

NBU5A10CK

NL Gebruiksaanwijzing | **Oven**

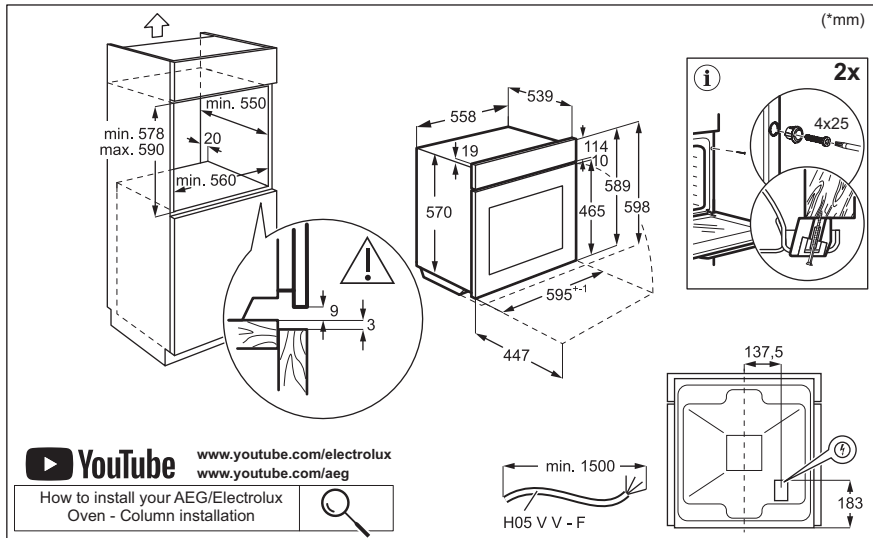
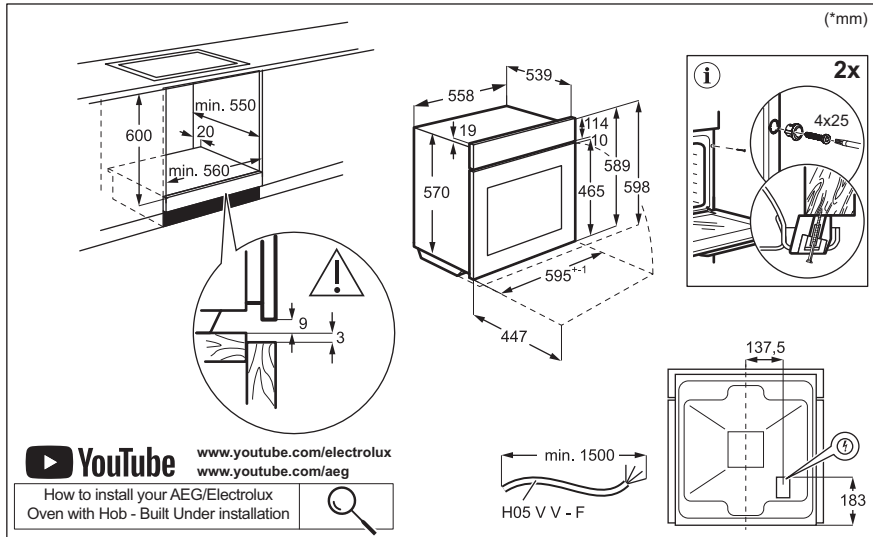
3

FR Notice d'utilisation | **Four**

17



# INSTALLATIE / INSTALLATION



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



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

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

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

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

## 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.

## 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 ovendeur 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.
- 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 (mm <sup>2</sup> ) |
|---------------------|----------------------------------------|
| maximaal 1380       | 3x0.75                                 |

| Totaal vermogen (W) | Sectie van de kabel (mm <sup>2</sup> ) |
|---------------------|----------------------------------------|
| 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.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- 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 verwijderd. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de veiligheidsinstructies op de verpakking.

