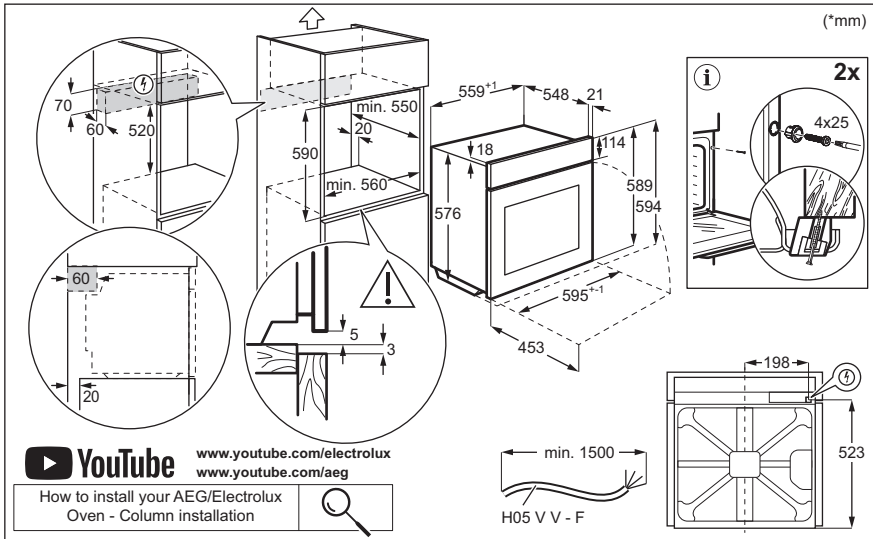
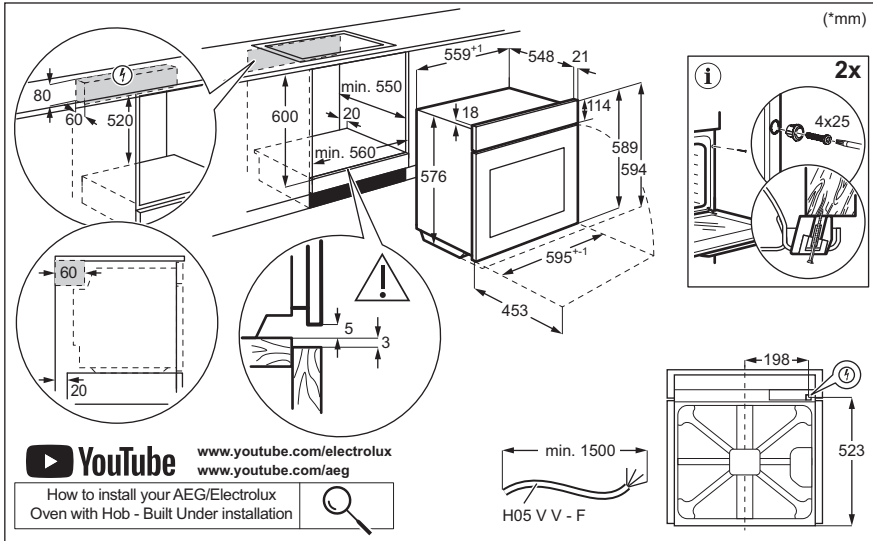


NBU5P40SK
NBU5P40SM
OU5PB40ZSM

| | | |
|-----------|------------------------------------|-----------|
| NL | Gebruiksaanwijzing Oven | 3 |
| EN | User Manual Oven | 25 |
| FR | Notice d'utilisation Four | 45 |



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

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

| | |
|--|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... | 3 |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... | 5 |
| 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 9 |
| 4. BEDIENINGSPANEEL..... | 9 |
| 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK..... | 10 |
| 6. DAGELIJKS GEBRUIK..... | 10 |
| 7. EXTRA FUNCTIES..... | 15 |
| 8. KLOKFUNCTIES..... | 15 |
| 9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN..... | 16 |
| 10. AANWIJZINGEN EN TIPS..... | 17 |
| 11. ONDERHOUD EN REINIGING..... | 19 |
| 12. PROBLEEMOPLOSSING..... | 22 |
| 13. ENERGIEZUINIGHEID..... | 23 |
| 14. MILIEUBESCHERMING..... | 24 |

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.

- **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.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.

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.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de oven deur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

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.

- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

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. U kunt ook de tabel raadplegen:

| Totaal vermogen (W) | Sectie van de kabel (mm²) |
|----------------------------|---|
| maximaal 1380 | 3x0.75 |
| maximaal 2300 | 3x1 |
| maximaal 3680 | 3x1.5 |

De aardedraad (groen/gele draad) moet 2 cm langer zijn dan de bruine fase- en blauwe neutrale draden.

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.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

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 verwijdert. 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 Pyrolytische reiniging

WAARSCHUWING!

Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus.

- Voor het uitvoeren van de pyrolytische reiniging en de eerste voorverwarming dient u het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
 - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
 - alle verwijderbare voorwerpen (inclusief planken, zijrails, enz., die bij het apparaat zijn geleverd), met name alle antiaanbakpotten, pannen, dienbladen, keukengerei, enz.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt zeer heet en er komt hete lucht vrij uit de voorste koelopeningen.
- Pyrolytische reiniging gebeurt op hoge temperaturen waarbij dampen kunnen vrijkomen van kookresten en constructiematerialen. Om die reden adviseren wij consumenten:
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de pyrolytische reiniging.
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming.
- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag u geen water op de ovendeur morsen

of aanbrengen om beschadiging van de glasplaten te voorkomen.

- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.
- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarming. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

2.6 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.

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering



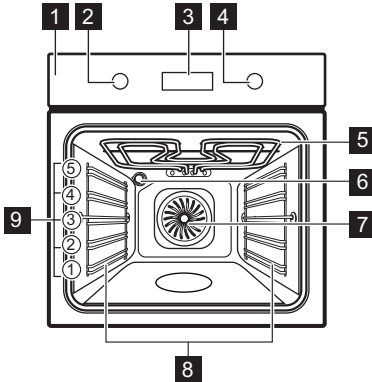
WAARSCHUWING!

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 Display

- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Inschuifrails, verwijderbaar
- 9 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:

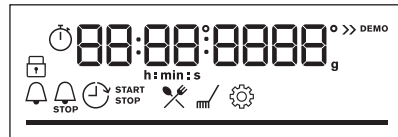
1. Druk op de knoppen. De knoppen komen eruit.
2. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
3. Draai de regelknop om het in te stellen. Draai de regelknop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen **0**.

4.2 Overzicht bedieningspaneel

| | |
|--|--|
| | Druk op de knop om timerfuncties in te stellen. |
| | Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Snel opwarmen. |
| | Druk op de knop om het lampje van het apparaat in en uit te schakelen. |
| | Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Blokkering. |

OK Druk op om de selectie te bevestigen.

4.3 Indicatielampjes op de display



Display met toetsfuncties.

- Het apparaat is vergrendeld.
- Submenu: Kook- En Bakassistent.
- Submenu: Reinigen.
- Submenu: Instellingen
- Snel opwarmen is ingeschakeld.



Kookwekker is ingeschakeld.



Kooktijd is ingeschakeld.



Tijd uitgestelde start is ingeschakeld.



Uptimer is ingeschakeld.



