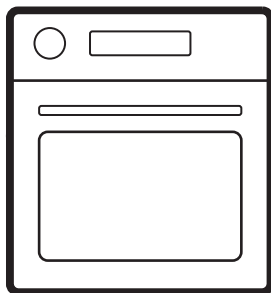


AEG



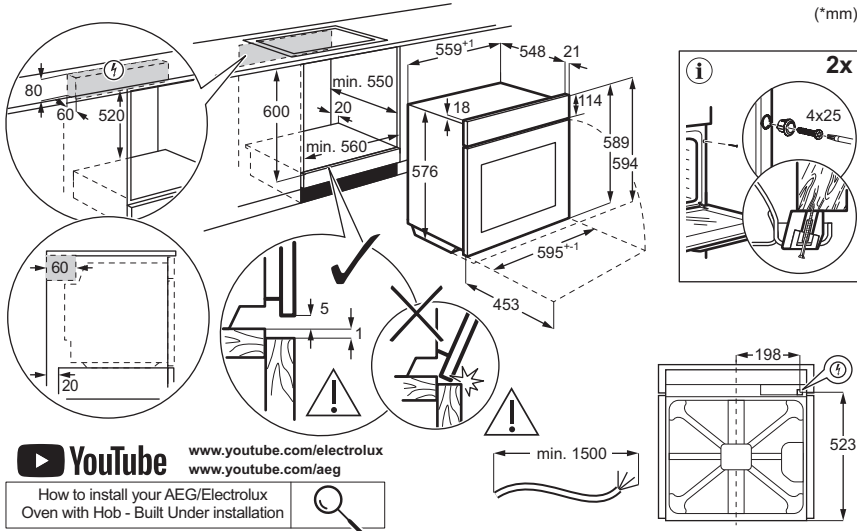
aeg.com/register



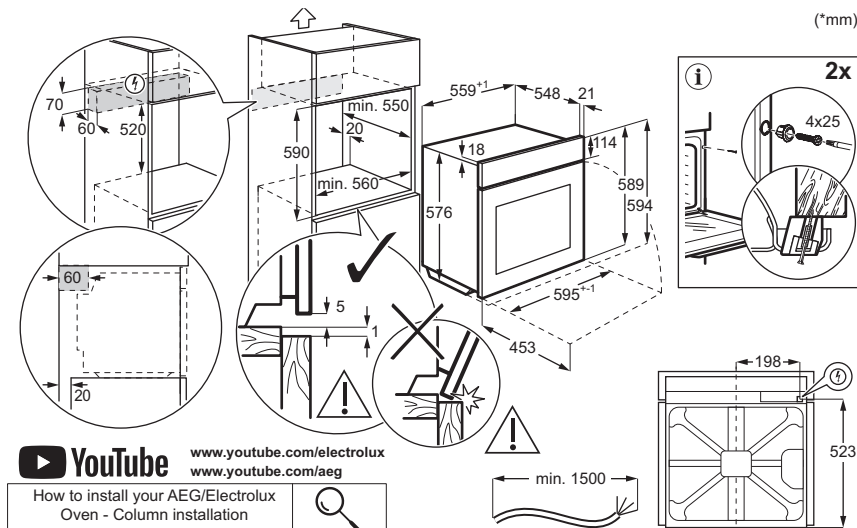
NBU5A40PE
NBU5A40PM
NBU5A43PB
OU5AB40PK
OU5AB40PM
OU5AB40WPK
TU5AB40PB
TU5AB43APB

INSTALLATIE / INSTALLATION / MONTAGE / INSTALLAZIONE

(*mm)



(*mm)



NEDERLANDS

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	5
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	7
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	7
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	8

6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	10
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	11
8. PROBLEEMOPLOSSING.....	13
9. ENERGIEVERBRUIK.....	13
10. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	14

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voordat u het apparaat installeert en gebruikt. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en 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 ap-

paraat 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 de verpakking uit de buurt van kinderen en gooi deze op de juiste manier weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.
- Activeer altijd de kinderbeveiliging, indien beschikbaar.

- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

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.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon het netsnoer vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is

uitgeschakeld voordat je 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 apparatuurruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- Om de inschuifrails 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. VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

2.1 Installation

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.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat, omdat het zwaar is. Gebruik 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 installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Voor het apparaat te monteren moet u ervoor zorgen dat het waterpas staat en dat de deur zonder enige beperking kan openen.
- 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 elektricien worden gemaakt.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de stroomtoevoer.
- Het apparaat moet geaard zijn. Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Voorkom beschadiging van de stekker en het snoer. Als vervanging nodig is, moet dit worden gedaan door ons geautoriseerde servicecentrum.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur

van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.

- Elektrocutiebescherming van onder spanning staande en geïsoleerde onderdelen moet stevig worden bevestigd en mag niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg voor toegang tot de stekker na installatie.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelf.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 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 (mm²)
maximaal 1,380	3x0.75
maximaal 2,300	3x1
maximaal 3,680	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.

- Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.
- Zie erop toe dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat opent tijdens het gebruik, omdat er hete lucht en ontvlambare mengsels van alcoholingrediënten kunnen 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.
- Houd vonken en open vuur uit de buurt van het apparaat wanneer de deur open is.
- Gebruik alleen goedgekeurd glas en goedgekeurde potten voor inmaken.
- Plaats geen brandbare producten in de buurt van het apparaat.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - Plaats geen ovenschalen of voorwerpen direct op de bodem van de ovenruimte.
 - Plaats geen aluminiumfolie direct op de bodem van de ovenruimte.
 - Plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - Laat geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat staan na het koken.
 - Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren 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 cakes, omdat vruchtensappen blijvende vlekken kunnen veroorzaken.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.

- Als het apparaat achter een meubelpaneel is geïnstalleerd, sluit het paneel dan niet tijdens het gebruik. Sluit het paneel pas wanneer het apparaat volledig is afgekoeld om schade door hitte en vocht te voorkomen.
- 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 lampen met dezelfde specificaties.
- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is om glasbreuk te voorkomen. Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn, neem dan voor vervanging contact op met het erkende servicecentrum.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijderd, omdat de deur zwaar is.
- Reinig en droog het apparaat, de binnenruimte en de accessoires na elk gebruik om condensatie door stoom, corrosie en aantasting van het oppervlak te voorkomen.
- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage, zoals scheuren, blaasjes, delaminatie, krimp, kleverigheid, corrosie of andere zichtbare veranderingen in textuur of uiterlijk, die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Volg de reinigings- en onderhoudsinstructies om slijtage te voorkomen.