## 2.5 Binnenverlichting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Verwijdering



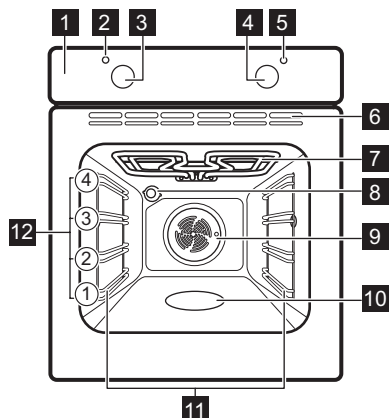
### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Aan-uitlampje/symbool
- 3 Knop voor verwarmingsfuncties
- 4 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 5 Temperatuurindicator/symbool

- 6 Luchtopeningen voor de koelventilator
- 7 Verwarmingselement
- 8 Lamp
- 9 Ventilator
- 10 Uitholling reliëf - Aqua-reinigingscontainer
- 11 Inschuifrails, verwijderbaar
- 12 Inzetniveaus

### 3.2 Accessoires

Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe u accessoires gebruikt die bij uw apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.



## 4. BEDIENINGSPANEEL

### 4.1 Het apparaat in- en uitschakelen

Het apparaat inschakelen:

1. Druk op de knoppen. De knoppen komen eruit.
2. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.

3. Draai de regelknop om het in te stellen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen ☐.

## 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het

met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie ☐ in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.



3. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.

6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Verwarmingsfuncties



#### Binnenverlichting

Inschakelen van de verlichting.



#### Warme Lucht

Voor het roosteren of bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meerdere roosterhoogten, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.



#### 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. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).



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

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

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



#### Onderwarmte

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



#### Hetelucht

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



#### 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.



#### Ontdooien

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

### 6.2 Notities over: Warmelucht (vochtig)

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

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

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

### 6.3 Verwarmingsfunctie instellen

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

3. Draai wanneer het bereiden stopt de knoppen naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

## 7. EXTRA FUNCTIES

### 7.1 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat stopt de koelventilator.

### 7.2 Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van de oven of defecte componenten kunnen gevaarlijke

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

## 8. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

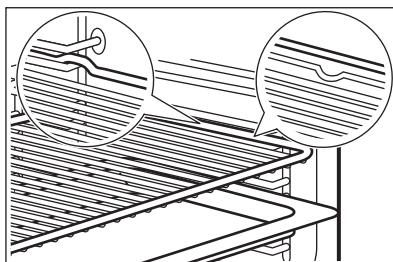
### 8.1 Accessoires plaatsen



Afhankelijk van het model kunnen accessoires variëren. Raadpleeg het hoofdstuk "Productbeschrijving" voor meer informatie over de accessoires.

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

Plaats het accessoire (draadschap/lade) tussen de geleidestangen van de reksteun. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt en dat de voeten naar beneden wijzen.



Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.

Als er een opschrift op het accessoire staat, zorg er dan voor dat het naar u toe is gericht.

Als u een bak met gaten gebruikt, plaats dan de bak/pan eronder om druppelende vloeistoffen op te vangen.

## 9. AANWIJZINGEN EN TIPS

### 9.1 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) |

**9.2 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

**9.3 Warmelucht (vochtig)**

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

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Zoete broodjes, 12 stuks                                                          | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Broodjes, 9 stuks                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Pizza, bevroren, 0,35 kg                                                          | bakrooster                                                                        | 220 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Biscuitrol                                                                        | bakplaat of lekschaal                                                             | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Brownie                                                                           | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Soufflé, 6 stuks                                                                  | keramieken vormpjes op rooster                                                    | 200 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Luchtige flanbodem                                                                | flanvorm op rooster                                                               | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Victoriataart met jam-vulling                                                     | ovenschaal op rooster                                                             | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Gepocheerde vis, 0,3 kg                                                           | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Hele vis, 0,2 kg                                                                  | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Visfilet, 0,3 kg                                                                  | pizzavorm op rooster                                                              | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Gepocheerd vlees, 0,25 kg                                                         | bakplaat of lekschaal                                                             | 200 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Sjaslied, 0,5 kg                                                                  | bakplaat of lekschaal                                                             | 200 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Koekjes, 16 stuks                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Bitterkoekjes, 20 stuks                                                           | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                           |
| Muffins, 12 stuks                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Hartig gebak, 16 stuks                                                            | bakplaat of lekschaal                                                             | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Zandkoekjes, 20 stuks                                                             | bakplaat of lekschaal                                                             | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Taartjes, 8 stuks                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Groenten, gepocheerd, 0,4 kg                                                      | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Vegetarisch omelet                                                                | pizzavorm op rooster                                                              | 200 | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Mediterrane groenten, 0,7 kg                                                      | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                           |