Voortgangsbalk - geeft visueel aan wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de bereidingstijd ten einde is.

5. VOORAFGAAND AAN 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".

1. Draai aan de regelknop om de tijd in te stellen.
2. Druk op OK.

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



Hotelucht

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.



Boven + onderwarmte

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.



Bevoren gerechten

Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.



Pizza-functie

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



Onderwarmte

Om een bruine en krokante bodem te maken. Gebruik de eerste rekstand.



Ontdooien

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



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).



Grillen

Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.



Circulatiegrill

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



De lamp kan tijdens sommige verwarmingsfuncties automatisch uitschakelen als de temperatuur onder de 80 °C komt.

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 na 30 seconden 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 Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
2. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.

» Snel opwarmen - houd ingedrukt om de verwarmingstijd te verkorten. Het is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties. De ventilator kan automatisch worden ingeschakeld.

6.4 Invoeren: Menu

Open het menu om toegang te krijgen tot de kookassistentiegerechten en -instellingen.



1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om .

Op het display verschijnt , , , .

2. Draai aan de bedieningsknop en selecteer het pictogram om het submenu te openen. Druk op **OK**.

6.5 Instellen: Kook- En Bakassistent

Kook- En Bakassistent submenu bestaat uit programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Programma's beginnen met een geschikte instelling. U kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties .
2. Draai aan de bedieningsknop om te selecteren . En druk op **OK**.
3. Draai aan de regelknop om een gerecht te selecteren (P1 - P...). Druk op **OK**.
4. Draai aan de regelknop om het gewicht aan te passen. Optie is beschikbaar voor geselecteerde gerechten. Druk op **OK**.
5. Plaats het voedsel in het apparaat. Druk op **OK**.
6. Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

Submenu: Kook- En Bakassistent

Legenda



Gewichtsaanpassing beschikbaar.









































Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.

Legenda

 Lagerniveau. Zie het hoofdstuk 'Beschrijving van het product'.

Het display toont **P** en een **nummer** van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren.

| Gerecht | Gewicht | Schapniveau/accessoire |
|--|--|--|
| P1 Biefstuk, rauw | | |
| P2 Biefstuk: medium | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken |  2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| P3 Biefstuk, gaar | | |
| P4 Biefstuk, medium | 180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken |   3; braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| P5 Rundvlees geroosterd/gestoofd (prime rib, bovenste ronde, dikke flank) | 1.5 - 2 kg |   2 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat. |
| P6 Biefstuk, rauw (langzaam koken) | | |
| P7 Biefstuk, medium (langzaam koken) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken |  2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| P8 Biefstuk, gaar (langzaam koken) | | |
| P9 Rundvleesfilet, gaar (lage temperatuur garen) | | |
| P10 Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken |  2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| P11 Rundvleesfilet, gaar (lage temperatuur garen) | | |
| P12 Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken |   2 braadschaal op bakrooster Voeg vloeistof toe. Geroosterd bedekt. |
| P13 Geroosterde varkenshals of schouder | 1.5 - 2 kg |   2 braadschaal op bakrooster Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om. |
| P14 Aangetrokken varkensvlees (lage temperatuur garen) | 1.5 - 2 kg |  2; bakplaat Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen. |
| P15 Varkenslende, vers | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken |  2; braadschaal op bakrooster |

| | Gerecht | Gewicht | Schaphniveau/accessoire |
|-----|-----------------------------|--|---|
| P16 | Reserverribben varkensvlees | 2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs |  3; diepe pan Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om. |
| P17 | Lambeen met botten | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken |  2; braadschaal op bakplaat Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om. |
| P18 | Hele kip | 1 - 1.5 kg; vers |   2; stoofschotel op bakplaat Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining. |
| P19 | Halve kip | 0.5 - 0.8 kg |  3; bakplaat |
| P20 | Kippenborst | 180 - 200 g per stuk |   2 stoofschotel op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. |
| P21 | Kippenpoten, vers | - |  3; bakplaat Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer. |
| P22 | Hele eend | 2 - 3 kg |   2 braadschaal op bakrooster Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om. |
| P23 | Gans, heel | 4 - 5 kg |   2; diepe pan Leg het vlees op een diepe bakplaat. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om. |
| P24 | Vleesbrood | 1 kg |  2; bakrooster |
| P25 | Hele vis, gegrild | 0.5 - 1 kg per vis |  2; bakplaat Vul de vis met boter, kruiden en specerijen. |
| P26 | Visfilet | - |   3 stoofschotel op bakrooster |
| P27 | Cheesecake | - |  2;  28 cm springvorm van op bakrooster |
| P28 | Appelcake | - |  3; bakplaat |
| P29 | Appeltaart | - |  2; taartvorm op bakrooster |
| P30 | Appeltaart | - |  1 taartvorm op  22 cm bakrooster |
| P31 | Brownies | 2 kg van deeg |  3; diepe pan |
| P32 | Muffins | - |  3 muffinbakplaat op bakrooster |
| P33 | Broodcake | - |  2; broodvorm op bakrooster |

| | Gerecht | Gewicht | Schapniveau/accessoire |
|-----|--|------------|---|
| P34 | Gebakken aardappelen | 1 kg | 2; bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat. |
| P35 | Aardappelpartjes | 1 kg | 3; bakplaat bedekt met bakpapier Snijd aardappelen in stukken. |
| P36 | Gegrilde gemengde groenten | 1 - 1.5 kg | 3; bakplaat bedekt met bakpapier Snijd de groenten in stukken. |
| P37 | Aardappelkroketjes, bevroren | 0.5 kg | 3; bakplaat |
| P38 | Patat, bevroren | 0.75 kg | 3; bakplaat |
| P39 | Vlees-/groentelasagne met droge pasta-bladen | 1 - 1.5 kg | 2; stoofschotel op bakrooster |
| P40 | Aardappelgratin (ruwe aardappelen) | 1 - 1.5 kg | 1; stoofschotel op bakrooster Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd. |
| P41 | Verse pizza, dun | - | 2; bakplaat bedekt met bakpapier |
| P42 | Verse pizza, dik | - | 2; bakplaat bedekt met bakpapier |
| P43 | Quiche | - | 2; bakblik op bakrooster |
| P44 | Stokbrood / ciabatta / witbrood | 0.8 kg | 2; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood. |
| P45 | Volkoren / rogge / bruin brood | 1 kg | 2; bakplaat bedekt met bakpapier / bakrooster |

6.6 Wijzigen: Instellingen

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties .
2. Draai aan de bedieningsknop om te selecteren . En druk op OK.
3. Draai aan de controleknop om de instelling te selecteren. Druk op OK.
4. Draai aan de regelknop om de waarde aan te passen. Druk op OK.
5. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.