- Gebruik een microvezeldoek, warm water en een neutraal vaatwasmiddel om het apparaat en de accessoires te reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen, scherpe of metalen voorwerpen.
- Volg de veiligheidsinstructies op de verpakking wanneer u een ovenspray gebruikt.

2.5 Verwijdering



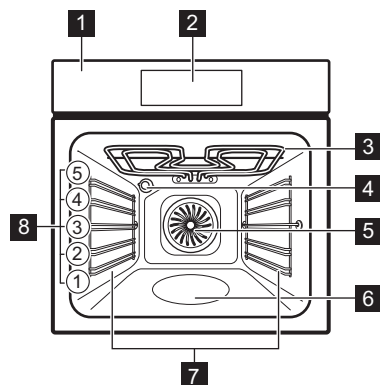
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met je plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Koppel het apparaat los van de voeding, knip vervolgens het elektrische snoer af en gooi het weg.

3. PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Display
- 3** Verwarmingselement
- 4** Lamp
- 5** Ventilator

- 6** Uitholling reliëf - Aqua-reinigingscontainer
- 7** Rekondersteuning, uitneembaar
- 8** Inzetniveaus

3.2 Aanraakvelden

	Apparaat in- en uitschakelen.
	Om door het menu te navigeren.
	Om instellingen aan te passen.
	Druk hierop om de functie AirFry in te stellen.
	Om de functie voor kookassistentie in te stellen.
	Om timerfuncties in te stellen.
	Om instellingen te openen.
	Om uw selectie te bevestigen.

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

4.1 Tijd instellen

1. Druk op het of het om de uren en minuten aan te passen.
2. Druk op het om te bevestigen.

4.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor het eerste gebruik voor. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer.

1. Verwijder alle accessoires en de inschuifrails.

2. Stel elke functie in op de maximumtemperatuur en laat het apparaat draaien gedurende de opgegeven tijd: 1 u, 15 min, 15 min. Zie Dagelijks gebruik.

3. Zet het apparaat uit en laat het afkoelen.
4. Maak schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Vervang alle accessoires en de inschuifrails.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

5.1 Kookfuncties

	Hotelucht: Zelfs bakken, malsheid, drogen
	Boven + onderwarme: Traditioneel bakken
	AirFry: Voedsel frituren met minder olie en zonder bakpapier.
	Bevroren gerechten: Frietjes, aardappel-partjes, loempia's
	Pizza-functie: Pizza bakken
	Onderwarme: Taarten bakken
	Ontdooien: Ontdooien
	Warmelucht (vochtig): Bakken
	Grillen: Toasten, grillen
	Turbo grill: Vlees roosteren, bruinen
	Opwarmen: verwarmen/koken

De lamp kan automatisch uitschakelen bij een temperatuur onder 80°C tijdens sommige ovenfuncties.

5.2 Instelling: kookfuncties

1. Druk op het om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op het of het om door de functies te navigeren.
3. Druk op het of het om de temperatuur in te stellen.
4. Stel indien nodig de timerfuncties in.
5. Druk op het OK.
6. Druk op om de kookfunctie uit te schakelen.

Om de functie te wijzigen, drukt u op het om het apparaat uit te schakelen en drukt u

er vervolgens opnieuw op om het weer in te schakelen.

— Voortgangsbalk - geeft visueel aan wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de kooktijd ten einde loopt.

» Snel opwarmen - houd het OK gedurende 3 seconden ingedrukt tijdens de opwarmfase om de opwarmtijd te verkorten. Dit is beschikbaar voor sommige kookfuncties. De ventilator kan automatisch worden ingeschakeld.

5.3 Timer

1. Druk op het .
2. Druk op het of het om een timerfunctie te selecteren.
3. Druk op het of het om de tijd in te stellen. Druk op het OK.

Om een timerfunctie te annuleren, houdt u het .

Timerfuncties	
	Een aftelling instellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
	Een aftelling instellen. Wanneer de timer afloopt, klinkt het signaal en stopt het koken.
	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Uptimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat werkt vanaf het moment dat u een functie start.

5.4 Kookassistentie

Kookassistentie-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. Druk op het om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op het .

3. Druk op het $\wedge$ of het $\vee$ om kookassistentie-functies te selecteren.
4. Druk op $+$ of op $-$ om indien nodig instellingen aan te passen.
5. Druk op OK om te bevestigen.
6. Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig. Voor kookassistentie met een voedselsensor is de procedure identiek.

Submenu: Kookassistentie

Legenda	
g	Gewichtsaanpassing beschikbaar.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau. Zie Productbeschrijving.
Gerechten	
	Pizza 2 bakplaat bekleed met bakpapier
	Kip 1 - 1.5 kg; vers 2 bakplaat, Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.
	Rundvlees 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.
	Filets 3 stoofschotel op draadrek
	Lasagne 1 - 1.5 kg 2 stoofschotel op draadrek
	Quiche 2 bakblik op draadrek
	Aardappelen 1 kg 2 bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
	Groente-gratin 1 - 1.5 kg 3 bakplaat bekleed met bakpapier Snijd de groenten in plakjes.
	Muffins 3 muffinbakplaat op draadrek

Gerechten	
	Ciabatta 0.8 kg 2 bakplaat bekleed met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.

5.5 Instellingen

1. Druk op het om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op het om naar de instellingen te gaan.
3. Druk op het $\wedge$ of het $\vee$ om de instellingen aan te passen. Druk op OK.
4. Druk op het $+$ of het $-$ om de waarde aan te passen.
5. Druk op OK om de aanpassingsmodus te bevestigen of te verlaten.
6. Druk op het om de instellingen te verlaten.

Submenu: Instellingen

	Instellingen	Waarde
01	Reinigen	Reiniging met water
02	Dagtijd	Wijzigen
03	Binnenverlichting	Aan/uit
04	Snel opwarmen	Aan/uit
05	Uptimer	Aan/uit
06	Helderheid display	1 - 5
07	Toetstonen	Beep, Clic, None
08	Geluidsvolume	1 - 4
09	-	-
10	Voedselsensor ¹⁾	1 - Alarm, 2 - Alarm en stop
11	Reinigingsherinnering ¹⁾	Aan/uit
12	-	-
13	Demostand	Activeringscode: 2468
14	Softwareversie	Controleren
15	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

¹⁾ alleen geselecteerde modellen

Instellingen starten standaard bij **02**. Gebruik het **^** en het **∨** om te navigeren.

5.6 Blokkering

Deze functie voorkomt een onbedoelde wijziging van de apparaatfunctie.

Indien ze wordt geactiveerd terwijl het apparaat in gebruik is, wordt het bedieningspaneel vergrendeld om ervoor te zorgen dat de huidige kookinstellingen ononderbroken doorgaan.