## 9.4 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Kleine cakes, 16 stuks per bakplaat                                               | Boven + onderwarmte                                                               | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 170  | 20 - 35                                                                           |
| Kleine cakes, 16 stuks per bakplaat                                               | Warme Lucht                                                                       | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 160  | 20 - 35                                                                           |
| Kleine cakes, 16 stuks per bakplaat                                               | Warme Lucht                                                                       | Bakplaat                                                                          | 1 en 3                                                                            | 160  | 20 - 35                                                                           |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm                                                      | Boven + onderwarmte                                                               | Bakrooster                                                                        | 1                                                                                 | 170  | 70 - 90                                                                           |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm                                                      | Warme Lucht                                                                       | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 160  | 70 - 90                                                                           |
| Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm                                                    | Boven + onderwarmte                                                               | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 170  | 35 - 45                                                                           |
| Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm                                                    | Warme Lucht                                                                       | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 160  | 35 - 45                                                                           |
| Zandtaartdeeg <sup>1)</sup>                                                       | Boven + onderwarmte                                                               | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 150  | 20 - 35                                                                           |
| Zandtaartdeeg <sup>1)</sup>                                                       | Warme Lucht                                                                       | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 150  | 20 - 35                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grillen                                                                           | Bakrooster                                                                        | 3                                                                                 | max. | 1 - 5                                                                             |

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

## 10. ONDERHOUD EN REINIGING

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 10.1 Opmerkingen over de reiniging

#### Reinigingsmiddelen

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

#### Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dien je het apparaat gedurende 10 minuten te laten werken voordat je er iets in plaatst. Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

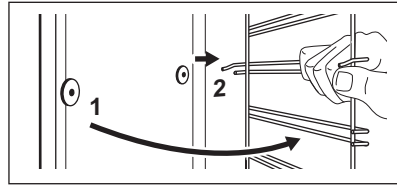
#### Accessoires

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

### 10.2 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.

### 10.3 Reiniging met water (Aqua Clean)

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

1. Giet water in de uitsparing van de ovenruimte: 150 ml.
2. Stel de functie  in.
3. Stel de temperatuur in op 90 °C.
4. Laat het apparaat 30 min werken.
5. Schakel het apparaat uit.
6. Wacht totdat het apparaat koud is. Maak de opening droog met een zachte doek.

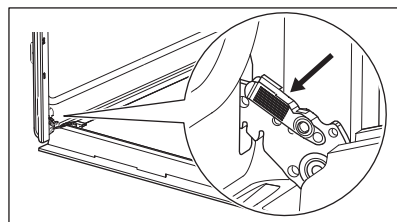
### 10.4 De deur verwijderen en installeren

De ovendeur beschikt over twee glasplaten. Je kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijderd.

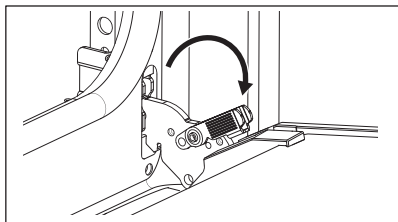
### **LET OP!**

Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

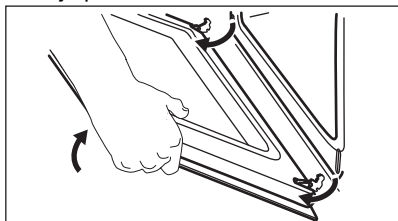
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.



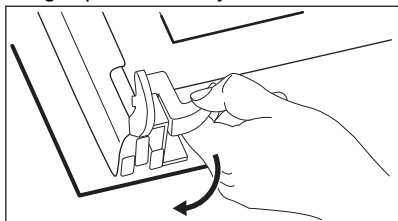
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



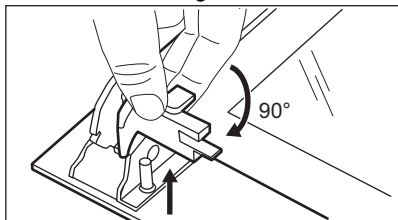
3. Sluit de oven deur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



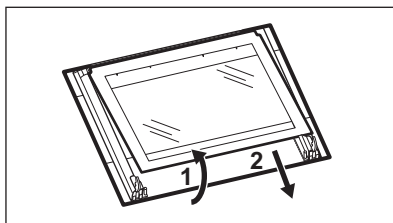
4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond en ontgrendel het vergrendelingssysteem om de interne glasplaat te verwijderen.