Submenu: Instellingen

| Instellingen | Waarde |
|--------------|------------------|
| 01 | Dagtijd Wijzigen |

| Instellingen | Waarde |
|--------------|---|
| 02 | Helderheid display 1 - 5 |
| 03 | Toetstonen 1 - Piep, 2 - Klik, 3 - Geluid uit |
| 04 | Geluidsvolume 1 - 4 |
| 05 | Uptimer Aan/uit |
| 06 | Binnenverlichting Aan/uit |
| 07 | Snel opwarmen Aan/uit |
| 08 | Reinigingsherinnering Aan/uit |
| 09 | Demofunctie Activeringscode: 2468 |
| 10 | Softwareversie Controleren |

| Instellingen | Waarde |
|------------------------------------|----------|
| 11 Terug naar fabrieksinstellingen | Ja / Nee |


7. EXTRA FUNCTIES

7.1 Blokkering


Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

Wanneer het apparaat wordt geactiveerd terwijl het in gebruik is, vergrendelt het het bedieningspaneel, zodat de huidige kookinstellingen ononderbroken blijven.

Als het apparaat wordt ingeschakeld terwijl het uit staat, blijft het bedieningspaneel vergrendeld, zodat het apparaat niet onbedoeld wordt ingeschakeld.



 – houd ingedrukt om de functie in te schakelen.

een geluidssignaal.  - knippert 3 keer wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

 – houd ingedrukt om de functie uit te schakelen.

7.2 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

|  (°C) |  (u) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maximaal | 3 |

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooktijd in. Zie het hoofdstuk 'Klokfuncties'.


De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Tijd uitgestelde start.


7.3 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.

8. KLOKFUNCTIES

8.1 Omschrijving timerfuncties

| | |
|--|--|
|  Kookwekker | Om een afteltijd in te stellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat en kan op elk moment worden ingesteld. |
|--|--|

| | |
|--|--|
|  Kooktijd | Om de bereidingsduur in te stellen. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie automatisch. |
|--|--|

| | |
|--|--|
|  Tijd uitgestelde start | Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen. |
|  Uptimer | Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat en kan op elk moment worden ingesteld. |



8.2 Instellen: Kookwekker

1. Druk op .



Op het display verschijnt: 0:00 en .

2. Draai de regelknop om het Kookwekker in te stellen.
3. Druk op **OK**. De timer begint onmiddellijk af te tellen.

8.3 Instellen: Kooktijd

1. Draai aan de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk op  totdat op het display verschijnt: 0:00 en  STOP.
3. Draai de regelknop om het Kooktijd in te stellen.
4. Druk op **OK**. De timer begint onmiddellijk af te tellen.
5. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

8.4 Instellen: Tijd uitgestelde start

1. Draai aan de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk op  totdat op het display verschijnt:  en **START**.
3. Draai aan de knop om de starttijd in te stellen.

4. Druk op **OK**.

Op het display verschijnt: --:--  STOP.



5. Draai de regelknop om het in te stellen.

6. Druk op **OK**.



De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

7. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

8.5 Instellen: Uptimer

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
2. Draai aan de bedieningsknop om  / Uptimer te selecteren. Zie het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Menu: Instellingen.
3. Druk op **OK**.
4. Draai de bedieningsknop om de Uptimer in en uit te schakelen.
5. Druk op **OK**.

8.6 Instellen: Dagtijd

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
2. Draai aan de bedieningsknop om  / Dagtijd te selecteren. Zie het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Menu: Instellingen.
3. Draai de regelknop om de klok in te stellen.
4. Druk op **OK**.

9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

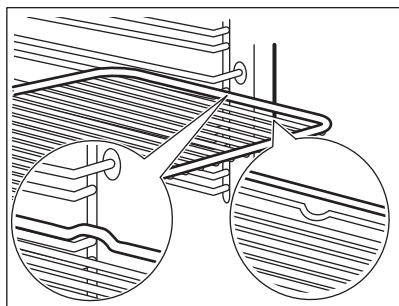
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Accessoires plaatsen

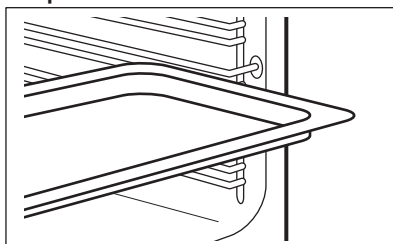
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmecanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

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.

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Zoete broodjes, 16 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Broodjes, 9 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, bevroren, 0,35 kg | bakrooster | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Biscuitrol | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | bakplaat of lekschaal | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflé, 6 stuks | keramieken vormpjes op rooster | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Luchtige flanbodem | flanvorm op rooster | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Victoriataart met jamvulling | ovenschaal op rooster | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Gepocheerde vis, 0,3 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Hele vis, 0,2 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Visfilet, 0,3 kg | pizzavorm op rooster | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Gepocheerd vlees, 0,25 kg | bakplaat of lekschaal | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Sjasliëk, 0,5 kg | bakplaat of lekschaal | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Koekjes, 16 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Bitterkoekjes, 24 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 stuks | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Hartig gebak, 20 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Zandkoekjes, 20 stuks | bakplaat of lekschaal | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Taartjes, 8 stuks | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Groenten, gepocheerd, 0,4 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetarisch omelet | pizzavorm op rooster | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Mediterrane groenten, 0,7 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 4 | 25 - 30 |

10.4 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 |
| 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, cakevorm Ø26 cm ¹⁾ | Boven + onderwarmte | Bakrooster | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm ¹⁾ | Hetelucht | Bakrooster | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm ¹⁾ | 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 ¹⁾ | Grillen | Bakrooster | 4 | max. | 1 - 5 |

¹⁾ 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.
- Gebruik een reinigingsoplossing 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.

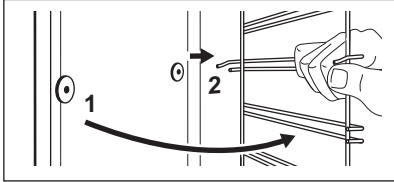
Accessoires

- 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 Pyrolytische reiniging



⚠ WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.


⚠ LET OP!

Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.


Start de functie niet als je de ovendeur niet volledig hebt gesloten.

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Verwijder alle accessoires
3. Reinig de binnenzijde van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
5. Draai aan de bedieningsknop om  te selecteren en druk op **OK**.

| Reinigingsprogramma | Duur |
|-----------------------|------------|
| C1 - Licht reinigen | 1 h |
| C2 - Normaal reinigen | 1 h 30 min |

6. Draai aan de bedieningsknop om het reinigingsprogramma te selecteren en druk op **OK**.
7. Druk op **OK** om het reinigen te starten. Als het reinigen begint, wordt de deur van het apparaat vergrendeld en is de lamp uit. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display .
8. Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.
9. Wacht tot het apparaat is afgekoeld en de deur ontgrendeld. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek en water.

11.4 Reinigingsherinnering

Als na de kooksessie  op het display knippert, herinnert het apparaat je eraan om het te reinigen met pyrolytische reiniging. Je kunt de herinnering uitschakelen in het submenu: Instellingen. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Wijzigen: Instellingen.

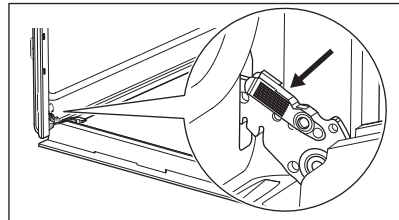
11.5 De deur verwijderen en installeren

De ovendeur beschikt over drie glasplaten. Je kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatie deur' voordat u de glasplaten verwijdert.

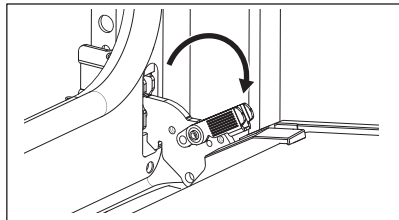
⚠ LET OP!

Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

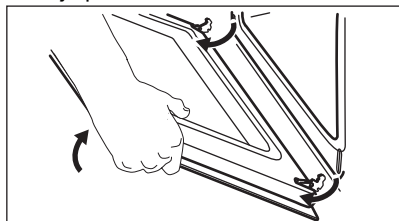
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.



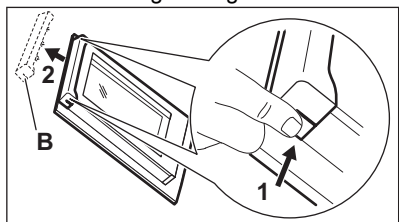
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



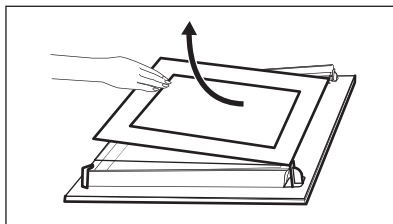
3. Sluit de oven deur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
5. Pak de deurafdekking **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



6. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
7. Houd de glasplaten van de deur bij de bovenkant vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Begin bij de bovenste plaat. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.

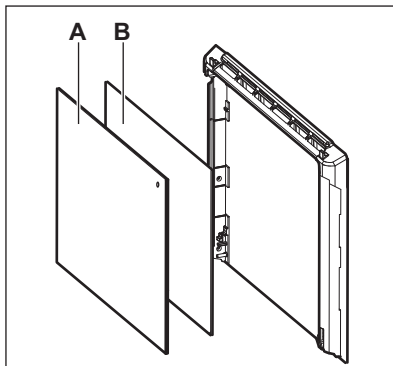


8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.
9. Installeer na het reinigen de glasplaten en de oven deur.

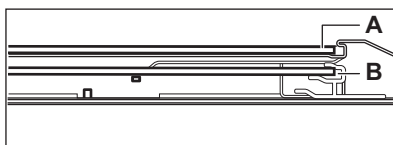
Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

Zorg ervoor dat u de glasplaten (**A**, **B** en) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer op het symbool / opdruk op de zijkant van het glaspaneel. Elk van de glasplaten ziet er anders uit om demontage en montage gemakkelijker te maken.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.



Zorg ervoor dat je de middelste glasplaat correct in de zittingen plaatst.



11.6 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 te doen als...

| Probleem | Controleer of... |
|---|---|
| U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen. | Het apparaat is op de juiste manier op een elektrische toevoer aangesloten. |
| Het apparaat warmt niet op. | De automatische uitschakeling is gedeactiveerd. |
| Het apparaat warmt niet op. | De deur van het apparaat is gesloten. |
| Het apparaat warmt niet op. | De zekering is niet doorgeslagen. |
| Het apparaat warmt niet op. | Blokkering is gedeactiveerd. |
| De lamp is uit. | Warmelucht (vochtig) - is geactiveerd. |
| De verlichting werkt niet. | De lamp is opgebrand. |
| Err C3 | De ovendeur is gesloten of het deurslot is niet kapot. |
| Err F102 | De deur van het apparaat is gesloten. |
| Err F102 | Het deurslot is niet kapot. |
| Op het display verschijnt 00:00. | Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in. |



Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

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 | NBU5P40SK 949498310 NBU5P40SM 949498311 OU5PB40ZSM 949498312 | |
| Energie-efficiëntie-index | 61.2 | |
| Energie-efficiëntieklasse | A++ | |
| Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus | 0.93 kWh/cyclus | |
| Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus | 0.52 kWh/cyclus | |
| Aantal holtes | 1 | |
| Warmtebron | Elektriciteit | |
| Volume | 72 l | |
| Soort oven | Inbouwoven | |
| Massa | NBU5P40SK | 29.6 kg |
| | NBU5P40SM | 29.6 kg |
| | OU5PB40ZSM | 29.6 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

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-reflecterende 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.

Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden. De indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld


Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

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

Subject to change without notice.

CONTENTS

| | |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION..... | 25 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 27 |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION..... | 30 |
| 4. CONTROL PANEL..... | 30 |
| 5. BEFORE FIRST USE..... | 31 |
| 6. DAILY USE..... | 31 |
| 7. ADDITIONAL FUNCTIONS..... | 35 |
| 8. CLOCK FUNCTIONS..... | 36 |
| 9. USING THE ACCESSORIES..... | 37 |
| 10. HINTS AND TIPS..... | 37 |
| 11. CARE AND CLEANING..... | 39 |
| 12. TROUBLESHOOTING..... | 42 |
| 13. ENERGY EFFICIENCY..... | 43 |
| 14. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 44 |

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions 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.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.

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

the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

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

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

| Total power (W) | Section of the cable (mm ²) |
|-----------------|---|
| maximum 1380 | 3x0.75 |
| maximum 2300 | 3x1 |
| maximum 3680 | 3x1.5 |

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

2.3 Use

 **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.

- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- 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.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

 **WARNING!**

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.

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

2.5 Pyrolytic cleaning

WARNING!

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

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
 - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.

- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.7 Service

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

2.8 Disposal

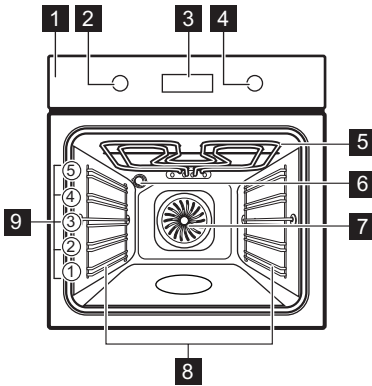
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions

- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 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:

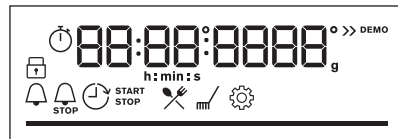
1. Press the knobs. The knobs come out.
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position .









4.2 Control panel overview

| | |
|---|---|
|  | Press to set timer functions. |
|  | Press and hold to set the function: Fast Heat Up. |
|  | Press to turn the appliance lamp on and off. |
|  | Press and hold to set the function: Lock. |
|  | Press to confirm your selection. |

4.3 Display indicators



Display with key functions.

| | |
|---|----------------------------------|
|  | The appliance is locked. |
|  | Submenu: Assisted Cooking. |
|  | Submenu: Cleaning. |
|  | Submenu: Settings |
|  | Fast Heat Up is activated. |
|  | Minute minder is activated. |
|  | Cooking time is activated. |
|  | Time Delayed Start is activated. |



Uptimer is activated.



Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

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".

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press OK.

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



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.



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



Frozen Foods

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



Pizza Function

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



Bottom Heat

To make browning and crispy bottom. Use the lowest shelf position.



Defrost

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



Moist Fan Baking

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



Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.



Turbo Grilling

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



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating functions.

6.2 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

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

6.3 Setting: Heating functions

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

» Fast Heat Up - press and hold to shorten the heating time. It is available for some heating functions. Fan may turn on automatically.

6.4 Entering: Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the heating functions to

The display shows , , .

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press **OK**.