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

  - ingedrukt houden om de functie in en uit te schakelen.

 - knippert 3 keer wanneer het slot wordt ingeschakeld.

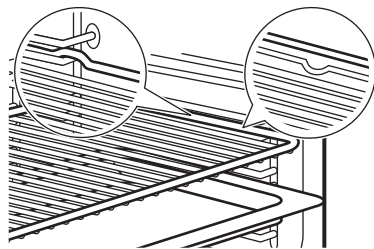
5.7 Accessoires



Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe je accessoires gebruikt die bij je apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk

bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.

Plaats het accessoire (draadrek/bakplaat) tussen de geleidebalken van de rekonders-teuning. Let erop dat het rek de achterkant van de oven raakt en de voeten naar beneden wijzen. Een kleine inkeping aan de bovenkant verhoogt de veiligheid en zorgt voor kantelbescherming. De rand rond het rek voorkomt dat kookgerei eraf kan glijden.



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.

6. AANWIJZINGEN EN TIPS

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

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Bereidingsfunctie
°C	Temperatuur
	Inzetniveau



Kooktijd (min)



Extra informatie

6.2 Warmelucht (vochtig)

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

	°C			
Zoete broodjes, 16 stuks	180	2	20 - 30	1)
Broodjes, 9 stuks	180	2	30 - 40	1)
Pizza, bevroren, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Biscuitrol	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 stuks	200	3	25 - 30	3)

	°C			
Luchtige flanbodem	180	2	15 - 25	4)
Victoriataart met jamvulling	170	2	40 - 50	5)
Gepocheerde vis, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Hele vis, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Visfilet, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Sjasliëk, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Koekjes, 16 stuks	180	2	20 - 30	1)
Bitterkoekjes, 24 stuks	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 stuks	170	2	30 - 40	1)
Hartig gebak, 20 stuks	180	2	25 - 30	1)
Zandkoekjes, 20 stuks	150	2	25 - 35	1)
Taartjes, 8 stuks	170	2	20 - 30	1)
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarisch omelet	200	3	25 - 30	6)
Mediterrane groenten, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Gebruik een bakplaat of lekschaal.
- 2) Maak gebruik van een bakrooster.
- 3) Gebruik zes keramieken vormpjes op rooster.
- 4) Gebruik de flanvorm op rooster.
- 5) Gebruik ovenschaal op rooster.
- 6) Gebruik de pizzavorm op rooster.

6.3 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

		°C		
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 en 4	150 - 160	20 - 35	1)
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 en 4	160	40 - 60	2) 3)
Zandkoekjes				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 en 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	max.	1 - 5	2) 3)

- 1) Gebruik Bakplaat.
- 2) Gebruik Bakrooster.
- 3) Warm het apparaat 10 minuten voor.

7. ONDERHOUD EN REINIGING

7.1 Opmerkingen over de reiniging

- Gebruik een reinigingsoplossing voor metalen oppervlakken.
- Gebruik een speciale ovenreiniger voor hardnekkige vlekken.
- Reinig en controleer de deurpakking rond het frame van de uitsparing.
- Gebruik de door de fabrikant aanbevolen ontkalkingsvloeistof om kalkaanslag te verwijderen.
- Vocht kan condenseren in het apparaat of op de glazen deuren. Om condensatie te

verminderen, laat het apparaat 10 minuten werken voordat u met de bereiding begint. Bewaar bereidingen niet langer dan 20 minuten in het apparaat.

- De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

7.2 Verwijderbare inschuifrails

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
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 terug in hun oorspronkelijke positie. Herhaal deze stappen in omgekeerde volgorde.

Als de telescopische geleiders zijn meegeleverd, moeten de borgpinnen naar voren wijzen.

7.3 Reiniging met water (Aqua Clean)

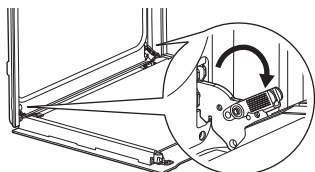
Deze reinigingsprocedure maakt gebruik van vocht om achtergebleven vet en voedselresten uit het apparaat te verwijderen.

1. Giet water in de uitsparing van de ovenruimte: 300 ml.
2. Druk op het .
3. Druk op het  of het  om 01 te selecteren. Druk op het OK.
4. Laat het apparaat werken gedurende 30 min. Wanneer de reiniging eindigt, klinkt er een geluidssignaal. Schakelt het apparaat uit.
5. Wacht totdat het apparaat koud is. Maak de opening droog met een zachte doek.

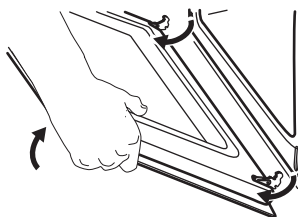
7.4 De deur verwijderen en installeren

U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

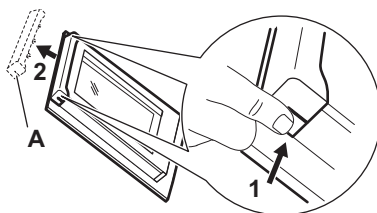
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



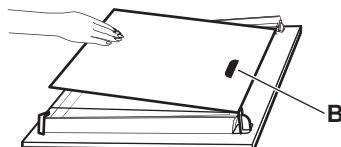
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
5. Pak de deurafdekking **A** 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 aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider. 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. Plaats na het reinigen de glasplaten en de ovendeur.

Zorg ervoor dat je de glasplaten weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer op het symbool / opdruk op de zijkant van het glaspaneel. De opdruk **B** (indien aanwezig) moet naar de binnenkant van de oven zijn gericht. Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

7.5 Het lampje vervangen

Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

Vervang het lampje door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.

Achterlamp

- 1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.

- 2. Reinig de glasafdekking.
- 3. De lamp vervangen.
- 4. Installeer de glazen afdekking.

8. PROBLEEMOPLOSSING

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Servicedetails staan op het typeplaatje, dat zich op het voorframe bevindt. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet.

U kunt het apparaat niet activeren of gebruiken. - Het apparaat is niet aangesloten op een elektrische voeding is er verkeerd op aangesloten.

Het apparaat warmt niet op.

- Blokkering is ingeschakeld.

- De automatische uitschakeling is geactiveerd.

De lamp werkt niet. - De lamp is doorgebrand. Vervang de lamp.

De lamp is uitgeschakeld. - Warmelucht (vochtig) - is geactiveerd.

De deurafdichting is beschadigd. - Gebruik het apparaat niet. Neem contact op met de servicedienst.

Het scherm toont "00:00". - Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.