5. Draai de bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun zittingen.



6. Til het glaspaneel eerst voorzichtig op en verwijder het vervolgens.

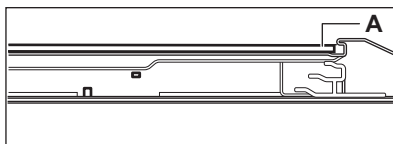


7. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.
8. Installeer na het reinigen de glasplaat en de oven deur.

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

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

Zorg ervoor dat je de interne glasplaat **A** correct in de zittingen plaatst.



## 10.5 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.

### 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.

## 11. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Wat moet je doen als ...

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

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

| Probleem                   | Pauzeren en hervatten                                                                   |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| De verlichting werkt niet. | De lamp is opgebrand. Vervang de lamp. Zie "Onderhoud en reiniging", De lamp vervangen. |

### 11.2 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.):

## 12. ENERGIEZUINIGHEID

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

|                                                                 |                     |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------|
| Naam leverancier                                                | AEG                 |
| Modelnummer                                                     | NBU5A10CK 944068497 |
| Energie-efficiëntie-index                                       | 95.1                |
| Energie-efficiëntieklasse                                       | A                   |
| Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus | 0.89 kWh/cyclus     |
| Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus     | 0.78 kWh/cyclus     |
| Aantal holtes                                                   | 1                   |
| Warmtebron                                                      | Elektriciteit       |
| Volume                                                          | 65 l                |

|            |            |
|------------|------------|
| Soort oven | Inbouwoven |
| Massa      | 27.8 kg    |

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

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

|                                                                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Stroomverbruik in uit-modus                                                                                         | 0.3 W  |
| De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken | 20 min |

### 12.3 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.

#### Eten warm houden

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

#### Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

## 13. 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.



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



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

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....                  | 17 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                        | 19 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                    | 22 |
| 4. BANDEAU DE COMMANDE.....                          | 22 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....                | 22 |
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....                      | 23 |
| 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....                    | 24 |
| 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....                  | 24 |
| 9. CONSEILS.....                                     | 25 |
| 10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....                      | 27 |
| 11. DÉPANNAGE.....                                   | 29 |
| 12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                       | 30 |
| 13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 31 |

## 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.

## 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.
- 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 (mm²) |
|----------------------|------------------------|
| maximum 1 380        | 3x0.75                 |
| maximum 2 300        | 3x1                    |

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm²) |
|----------------------|------------------------|
| 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 bocalx 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.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- 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 Éclairage interne

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

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

## 2.6 Service

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

## 2.7 Mise au rebut

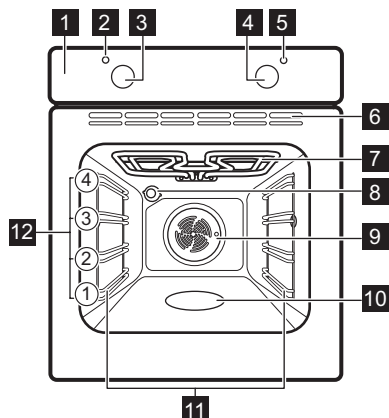
### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble



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

- 6** Fentes d'aération du ventilateur de refroidissement
- 7** Résistance
- 8** Éclairage
- 9** Chaleur tournante
- 10** Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 11** Support de grille, amovible
- 12** Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



## 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). **0**.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Préchauffage et nettoyage initiaux

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

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

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.

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

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Fonctions de cuisson



#### Eclairage four

Pour allumer l'éclairage.



#### Chaleur tournante

Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs se mélangent.



#### 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 puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide.



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

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean.



#### Cuisson de sole

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



#### Chaleur tournante

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



#### Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



#### Turbo gril

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



#### Décongélation

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

### 6.2 Remarques sur : Chaleur tournante humide

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

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

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

« Rendement énergétique », Conseils d'économie d'énergie.

### 6.3 Réglage d'un mode de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.

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

## 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 7.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement s'arrête.