6.5 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press **OK**.
4. Turn the control knob to adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.
5. Place the food inside the appliance. Press **OK**.
6. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Submenu: Assisted Cooking

Legend



Weight adjustment available.














































Preheat the appliance before you start cooking.














Shelf level. Refer to "Product description" chapter.



The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

| | Dish | Weight | Shelf level / Accessory |
|-----|--|---|--|
| P1 | Roast Beef, rare | | |
| P2 | Roast Beef, medium | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces |  2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance. |
| P3 | Roast Beef, well done | | |
| P4 | Steak, medium | 180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices |   3; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance. |
| P5 | Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank) | 1.5 - 2 kg |   2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance. |
| P6 | Roast Beef, rare (slow cooking) | | |
| P7 | Roast Beef, medium (slow cooking) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces |  2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance. |
| P8 | Roast Beef, well done (slow cooking) | | |
| P9 | Fillet of beef, rare (slow cooking) | | |
| P10 | Fillet of beef, medium (slow cooking) | 0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces |  2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance. |
| P11 | Fillet of beef, done (slow cooking) | | |
| P12 | Veal roast (e.g. shoulder) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces |   2; roasting dish on wire shelf Add liquid. Roast covered. |
| P13 | Pork roast neck or shoulder | 1.5 - 2 kg |   2; roasting dish on wire shelf Turn the meat after half of the cooking time. |
| P14 | Pulled pork (slow cooking) | 1.5 - 2 kg |  2; baking tray Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning. |
| P15 | Pork loin, fresh | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces |  2; roasting dish on wire shelf |
| P16 | Pork spare ribs | 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs |  3; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time. |
| P17 | Lamb leg with bones | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces |  2; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time. |
| P18 | Whole chicken | 1 - 1.5 kg; fresh |   2; casserole dish on baking tray Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning. |

| | Dish | Weight | Shelf level / Accessory |
|-----|--------------------------|-----------------------|---|
| P19 | Half chicken | 0.5 - 0.8 kg |  3; baking tray |
| P20 | Chicken breast | 180 - 200 g per piece |   2; casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. |
| P21 | Chicken legs, fresh | - |  3; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer. |
| P22 | Duck, whole | 2 - 3 kg |   2; roasting dish on wire shelf Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time. |
| P23 | Goose, whole | 4 - 5 kg |   2; deep pan Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time. |
| P24 | Meat loaf | 1 kg |  2; wire shelf |
| P25 | Whole fish, grilled | 0.5 - 1 kg per fish |  2; baking tray Fill the fish with butter, spices and herbs. |
| P26 | Fish fillet | - |   3; casserole dish on wire shelf |
| P27 | Cheesecake | - |  2;  28 cm springform tin on wire shelf |
| P28 | Apple cake | - |  3; baking tray |
| P29 | Apple tart | - |  2; pie form on wire shelf |
| P30 | Apple pie | - |  1;  22 cm pie form on wire shelf |
| P31 | Brownies | 2 kg of dough |  3; deep pan |
| P32 | Muffins | - |  3; muffin tray on wire shelf |
| P33 | Loaf cake | - |  2; loaf pan on wire shelf |
| P34 | Baked potatoes | 1 kg |  2; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray. |
| P35 | Wedges | 1 kg |  3; baking tray lined with baking paper Cut potatoes into pieces. |
| P36 | Grilled mixed vegetables | 1 - 1.5 kg |  3; baking tray lined with baking paper Cut the vegetables into pieces. |
| P37 | Croquettes, frozen | 0.5 kg |  3; baking tray |
| P38 | Pommes, frozen | 0.75 kg |  3; baking tray |

| | Dish | Weight | Shelf level / Accessory |
|-----|--|------------|--|
| P39 | Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets | 1 - 1.5 kg |  2; casserole dish on wire shelf |
| P40 | Potato gratin (raw potatoes) | 1 - 1.5 kg |  1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time. |
| P41 | Pizza fresh, thin | - |   2; baking tray lined with baking paper |
| P42 | Pizza fresh, thick | - |   2; baking tray lined with baking paper |
| P43 | Quiche | - |  2; baking tin on wire shelf |
| P44 | Baguette / Ciabatta / White bread | 0.8 kg |   2; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread. |
| P45 | Whole grain / Rye / Dark bread | 1 kg |   2; baking tray lined with baking paper / loaf pan on wire shelf |

6.6 Changing: Settings

- Turn the knob for the heating functions to .
- Turn the control knob to select . Press OK.
- Turn the control knob to select the setting. Press OK.
- Turn the control knob to adjust the value. Press OK.
- Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

| Setting | Value |
|----------------|--------|
| 01 Time of day | Change |

| Setting | Value |
|-----------------------|------------------------------------|
| 02 Display brightness | 1 - 5 |
| 03 Key tones | 1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off |
| 04 Buzzer volume | 1 - 4 |
| 05 Uptimer | On / Off |
| 06 Light | On / Off |
| 07 Fast Heat Up | On / Off |
| 08 Cleaning Reminder | On / Off |
| 09 Demo mode | Activation code: 2468 |
| 10 Software version | Check |
| 11 Reset all settings | Yes / No |

7. ADDITIONAL FUNCTIONS


7.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the

current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

 - press and hold to turn on the function.

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

- press and hold to turn off the function.

7.2 Automatic switch-off

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

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

| (°C) | (h) |
|---------------|-----|
| 250 - maximum | 3 |

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

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

7.3 Cooling fan

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

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Timer functions description

| | |
|-------------------------------|---|
| Minute minder | To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time. |
| Cooking time | To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off. |
| Time Delayed Start | To postpone the start and / or end of cooking. |
| Uptimer | To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time. |

8.2 Setting: Minute minder

1. Press .

The display shows: 0:00 and .

2. Turn the control knob to set the Minute minder.
3. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.

8.3 Setting: Cooking time

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press until the display shows: 0:00 and .
3. Turn the control knob to set the Cooking time.
4. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.
5. When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.4 Setting: Time Delayed Start



1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press until the display shows: and **START**.
3. Turn the control knob to set the start time.
4. Press **OK**.

The display shows: --:-- **STOP**.

5. Turn the control knob to set the end time.
6. Press **OK**.
The timer starts counting down at a set start time.



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

8.5 Setting: Uptimer

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

5. Press **OK**.

8.6 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Time of day. Refer to "Daily use" chapter, Menu: Settings.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press **OK**.

