

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

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

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

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

# 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## 13.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

|                                                                        |                                            |         |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------|
| Nom du fournisseur                                                     | AEG                                        |         |
| Identification du modèle                                               | OU5AE20SK 949723477<br>OU5AE20SM 949723480 |         |
| Indice d'efficacité énergétique                                        | 81.2                                       |         |
| Classe d'efficacité énergétique                                        | A+                                         |         |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel     | 0.93 kWh/cycle                             |         |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0.69 kWh/cycle                             |         |
| Nombre de cavités                                                      | 1                                          |         |
| Source de chaleur                                                      | Électricité                                |         |
| Volume                                                                 | 72 l                                       |         |
| Type de four                                                           | Four encastrable                           |         |
| Masse                                                                  | OU5AE20SK                                  | 27.9 kg |
|                                                                        | OU5AE20SM                                  | 26.7 kg |

## 13.2 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie en mode veille

0.8 W

Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable 20 min

### 13.3 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

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

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

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

#### Cuisson avec ventilation

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

#### Chaleur résiduelle

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

#### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud.

#### Chaleur tournante humide

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

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage est éteint.

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

Recyclez les matériaux portant le symbole

 Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre

sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou contactez  
 vos services municipaux.

FR

Concerne la France uniquement :

FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

FR

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