9. ENERGIEVERBRUIK

9.1 Productinformatieblad en Productinformatie volgens (EU) nr. 65/2014 en (EU) No 66/2014

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	NBU5A40PE 949287028 NBU5A40PM 949287011 NBU5A43PB 949287010 OU5AB40PK 949287015 OU5AB40PM 949287012 OU5AB40WPK 949287016 TU5AB40PB 949287013 TU5AB43APB 949287023
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	NBU5A40PE	29.1 kg
	NBU5A40PM	27.9 kg
	NBU5A43PB	29.7 kg
	OU5AB40PK	29.0 kg
	OU5AB40PM	29.4 kg
	OU5AB40WPK	29.0 kg
	TU5AB40PB	29.0 kg
	TU5AB43APB	30.1 kg

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.

9.2 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

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

Apparaat getest volgens: EN 50564.

9.3 Tips voor energiebesparing

- Houd de deur gesloten tijdens de bereiding en vermijd hem vaak te openen.
- Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

- Gebruik metalen of donker, niet-reflecterend kookgerei.
- Sla voorverwarmen over tenzij dat nodig is.
- Beperk onderbrekingen tussen het bakken van meerdere gerechten.
- Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen (alleen geselecteerde modellen).
- Gebruik restwarmte om het eten warm te houden. Verlaag de temperatuur van het apparaat 3-10 min voor het einde van de bereiding tot het minimum.
- Doof de lamp tijdens het koken, tenzij u ze nodig hebt. Raadpleeg Instellingen.
- Warmelucht (vochtig) (alleen geselecteerde modellen) - deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens 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. Als je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit. Bij sommige modellen duurt dat 30 sec.

- Automatische uitschakeling - om veiligheidsredenen, als de bereidingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. Om een bereidingsfunctie langer te gebruiken moet u de bereidingstijd instellen. Automatische uitschakeling is niet van toepassing wanneer de lamp aan is of met functie:



- 12,5 u: 30-115 °C
- 8,5 u: 120-195 °C
- 5,5 u: 200-245 °C
- 3 u: 250 - maximaal °C

10. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi appa-

raten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

FRANÇAIS

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	14
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	16
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	19
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	19
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	19
6. CONSEILS.....	22

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	23
8. DÉPANNAGE.....	25
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	25
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	26

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu 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 ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez

les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.

- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil 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 maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- 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.

- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- 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.
- Faites attention 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, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- 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.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il 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 fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- 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 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 en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant d'ingrédients à base d'alcool peuvent 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.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Utilisez uniquement du verre et des récipients approuvés pour stérilisation.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez pas de plats allant au four ou d'objets directement au fond de la cavité.
 - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.

- ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
- soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes 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 prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

2.5 Mise au rebut



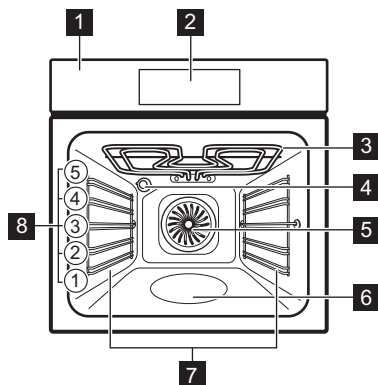
AVERTISSEMENT!

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 de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Éclairage
- 5 Ventilateur

- 6 Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

3.2 Touches tactiles

	Pour allumer et éteindre l'appareil.
	Pour parcourir le menu.
	Pour ajuster les configurations.
	Appuyez pour régler la fonction : Air-Fry.
	Pour régler la fonction de cuisson assistée.
	Pour régler les fonctions du minuteur.
	Pour accéder aux configurations.
	Pour confirmer votre sélection.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Réglage de l'heure

- Appuyez sur ou pour régler les heures et les minutes.
- Appuyez sur pour confirmer.

4.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Avant la première utilisation, préchauffez l'appareil vide. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Aérez la pièce.

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
- Réglez chaque fonction sur la température maximale et laissez l'appareil fonctionner pendant les durées spécifiées : 1 h, 15 min, 15 min. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyer avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux. Remplacer les accessoires et les supports de grille.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Fonctions de cuisson



Chaleur tournante : Cuisson homogène, tendreté, séchage



Chauffage Haut/Bas : Cuisson traditionnelle



AirFry : Faire frire des aliments avec moins d'huile et sans papier sulfurisé.

	Plats Surgelés : Frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps
	Fonction Pizza : Cuisson de pizza
	Cuisson de sole : Cuisson de gâteaux
	Décongélation : Décongélation
	Circulation d'air humide : Cuisson
	Gril : Toaster, griller
	Turbo gril : Rôtir la viande, faire dorer
	Réchauffer : Chauffage, cuisson

Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80°C.

5.2 Réglage : fonctions de cuisson

1. Appuyez sur pour mettre en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur ou pour parcourir les fonctions.
3. Appuyez sur ou pour régler la température.
4. Si nécessaire, réglez les fonctions du minuteur.
5. Appuyez sur OK.
6. Pour désactiver la fonction de cuisson, appuyez sur .

Pour changer la fonction, appuyez sur pour éteindre l'appareil, puis appuyez dessus à nouveau pour le rallumer.

— Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

»»Préchauffage rapide - Appuyez et maintenez enfoncé OK pendant 3 secondes pendant la phase de préchauffage afin de réduire la durée du préchauffage. Il est disponible pour certaines fonctions de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

5.3 Minuteur

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur ou pour sélectionner une fonction du minuteur.

3. Appuyez sur ou pour régler l'heure.

Appuyez sur OK.

Pour annuler une fonction du minuteur, appuyez et maintenez enfoncé pendant 3 secondes.

Fonctions du minuteur



Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.



Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.



Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.

Compteur

Pour afficher combien de temps l'appareil fonctionne depuis le moment où vous démarrez une fonction.

5.4 Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée 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. Appuyez sur pour mettre en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur ou pour sélectionner les fonctions de cuisson assistée.
4. Appuyez sur ou pour ajuster les configurations, si nécessaire.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire. Pour la cuisson assistée avec sonde alimentaire, la procédure est la même.

Sous-menu : Cuisson assistée

Légende



Réglage du poids disponible.



Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.



Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.

Plats	
 Pizza	 2 plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
 Poulet 1 à 1.5 kg ; frais	 9 2 plateau de cuisson , Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
 Bœuf 1 à 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	 2 plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
 Filets	 3 cocotte sur grille métallique
 Lasagnes 1 à 1.5 kg	 2 cocotte sur grille métallique
 Quiche	 2 plat de cuisson sur grille métallique
 Pommes de terre 1 kg	 2 plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
 Gratin de légumes 1 à 1.5 kg	 3 plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en tranches.
 Muffins	 3 plateau à muffins sur grille métallique
 Ciabatta 0.8 kg	 2 plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.