9. USING THE ACCESSORIES

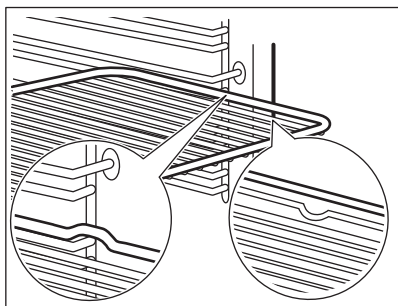
WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

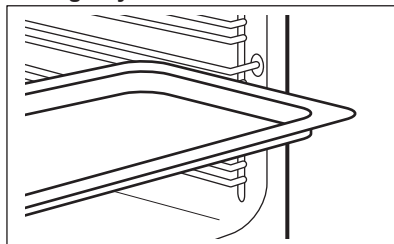
A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

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 |
|  | 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, 16 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Rolls, 9 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, frozen, 0.35 kg | wire shelf | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Swiss Roll | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | baking tray or dripping pan | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflè, 6 pieces | ceramic ramekins on wire shelf | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Sponge flan base | flan base tin on wire shelf | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Victoria sandwich | baking dish on wire shelf | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Poached fish, 0.3 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Whole fish, 0.2 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Fish fillet, 0.3 kg | pizza pan on wire shelf | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Poached meat, 0.25 kg | baking tray or dripping pan | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0.5 kg | baking tray or dripping pan | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Cookies, 16 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Macaroons, 24 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 pieces | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 30 - 40 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Savory pastry, 20 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Short crust biscuits, 20 pieces | baking tray or dripping pan | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartlets, 8 pieces | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Vegetables, poached, 0.4 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetarian omelette | pizza pan on wire shelf | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Mediterranean vegetables, 0.7 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 4 | 25 - 30 |

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 ¹⁾ | Conventional Cooking | Wire shelf | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾ | True Fan Cooking | Wire shelf | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾ | 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 ¹⁾ | Grill | Wire shelf | 4 | max. | 1 - 5 |

¹⁾ 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.
- 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.

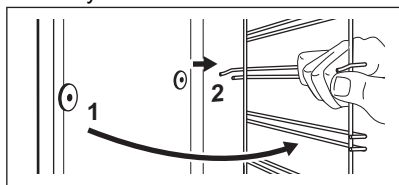
Accessories

- 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 Pyrolytic Cleaning

⚠ WARNING!

There is a risk of burns.

⚠ CAUTION!

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

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn the knob for the heating functions to to enter Menu.
5. Turn the control knob to select and press OK.

| Cleaning programme | Duration |
|------------------------|------------|
| C1 - Light cleaning | 1 h |
| C2 - Normal cleaning | 1 h 30 min |
| C3 - Thorough cleaning | 2 h 30 min |

6. Turn the control knob to select the cleaning programme and press OK.
7. Press OK to start cleaning. When the cleaning starts, the appliance door is locked and the lamp is off. Until the door unlocks the display shows .
8. After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.
9. Wait until the appliance is cold and the door unlocks. Clean the oven interior with soft cloth and water.

11.4 Cleaning Reminder

When flashes on the display after cooking session, the appliance reminds you to clean it with pyrolytic cleaning. You can turn off the reminder in the submenu: Settings. Refer to "Daily use" chapter, Changing: Settings.

11.5 Removing and installing door

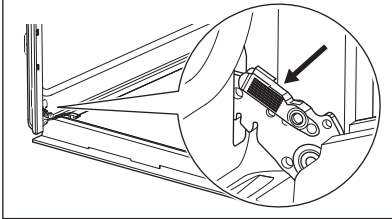
The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole

"Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

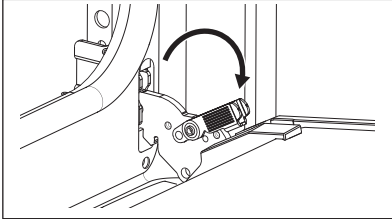
⚠ CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

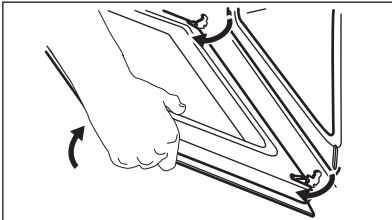
1. Open the door fully and hold both hinges.



2. Lift and pull the latches until they click.

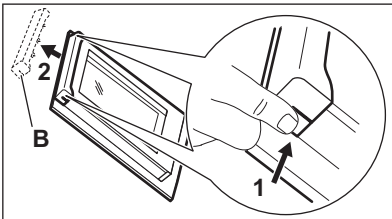


3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.

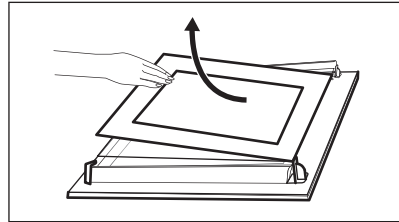


4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.

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



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.

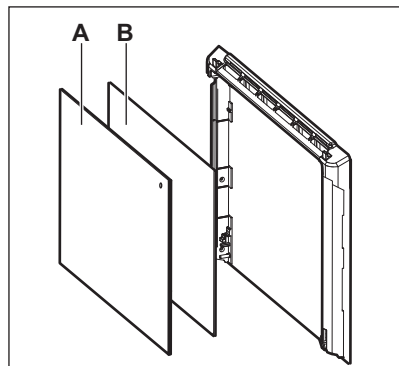


8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels and the oven door.

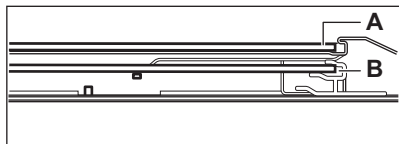
If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

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

When installed correctly, the door trim clicks.



Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



11.6 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...

| Problem | Check if... |
|---|---|
| You cannot activate or operate the appliance. | The appliance is correctly connected to an electrical supply. |
| The appliance does not heat up. | The automatic switch-off is deactivated. |
| The appliance does not heat up. | The appliance door is closed. |
| The appliance does not heat up. | The fuse is not blown. |
| The appliance does not heat up. | Lock is deactivated. |
| The lamp is turned off. | Moist Fan Baking - is activated. |
| The lamp does not work. | The lamp is burnt out. |
| Err C3 | The appliance door is closed or the door lock is not broken. |
| Err F102 | The appliance door is closed. |
| Err F102 | The door lock is not broken. |
| The display shows 00:00. | There was a power cut. Set the time of day. |

i

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

12.2 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is 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 | NBU5P40SK 949498310 NBU5P40SM 949498311 OU5PB40ZSM 949498312 | |
| Energy Efficiency Index | 61.2 | |
| 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 | 0.52 kWh/cycle | |
| Number of cavities | 1 | |
| Heat source | Electricity | |
| Volume | 72 l | |
| Type of oven | Built-In Oven | |
| Mass | NBU5P40SK | 29.6 kg |
| | NBU5P40SM | 29.6 kg |
| | OU5PB40ZSM | 29.6 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.

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

Keep food warm

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

Cooking with the lamp off


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


Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... | 45 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 47 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 50 |
| 4. BANDEAU DE COMMANDE..... | 51 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 52 |
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 52 |
| 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 57 |
| 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 58 |
| 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... | 59 |
| 10. CONSEILS..... | 59 |
| 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 62 |
| 12. DÉPANNAGE..... | 64 |
| 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 65 |
| 14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 67 |

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.

- **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.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

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.

- 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.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

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.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

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. Vous pouvez également consulter le tableau :

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm ²) |
|----------------------|-------------------------------------|
| maximum 1 380 | 3x0.75 |
| maximum 2 300 | 3x1 |
| maximum 3 680 | 3x1.5 |

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

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.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

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 Nettoyage par pyrolyse

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.

- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

2.6 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.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

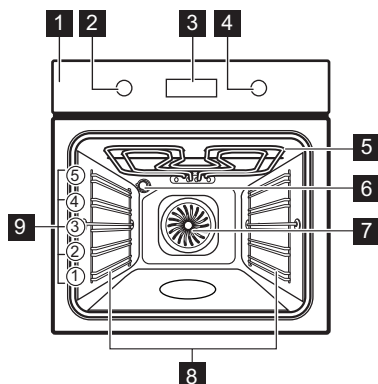
⚠ AVERTISSEMENT!