### 7.2 Thermostat de sécurité

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

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

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Insertion des accessoires

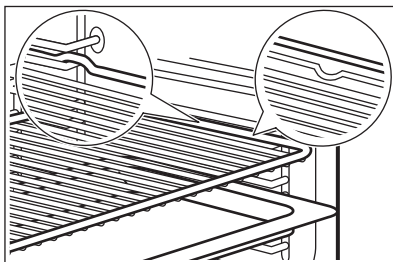


Selon le modèle, les caractéristiques des accessoires peuvent varier. Pour plus d'informations sur les accessoires, reportez-vous au chapitre « Description du produit ».

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.

Insérez l'accessoire (grille métallique/plaque) entre les rails du support de grille.

Assurez-vous que la clayette touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds pointent vers le bas.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.



# 9. CONSEILS

## 9.1 Recommandations de cuisson

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

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

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

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

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

### Symboles utilisés dans les tableaux :

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

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

## 9.2 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

## 9.3 Chaleur tournante humide

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

|  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Petits pains sucrés, 12 morceaux                                                    | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                  | 180 | 2                                                                                   | 35 - 40                                                                             |
| Petits pains, 9 morceaux                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                  | 180 | 2                                                                                   | 35 - 40                                                                             |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg                                                            | grille métallique                                                                   | 220 | 2                                                                                   | 35 - 40                                                                             |
| Gâteau Roulé                                                                        | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                  | 170 | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                             |
| Brownie                                                                             | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                  | 180 | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                             |
| Soufflé, 6 morceaux                                                                 | ramequins en céramique sur une grille métallique                                    | 200 | 3                                                                                   | 30 - 40                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Fond de tarte en génoise                                                          | moule à tarte sur une grille métallique                                           | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Gâteau à étages                                                                   | Plat de cuisson sur la grille métallique                                          | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Poisson poché, 0,3 kg                                                             | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Poisson entier, 0,2 kg                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Filet de poisson, 0,3 kg                                                          | plaque à pizza sur la grille métallique                                           | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Viande pochée, 0,25 kg                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 200 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Chachlyk, 0,5 kg                                                                  | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 200 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Cookies, 16 morceaux                                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Meringues, 20 morceaux                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                           |
| Muffins, 12 morceaux                                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Petite pâtisserie salée, 16 morceaux                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux                                               | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Tartelettes, 8 morceaux                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Légumes, pochés, 0,4 kg                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Omelette végétarienne                                                             | plaque à pizza sur la grille métallique                                           | 200 | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Légumes méditerranéens, 0,7 kg                                                    | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                           |

## 9.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Petits gâteaux, 16 par plaque                                                       | Chauffage Haut/Bas                                                                  | Plateau de cuisson                                                                  | 3                                                                                   | 170 | 20 - 35                                                                             |
| Petits gâteaux, 16 par plaque                                                       | Chaleur tournante                                                                   | Plateau de cuisson                                                                  | 3                                                                                   | 160 | 20 - 35                                                                             |

|  |  |  |  | °C   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Petits gâteaux, 16 par plaque                                                     | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 1 et 3                                                                            | 160  | 20 - 35                                                                           |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                                 | Chauffage Haut/Bas                                                                | Grille métallique                                                                 | 1                                                                                 | 170  | 70 - 90                                                                           |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                                 | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160  | 70 - 90                                                                           |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm                                                    | Chauffage Haut/Bas                                                                | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 170  | 35 - 45                                                                           |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm                                                    | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160  | 35 - 45                                                                           |
| Sablé <sup>1)</sup>                                                               | Chauffage Haut/Bas                                                                | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 150  | 20 - 35                                                                           |
| Sablé <sup>1)</sup>                                                               | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 150  | 20 - 35                                                                           |
| Pain grillé <sup>1)</sup>                                                         | Gril                                                                              | Grille métallique                                                                 | 3                                                                                 | max. | 1 - 5                                                                             |

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

## 10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 10.1 Remarques concernant le nettoyage

#### Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

#### Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de

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

#### Accessoires

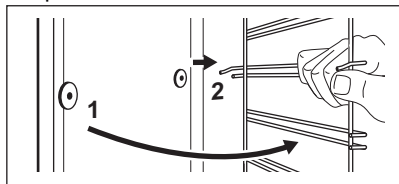
- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des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