5.5 Configurations

- Appuyez sur  pour mettre en fonctionnement l'appareil.
- Appuyez sur  pour accéder aux configurations.
- Appuyez sur  ou  pour ajuster les configurations. Appuyez sur **OK**.
- Appuyez sur  ou  pour ajuster la valeur.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer ou quitter le mode d'ajustement.

- Appuyez sur  pour quitter les configurations.

Sous-menu : Configurations

	Réglage	Valeur
01	Nettoyage	Nettoyage Aqua Clean
02	Heure actuelle	Modifier
03	Eclairage four	Marche/Arrêt
04	Préchauffage rapide	Marche/Arrêt
05	Compteur	Marche/Arrêt
06	Affichage Luminosité	1 - 5
07	Son touches	Beep, Clic, None
08	Volume alarme	1 - 4
09	-	-
10	Sonde de cuisson ¹⁾	1  - Alarme, 2  - Alarme et arrêt
11	Nettoyage conseillé ¹⁾	Marche/Arrêt
12	-	-
13	Mode démo	Code d'activation : 2468
14	Version du logiciel	Contrôle
15	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

¹⁾ uniquement sur certains modèles

Les configurations par défaut commencent à

- Utilisez le  et le  pour parcourir.

5.6 Touches Verrouil

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

Lorsqu'elle est activée pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, elle 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 ou désactiver la fonction.

 - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.

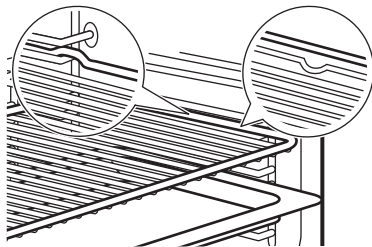
5.7 Accessoires



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.

Insérez l'accessoire (grille métallique / plateau) entre les barres de guidage du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds sont orientés vers le bas. Une petite encoche en haut renforce la sécurité et empêche la grille de basculer. Le rebord autour de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.



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.

6. CONSEILS

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

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Fonction de cuisson
	Température
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)
	Autres informations

6.2 Circulation d'air humide

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

	°C			
Petits pains sucrés, 16 morceaux	180	2	20 - 30	1)
Petits pains, 9 morceaux	180	2	30 - 40	1)
Pizza, surgelée, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Gâteau roulé	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 morceaux	200	3	25 - 30	3)
Fond de tarte en génoise	180	2	15 - 25	4)
Gâteau à étages	170	2	40 - 50	5)
Poisson poché, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Poisson entier, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filet de poisson, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Viande pochée, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Chachlyk, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookies, 16 morceaux	180	2	20 - 30	1)
Meringues, 24 morceaux	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 morceaux	170	2	30 - 40	1)
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	180	2	25 - 30	1)
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	150	2	25 - 35	1)

	°C			
Tartelettes, 8 morceaux	170	2	20 - 30	1)
Légumes, pochés, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omelette végétarienne	200	3	25 - 30	6)
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôtir.
- 2) Utilisez la grille métallique.
- 3) Utilisez des ramequins en céramique sur une grille métallique.
- 4) Utilisez un moule à tarte sur une grille métallique.
- 5) Utilisez un plat de cuisson sur la grille métallique.
- 6) Utilisez une plaque à pizza sur la grille métallique.

6.3 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

	°C			
Petits gâteaux, 20 par plateau				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 et 4	150 - 160	20 - 35	1)

	°C			
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 et 4	160	40 - 60	2) 3)
Biscuits sablés				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 et 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Pain grillé				
	4	max.	1 - 5	2) 3)

- 1) Utilisez Plateau de cuisson.
- 2) Utilisez Grille métallique.
- 3) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez un produit de nettoyage pour four pour les taches tenaces.
- Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.
- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- De l'humidité peut se condenser dans l'appareil ou sur les panneaux de verre de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez l'appareil fonctionner pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

7.2 Retrait des supports de grille

- Assurez-vous que l'appareil est froid.
- 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.
- Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

7.3 Nettoyage Aqua Clean

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

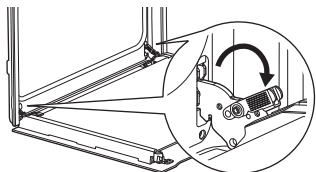
- Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 300 ml.

2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur  ou  pour sélectionner **01**. Appuyez sur **OK**.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 30 min. Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit. Éteint l'appareil.
5. Attendez que l'appareil soit froid. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

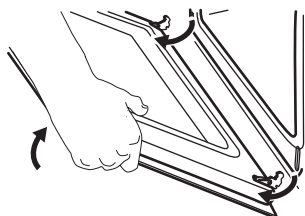
7.4 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux en verre internes pour les nettoyer. N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

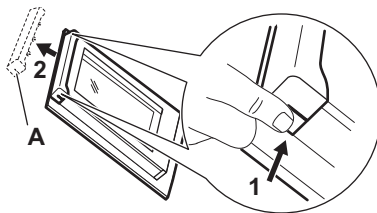
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



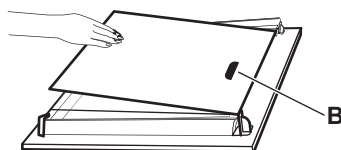
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
5. Tenez le cache de porte **A** 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 un par un et dégagez-les du guide. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



8. Nettoyez les panneaux en verre 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.

Veillez à replacer les panneaux de verre dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impression sur le côté du panneau de verre. La zone d'impression **B** (si présente) doit faire face à l'intérieur du four. Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

7.5 Remplacement de l'ampoule

Débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il soit froid.

Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

Lampe arrière

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Installez le couvercle en verre.

8. DÉPANNAGE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Les détails de service figurent sur la plaque signalétique située sur le cadre avant. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Vous ne pouvez pas activer ou utiliser l'appareil. - L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

L'appareil ne chauffe pas.

- Touches Verrouil est activée.

- L'arrêt automatique est activé.

Le voyant ne fonctionne pas. - L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule.

L'éclairage est éteint. - Circulation d'air humide - est activée.

Le joint de porte est endommagé. - N'utilisez pas l'appareil. Contactez un service après-vente agréé.