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 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Support de grille, amovible
- 9 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 :

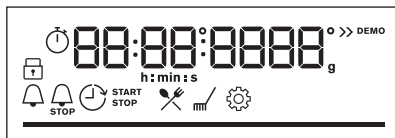
1. Appuyez sur les manettes. Les manettes sortent vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

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











4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

| | |
|---|---|
|  | Appuyez pour régler les fonctions du minuteur. |
|  | Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : Préchauffage rapide. |
|  | Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil. |
|  | Maintenez la touche appuyée pour régler la fonction : Touches Verrouil. |
| OK | Appuyez sur pour confirmer votre sélection. |

4.3 Voyants de l'affichage



Affichage avec les principales fonctions.

| | |
|---|---|
|  | L'appareil est verrouillé. |
|  | Sous-menu : Cuisson assistée. |
|  | Sous-menu : Nettoyage. |
|  | Sous-menu : Configurations |
|  | Préchauffage rapide est activée. |
|  | Minuteur est activée. |
|  | Heure de cuisson est activée. |
|  | Démarrage retardé est activée. |
|  | Compteur est activée. |
|  | Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête. |

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 ».

1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche OK.

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 Modes de cuisson


 **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.


 **Chauffage Haut/Bas**
Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

 **Plats Surgelés**
Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.

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

 **Cuisson de sole**
Pour faire dorer et obtenir un dessous croustillant. Utilisez le premier niveau le plus bas.

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

 **Chaleur Tournante Humide**
Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie 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.

 **Gril**
Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



Turbo grill

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



Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

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 au bout de 30 secondes.

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


6.3 Réglage : Modes de cuisson

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

» Préchauffage rapide - appuyez et maintenez enfoncé pour raccourcir le temps de chauffage. Disponible avec certains modes de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

6.4 Accès : Menu

Ouvrez le menu pour accéder à des plats à cuisson assistée et des configurations.



1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .

L'affichage indique , , .

2. Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur la touche OK.

6.5 Réglage : Cuisson assistée

Cuisson assistée Le sous-menu comprend des programmes conçus pour les plats dédiés. Les programmes commencent par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P...). Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur la touche OK.
5. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche OK.
6. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Sous-menu : Cuisson assistée

Légende



Réglage du poids disponible.









































Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.



















Niveau de grille. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».



L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|-----|---|---|--|
| P1 | Rôti de bœuf, saignant | | |
| P2 | Rôti de bœuf, à point | 1 - 1,5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur |  2 ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| P3 | Rôti de bœuf, bien cuit | | |
| P4 | Steak de bœuf, à point | 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur |   3 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| P5 | Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet) | 1,5 - 2 kg |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil. |
| P6 | Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température) | | |
| P7 | Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température) | 1 - 1,5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur |  2 ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| P8 | Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température) | | |
| P9 | Filet de bœuf rare (cuisson lente) | | |
| P10 | Filet de bœuf, moyen (cuisson lente) | 0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur |  2 ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| P11 | Filet de bœuf, cuit (cuisson lente) | | |
| P12 | Rôti de veau (par ex. épaule) | 0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Ajouter du liquide. Rôti couvert. |
| P13 | Rôti de porc - collet ou épaule | 1,5 - 2 kg |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |
| P14 | Émincé de porc (cuisson lente) | 1,5 - 2 kg |  2 ; plateau de cuisson Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |
| P15 | Filet de porc frais | 1 - 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur |  2 ; plat à rôtir sur grille métallique |
| P16 | Travers de porc | 2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur |  3 plat profond Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|-----|-----------------------------|-----------------------------------|---|
| P17 | Gigot d'agneau avec os | 1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur |  2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |
| P18 | Poulet entier | 1 - 1.5 kg ; frais |   2 ; cocotte sur plateau de cuisson Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |
| P19 | Demi poulet | 0.5 - 0.8 kg |  3 ; plateau de cuisson |
| P20 | Escalope de poulet | 180 - 200 g par pièce |   2 ; cocotte sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. |
| P21 | Cuisses de poulet, fraîches | - |  3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps. |
| P22 | Canard entier | 2 - 3 kg |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson. |
| P23 | Oie entière | 4 - 5 kg |   2 ; poêle profonde Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson. |
| P24 | Rôti haché | 1 kg |  2 ; grille métallique |
| P25 | Poisson entier, grillé | 0.5 - 1 kg par poisson |  2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes. |
| P26 | Filet de poisson | - |   3 ; cocotte sur grille métallique |
| P27 | Gâteau au fromage | - |  2 ;  28 cm moule à charnière sur grille métallique |
| P28 | Gâteau aux pommes | - |  3 ; plateau de cuisson |
| P29 | Tarte aux pommes | - |  2 ; moule à tarte sur grille métallique |
| P30 | Tarte aux pommes | - |  1 ;  22 cm moule à tarte sur grille métallique |
| P31 | Brownies | 2 kg de pâte |  3 ; plat profond |
| P32 | Muffins | - |  3 ; bac à muffins sur grille métallique |
| P33 | Quatre-quarts | - |  2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique |

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

6.6 Modification : Configurations

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur **OK**.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur la touche **OK**.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur la touche **OK**.
5. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

Sous-menu : Configurations

| | Réglage | Valeur |
|----|----------------------|--------------------------------------|
| 01 | Heure actuelle | Modifier |
| 02 | Affichage Luminosité | 1 - 5 |
| 03 | Son touches | 1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé |
| 04 | Volume alarme | 1 - 4 |
| 05 | Compteur | Marche / Arrêt |

| Réglage | Valeur |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 06 Eclairage four | Marche / Arrêt |
| 07 Préchauffage rapide | Marche / Arrêt |
| 08 Nettoyage conseillé | Marche / Arrêt |
| 09 Mode démo | Code d'activation : 2468 |

| Réglage | Valeur |
|---|----------|
| 10 Version du logiciel | Contrôle |
| 11 Réinitialiser tous les réglages | Oui/Non |


7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


7.1 Touches Verrouil


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

Lorsqu'il est activé pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, il verrouille le bandeau de commande, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

Lorsqu'il est activé alors que l'appareil est éteint, le bandeau de commande reste verrouillé, empêchant ainsi l'appareil d'être allumé involontairement.



 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

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

 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

7.2 Arrêt automatique

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

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

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».





L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Démarrage retardé.

7.3 Ventilateur de refroidissement



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

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE



8.1 Description des fonctions du minuteur

| | |
|---|--|
|  Minuteur | Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment. |
|  Heure de cuisson | Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement. |
|  Démarrage retardé | Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. |
|  Compteur | Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment. |



8.2 Réglage : Minuteur

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

8.3 Réglage : Heure de cuisson

- Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
- Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique : 0:00 et .
- Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.
- Appuyez sur **OK**. Le minuteur commence son décompte immédiatement.
- Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.



8.4 Réglage : Démarrage retardé

- Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
- Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique :  et **START**.
- Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.
- Appuyez sur la touche **OK**.



L'affichage indique : --:--  **STOP**.