### 10.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

- Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



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

### 10.3 Nettoyage Aqua Clean

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

- Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 150 ml.
- Réglez la fonction .
- Réglez la température sur 90 °C.
- Laissez l'appareil fonctionner pendant 30 min.
- Mettez à l'arrêt l'appareil.
- Attendez que l'appareil soit froid. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

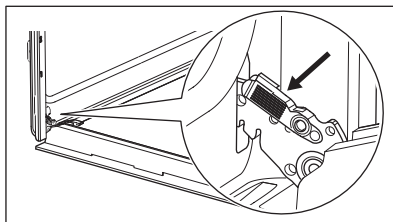
### 10.4 Retrait et installation de la porte

La porte du four dispose de deux 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.

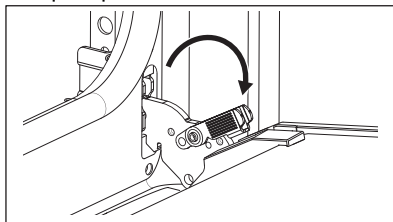
#### **ATTENTION!**

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

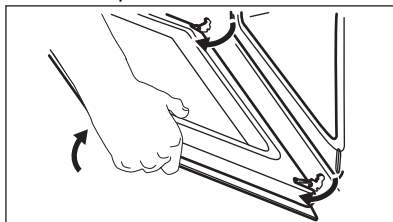
- Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



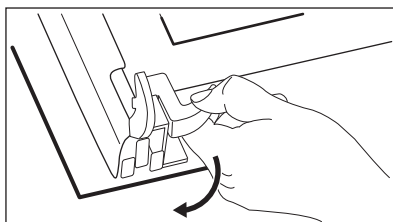
- Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



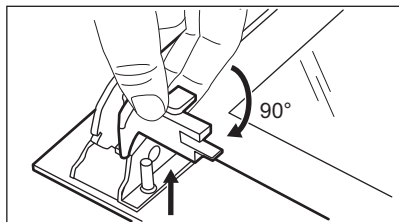
- Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



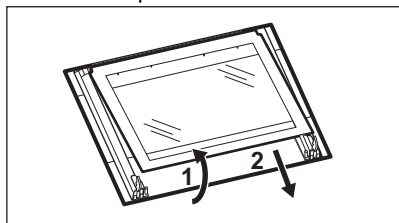
- Mettez la porte sur un chiffon doux sur une surface stable et relâchez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre interne.



- Faites pivoter les fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



6. Soulevez d'abord avec précaution, puis retirez le panneau de verre.

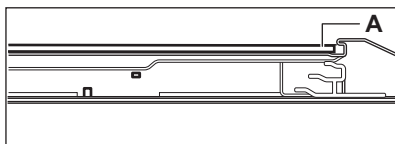


7. Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
8. Après le nettoyage, installez le panneau de verre et la porte du four.

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

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

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur **A** dans son logement.



## 10.5 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.

### 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.

## 11. DÉPANNAGE

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Que faire si...

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

| Problème                   | Cause et solution                                                                                                                                  |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne chauffe pas. | Le fusible a disjoncté. Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. |

| Problème                         | Cause et solution                                                                                                            |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le joint de porte est endommagé. | N'utilisez pas l'appareil. Contactez un service après-vente agréé.                                                           |
| L'éclairage ne fonctionne pas.   | L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage », Remplacement de la lampe. |

### 11.2 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) :    |

## 12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 12.1 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                                               | NBU5A10CK 944068497 |
| Indice d'efficacité énergétique                                        | 95.1                |
| Classe d'efficacité énergétique                                        | A                   |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel     | 0.89 kWh/cycle      |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0.78 kWh/cycle      |
| Nombre de cavités                                                      | 1                   |
| Source de chaleur                                                      | Électricité         |
| Volume                                                                 | 65 l                |
| Type de four                                                           | Four encastrable    |
| Masse                                                                  | 27.8 kg             |

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

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

|                                                                                                        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »                                                      | 0.3 W  |
| Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable | 20 min |

## 12.3 Conseils pour économiser l'énergie

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

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

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

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

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

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

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

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

### Maintien des aliments au chaud

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

### Chaleur tournante humide

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

## 13. 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](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