L'affichage indique "00:00". - Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

9.1 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	NBU5A40PE 949287028 NBU5A40PM 949287011 NBU5A43PB 949287010 OU5AB40PK 949287015 OU5AB40PM 949287012 OU5AB40WPK 949287016 TU5AB40PB 949287013 TU5AB43APB 949287023
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	NBU5A40PE	29.1 kg
	NBU5A40PM	27,9 kg
	NBU5A43PB	29,7 kg
	OU5AB40PK	29,0 kg
	OU5AB40PM	29,4 kg
	OU5AB40WPK	29,0 kg
	TU5AB40PB	29,0 kg
	TU5AB43APB	30,1 kg

Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.

9.2 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode de basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

9.3 Conseils pour économiser l'énergie

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sautiez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire. Consultez « Configuration ».
- Circulation d'air humide (uniquement sur certains modèles) - 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. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.

- 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. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson. L'arrêt automatique ne s'applique pas lorsque l'éclairage est allumé ou avec la fonction : .

- 12,5 h : 30-115 °C
- 8,5 h : 120-195 °C
- 5,5 h : 200-245 °C
- 3 h : maximum 250 °C

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

FR Concerne la France uniquement :



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

DEUTSCH

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	27
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	29
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	31
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	31
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	32

6. HINWEISE UND TIPPS.....	34
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	35
8. FEHLERBEHEBUNG.....	37
9. ENERGIEEFFIZIENZ.....	37
10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	38

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠️ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren

und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.
- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im

Haushalt in Innenräumen konzipiert.

- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschränk gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche kratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Vor der Montage des Geräts vergewissern Sie sich, dass es waagrecht steht und sich die Tür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Sollte ein Austausch erforderlich sein, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernt sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

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

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1.380	3x0.75
maximal 2.300	3x1
maximal 3.680	3x1.5

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

2.3 Verwendung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie Funken und offene Flammen vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Verwenden Sie für das Einkochen ausschließlich zugelassene Gläser und Gefäße.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie keine Backformen oder Gegenstände direkt auf den Boden des Hohlraums.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
 - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.

- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung den Stecker ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen

vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

2.5 Entsorgung

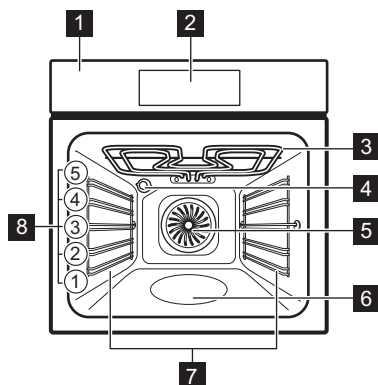
⚠ WARNING!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung, trennen Sie das Stromkabel und entsorgen Sie es anschließend.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Heizelement
- 4** Lampe
- 5** Ventilator

6 Garraumvertiefung - Behälter für Aqua-Reinigungsfunktion

7 Einschubschienen, herausnehmbar

8 Einschubebenen

3.2 Touch-Felder

ⓘ	Ein- und Ausschalten des Geräts.
^ v	Zur Navigation im Menü.
+ -	Zum Anpassen der Einstellungen.
	Drücken, um die Funktion einzustellen: AirFry.
	Zum Einstellen der Koch-Assistent-Funktion.
	Zum Einstellen der Timer-Funktionen.
	Zum Aufrufen der Einstellungen.
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Einstellen der Uhrzeit

1. Drücken Sie das **+** oder das **-**, um die Stunden und Minuten einzustellen.
2. Drücken Sie das **OK** zur Bestätigung.

4.2 Erstaufheizen und Reinigung

Heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme auf. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum.

1. Entfernen Sie alle Zubehöerteile und die Einhängegitter.
2. Jede Funktion auf maximale Temperatur einstellen und das Gerät für bestimmte Dauer arbeiten lassen: 1 Std., 15 Min., 15 Min. Siehe Täglicher Gebrauch.
3. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

- Reinigen Sie es mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. Setzen Sie die

Zubehörteile und die Einhängegitter wieder ein.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Kochfunktionen

	Heißluft: Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren
	Ober-/Unterhitze: Traditionelles Backen
	AirFry: Zum Frittieren von Lebensmitteln mit weniger Öl und ohne Backpapier.
	Tiefkühlgerichte: Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen
	Pizzastufe: Backen von Pizza
	Unterhitze: Kuchen backen
	Auftauen: Auftauen
	Feuchte Umluft: Backen
	Grill: Toasten, Grillen
	Heißluftgrillen: Braten von Fleisch, Bräunen
	Aufwärmen: Aufheizen, Kochen

Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80°C automatisch ausgeschaltet.

5.2 Einstellung: Kochfunktionen

- ① drücken, um das Gerät einzuschalten.
- ^ oder v drücken, um durch die Funktionen zu navigieren.
- + oder - drücken, um die Temperatur einzustellen.
- Stellen Sie bei Bedarf die Timer-Funktionen ein.
- OK drücken.
- Zum Ausschalten der Kochfunktion drücken Sie das ①.

Um die Funktion zu ändern, drücken Sie ①, um das Gerät auszuschalten, dann drücken Sie es erneut, um es wieder einzuschalten.

— Fortschrittsbalken – zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist.

» Schnellaufheizung - OK während der Aufheizphase 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Aufheizzeit zu verkürzen. Für einige Kochfunktionen verfügbar. Der Lüfter kann sich automatisch einschalten.

5.3 Timer

- ⌚ drücken.
- ^ oder v drücken, um eine Timer-Funktion auszuwählen.
- + oder - drücken, um die Zeit einzustellen. OK drücken.

Halten Sie zum Abbrechen einer Timer Funktion das ⌚ 3 Sekunden lang gedrückt.

Timerfunktionen

	Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
	Einstellen eines Countdowns. Wenn der Timer endet, ertönt das Signal und der Kochvorgang wird beendet.
	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Uptimer	Zeigt an, wie lange das Gerät ab dem Zeitpunkt, an dem Sie eine Funktion starten, in Betrieb ist.

5.4 Koch-Assistent

Koch-Assistent Untermenü besteht aus Programmen, die für bestimmte Gerichte konzipiert sind. Die Programme beginnen mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit und die Temperatur während des Garens einstellen.

- ① drücken, um das Gerät einzuschalten.
-  drücken.
- ^ oder v drücken, um den Koch-Assistenten auszuwählen.
- + oder - drücken, um Einstellungen bei Bedarf anzupassen.

5. Drücken Sie das **OK** zur Bestätigung.
6. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit. Für den Koch-Assistenten mit dem Speisethermometer ist die Vorgehensweise dieselbe.