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

8.5 Réglage : Compteur

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

8.6 Réglage : Heure actuelle

- Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu.
- Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Heure actuelle. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Menu : Réglages de base.
- Tournez la manette de commande pour régler l'horloge.
- Appuyez sur la touche **OK**.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

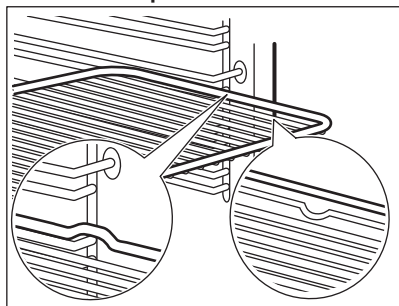
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

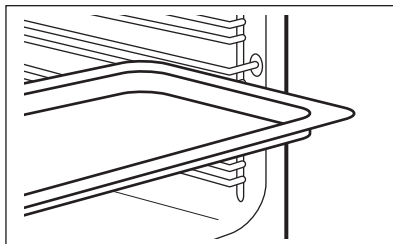
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

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



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, 16 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Petits pains, 9 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg | grille métallique | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Gâteau Roulé | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflé, 6 morceaux | ramequins en céramique sur une grille métallique | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Fond de tarte en génoise | moule à tarte sur une grille métallique | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Gâteau à étages | Plat de cuisson sur la grille métallique | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Poisson poché, 0,3 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 20 - 25 |
| 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 | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Viande pochée, 0,25 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Chachlyk, 0,5 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Cookies, 16 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Meringues, 24 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 25 - 35 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Muffins, 12 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Petite pâtisserie salée, 20 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartelettes, 8 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Légumes, pochés, 0,4 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Omelette végétarienne | plaque à pizza sur la grille métallique | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Légumes méditerranéens, 0,7 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 4 | 25 - 30 |

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 ¹⁾ | Chauffage Haut/Bas | Grille métallique | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾ | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾ | 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 1)



Gril



Grille métal-
lique



4



max.



1 - 5

1) 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.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essayez 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.

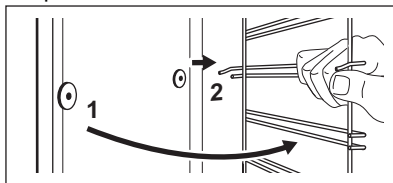
Accessoires

- 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 par pyrolyse



AVERTISSEMENT!


Risque de brûlure.




ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four.


1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .

5. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  et appuyez sur OK.

| Programme de nettoyage | Durée |
|------------------------|------------|
| C1 - Nettoyage léger | 1 h |
| C2 - Nettoyage normal | 1 h 30 min |
| C3 - Nettoyage complet | 2 h 30 min |


6. Tournez la manette de commande pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur OK.

7. Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.

Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. La porte se déverrouille lorsque l'affichage indique .

8. Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
9. Attendez que l'appareil soit froid et que la porte se déverrouille. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et de l'eau.

11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque  clignote sur l'affichage après la cuisson, l'appareil vous rappelle de le nettoyer par pyrolyse. Vous pouvez désactiver le rappel dans le sous-menu : Configurations. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Modification : Configurations.

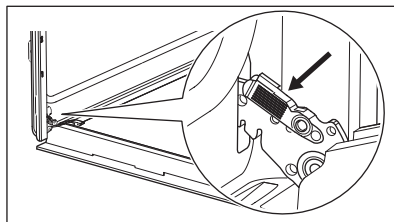
11.5 Retrait et installation de la porte

La porte du four dispose de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

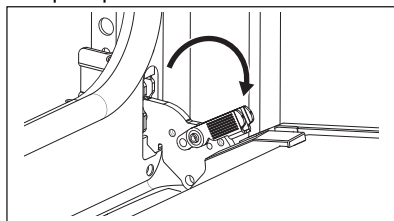
ATTENTION!

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

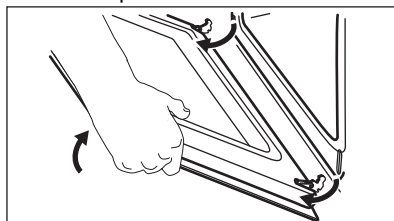
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



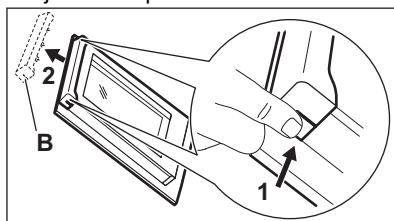
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.

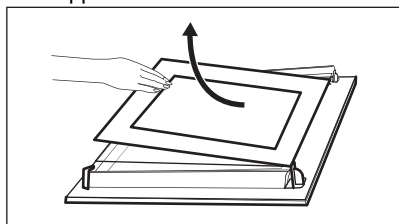


4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
5. Tenez la garniture de porte B sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



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

panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



8. Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

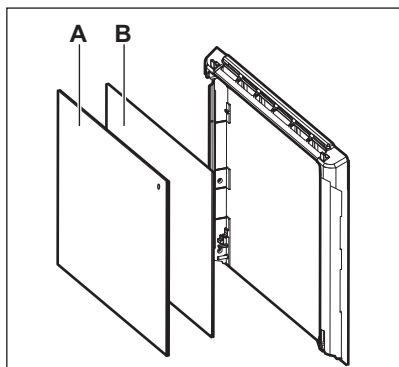
9. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

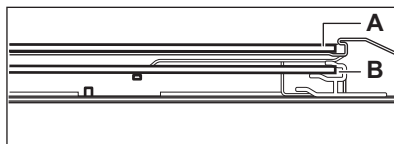
Veillez à replacer les panneaux de verre

(A et B) dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impression sur le côté du panneau de verre. Chacun des panneaux de verre semble différent pour faciliter le démontage et le montage.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.



Veillez à installer correctement le panneau de verre central dans son logement.



11.6 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...

| Problème | Vérifiez que... |
|---|---|
| Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en marche ni le faire fonctionner. | L'appareil est correctement branché à l'électricité. |
| L'appareil ne chauffe pas. | L'arrêt automatique est désactivé. |
| L'appareil ne chauffe pas. | La porte de l'appareil est fermée. |
| L'appareil ne chauffe pas. | Le fusible n'a pas disjoncté. |
| L'appareil ne chauffe pas. | Le Touches Verrouil est désactivé. |
| L'éclairage est éteint. | Chaleur Tournante Humide - est activé. |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'ampoule est grillée. |
| Err C3 | La porte de l'appareil est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé. |
| Err F102 | La porte de l'appareil est fermée. |
| Err F102 | Le verrouillage de la porte n'est pas cassé. |
| L'affichage indique 00:00. | Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle. |



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

12.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de 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 | NBU5P40SK 949498310 NBU5P40SM 949498311 OU5PB40ZSM 949498312 | |
| Indice d'efficacité énergétique | 61.2 | |
| 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 | 0.52 kWh/cycle | |
| Nombre de cavités | 1 | |
| Source de chaleur | Électricité | |
| Volume | 72 l | |
| Type de four | Four encastrable | |
| Masse | NBU5P40SK | 29.6 kg |
| | NBU5P40SM | 29.6 kg |
| | OU5PB40ZSM | 29.6 kg |

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

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.

Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint


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


Chaleur Tournante Humide

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

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

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

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



aeg.com

867386226-A-222024



CE