Untermenü: Koch-Assistent

Legende		
g	Gewichtsanpassung verfügbar.	
	Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.	
	Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.	
Gerichte		
	Pizza	  2 Backblech mit Backpapier ausgelegt
	Hähnchen 1 - 1,5 kg; frisch	g  2 Backblech , Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzie- len.
	Rindfleisch 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	 2 Backblech Braten Sie das Fleisch einige Mi- nuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
	Filets	  3 Auflauf-Gericht auf Kombirost
	Lasagne 1 - 1,5 kg	 2 Auflauf-Gericht auf Kombi- rost
	Quiche	 2 Backform auf Kombirost
	Kartoffeln 1 kg	 2 Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech ge- ben.
	Gemüse- gratin 1 - 1,5 kg	 3 Backblech mit Backpapier ausgelegt Gemüse in Scheiben schneiden.
	Muffins	 3 Muffinblech auf Kombirost
	Ciabatta 0,8 kg	  2 Backblech mit Back- papier ausgelegt Für Weißbrot mehr Zeit nötig.

5.5 Einstellungen

1. drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. drücken, um auf Einstellungen zuzugreifen.
3. oder drücken, um Einstellungen anzupassen. **OK** drücken.
4. oder drücken, um den Wert anzupassen.
5. **OK** drücken, um den Einstellmodus zu bestätigen oder zu beenden.
6. drücken, um die Einstellungen zu beenden.

Untermenü: Einstellungen

	Einstellung	Wert
01	Reinigung	Aqua-Reinigungs-funktion
02	Uhrzeit	Ändern
03	Beleuchtung	Ein / Aus
04	Schnellaufheizung	Ein / Aus
05	Uptimer	Ein / Aus
06	Helligkeit	1 - 5
07	Tastentöne	Beep, Clic, None
08	Lautstärke	1 - 4
09	-	-
10	Temperatursensor ¹⁾	1 - Alarm, 2 - Alarm und Stopp
11	Erinnerungsfunktion Reinigen ¹⁾	Ein / Aus
12	-	-
13	Demo-Modus	Aktivierungscode: 2468
14	Softwareversion	Prüfen
15	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

¹⁾ nur ausgewählte Modelle

Die Standardeinstellungen beginnen bei **02**. Zum Navigieren und verwenden.

5.6 Verriegelung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Geräteeinstellung.

Wenn sie aktiviert wird, während das Gerät in Betrieb ist, verriegelt sie das Bedienfeld und stellt sicher, dass die aktuellen Kocheinstellungen ohne Unterbrechung weiterlaufen.

Wird sie bei ausgeschaltetem Gerät aktiviert, bleibt das Bedienfeld verriegelt, so dass das Gerät nicht versehentlich eingeschaltet werden kann.

 – gedrückt halten, um die Funktion ein- und auszuschalten.

 - blinkt dreimal, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

5.7 Zubehör

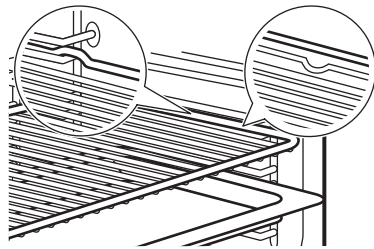


Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie

separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

Setzen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter ein. Achten Sie darauf, dass

das Backblech die Rückseite des Backofeninnenraums berührt und die Füße nach unten zeigen. Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Kippschutz. Der umlaufende Rand des Blechs verhindert, dass Kochgeschirr vom Blech rutscht.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

6. HINWEISE UND TIPPS

6.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Garfunktion
°C	Temperatur
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

 Weitere Informationen

6.2 Feuchte Umluft

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

	°C			
Brötchen, süß, 16 Stück	180	2	20–30	1)
Brötchen, 9 Stück	180	2	30–40	1)
Pizza, gefroren, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Biskuitrolle	170	2	25–35	1)
Brownie	175	3	25–30	1)
Soufflé, 6 Stück	200	3	25–30	3)
Biskuitboden	180	2	15 – 25	4)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	2	40–50	5)
Fisch, pochiert, 0,3 kg	180	3	20 – 25	1)

	°C			
Fisch, ganz, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Fischfilet, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Schaschlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Plätzchen, 16 Stück	180	2	20–30	1)
Makronen, 24 Stück	180	2	25–35	1)
Muffins, 12 Stück	170	2	30–40	1)
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	180	2	25–30	1)
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	150	2	25–35	1)
Törtchen, 8 Stück	170	2	20–30	1)
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarisches Omelett	200	3	25–30	6)
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Backblech oder tiefes Blech verwenden.

2) Verwenden Sie den Kombirost.

3) Keramikförmchen auf Kombirost verwenden.

4) Tortenbodenform auf Kombirost verwenden.

5) Backform auf Kombirost verwenden.

6) Pizzapfanne auf Kombirost verwenden.

6.3 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

		°C		
Törtchen, 20 pro Backblech				

		°C		
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 und 4	150 - 160	20 - 35	1)
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 und 4	160	40 - 60	2) 3)
Mürbeteig-Plätzchen				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 und 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	Max.	1 - 5	2) 3)

1) Backblech verwenden.

2) Kombirost verwenden.

3) Gerät 10 Minuten aufheizen.

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Flecken einen speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.
- Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Feuchtigkeit kann im Gerät oder auf den Türglasscheiben kondensieren. Um die Kondensation zu verringern, lassen Sie das Gerät 10 Minuten vor dem Kochen

arbeiten. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.

- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

4. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

7.3 Aqua Reinigung

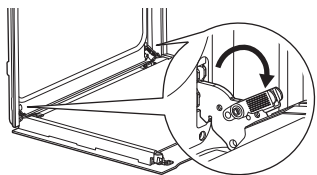
Bei dieser Reinigungsfunktion werden mithilfe von Feuchtigkeit Fett- und Speisereste aus dem Gerät entfernt.

1. Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 300 ml.
2.  drücken.
3.  oder  drücken, um **01** auswählen. OK drücken.
4. Lassen Sie das Gerät 30 Min lang laufen. Nach Abschluss der Reinigung ertönt das akustische Signal. Das Gerät schaltet sich aus.
5. Warten Sie, bis das Gerät kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen ab.

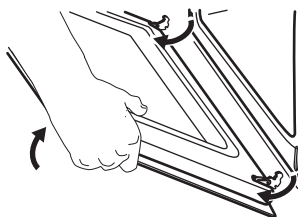
7.4 Aus- und Einbauen der Tür

Sie können die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

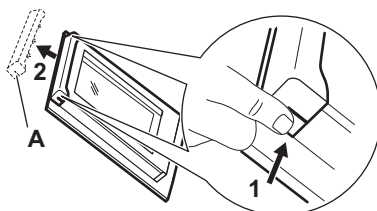
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



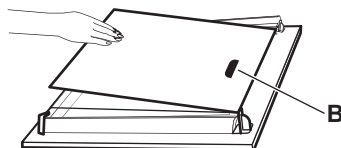
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



4. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.
5. Fassen Sie die Türabdeckung **A** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
7. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
9. Montieren Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben auf die richtige Reihenfolge. Achten Sie auf das Symbol / den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Die Druckzone **B** (falls vorhanden) muss zum Backofeninneren zeigen. Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

7.5 Austauschen der Lampe

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es kalt ist.
Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 C hitzebeständige Lampe.

Hintere Lampe

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

- 2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
- 3. Ersetzen Sie die Lampe.
- 4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

8. FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Die Servicedetails sind auf dem Typenschild am vorderen Rahmen zu finden. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Das Typenschild darf nicht entfernt werden.

Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder bedienen. – Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen oder falsch angeschlossen.

Das Gerät erwärmt sich nicht.

- Verriegelung ist eingeschaltet.

- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.
- Die Lampe funktioniert nicht.** – Die Lampe ist durchgebrannt. Tauschen Sie die Lampe aus.
- Die Lampe ist ausgeschaltet.** - Feuchte Umluft - ist aktiviert.
- Die Tür Abdichtung ist beschädigt.** – Benutzen Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
- Die Anzeige zeigt "00:00".** - Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

9. ENERGIEEFFIZIENZ

9.1 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	NBU5A40PE 949287028 NBU5A40PM 949287011 NBU5A43PB 949287010 OU5AB40PK 949287015 OU5AB40PM 949287012 OU5AB40WPK 949287016 TU5AB40PB 949287013 TU5AB43APB 949287023
Energieeffizienzindex	61.2
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garrume	1

Wärmequelle	Strom
Volumen	72 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	NBU5A40PE 29,1 kg NBU5A40PM 27,9 kg NBU5A43PB 29,7 kg OU5AB40PK 29,0 kg OU5AB40PM 29,4 kg OU5AB40WPK 29,0 kg TU5AB40PB 29,0 kg TU5AB43APB 30,1 kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand 0,8 W

Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen 20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

9.3 Tipps zur Energieeinsparung

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.
- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr.
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Garfunktionen mit Gebläse, um Energie zu sparen (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.

- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötigt wird. Siehe Einstellungen.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle)
 - diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet.
- Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.
- Automatische Abschaltung - Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Garfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Um eine Garfunktion länger zu nutzen, stellen Sie die Garzeit ein. Die automatische Abschaltung gilt nicht, wenn die Lampe eingeschaltet ist oder die

Funktion aktiviert ist:  START/STOP.

- 12,5 Std: 30-115 °C
- 8,5 Std: 120-195 °C
- 5,5 Std: 200-245 °C
- 3 Std: 250-maximal °C

10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

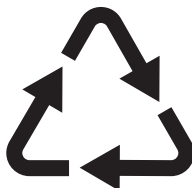


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen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

brauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und

Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

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

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

ITALIANO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA....	40
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	41
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	44
4. PRIMA DI UTILIZZARE	
L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA	
VOLTA.....	44

5. USO QUOTIDIANO.....	45
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	47
7. CURA E PULIZIA.....	48
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	50
9. EFFICIENZA ENERGETICA.....	50
10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE...	51

Con riserva di modifiche.

1. ⚠️ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi

sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.
- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici,

camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismo e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.

- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili

li si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.

- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Non installare l'apparecchiatura dietro a porte decorative al fine di evitare il surriscaldamento.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installation

AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.

- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.

- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e adeguato che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura, assicurarsi che sia in piano e che la porta si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali dell'alimentazione della rete elettrica.
- L'apparecchiatura deve essere collegata a terra. Utilizzare sempre una presa con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se è necessaria la sostituzione, questa deve essere effettuata dal nostro Centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non lasciare che i cavi di alimentazione tocchino o si avvicinino allo sportello dell'apparecchiatura o alla nicchia sottostante, soprattutto quando è in funzione o lo sportello è caldo.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti

i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

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

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

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

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm ²)
max 1,380	3x0.75
max 2,300	3x1
max 3,680	3x1.5

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

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare questa apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione quando si apre lo sportello dell'apparecchiatura durante il funzionamento, poiché potrebbero fuoriuscire aria calda e miscele infiammabili provenienti dagli ingredienti alcolici.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Tenere lontane scintille e fiamme libere dall'apparecchiatura quando lo sportello è aperto.

- Utilizzare esclusivamente barattoli e contenitori in vetro approvati per le marmellate/conserven.
- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non posizionare oggetti da forno o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità.
 - Non posizionare il foglio di alluminio direttamente sul fondo della cavità.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non lasciare piatti e alimenti umidi nell'apparecchiatura dopo la cottura.
 - Prestare attenzione durante la rimozione o l'installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inossidabile non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Si consiglia di utilizzare una teglia profonda per torte umide, poiché i succhi di frutta potrebbero causare macchie permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura è installata dietro un pannello di un mobile, non chiudere il pannello durante l'uso o fino a quando l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata, al fine di evitare danni causati dal riscaldamento e dall'umidità.
- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

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

2.4 Cura e pulizia

AVVERTENZA!

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

- Spegnerne e staccare la spina dell'apparecchiatura prima di eseguire la manutenzione.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda per evitare la rottura del vetro. In caso di danni ai pannelli di vetro della porta, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato per la sostituzione.
- Prestare attenzione durante la rimozione dello sportello dall'apparecchiatura: pesa.
- Pulire e asciugare l'apparecchiatura, la sua cavità e gli accessori dopo ogni utilizzo per evitare la condensa di vapore, la corrosione e il deterioramento della superficie.
- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, corrosione o altri cambiamenti visibili nella consistenza o nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare il deterioramento.
- Utilizzare un panno in microfibra, acqua tiepida e detersivi neutri per la pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori. Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne, solventi, oggetti con bordi taglienti o metallici.
- Seguire le istruzioni di sicurezza sulla confezione quando si utilizza uno spray per forno.

2.5 Smaltimento

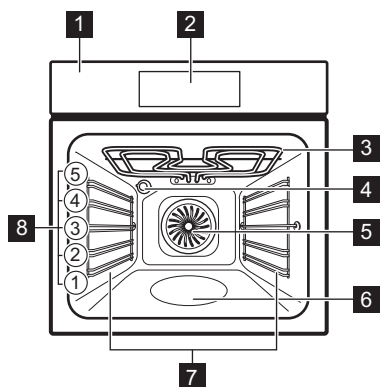
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Resistenza
- 4** Lampadina
- 5** Ventola
- 6** Goffatura della cavità - Contenitore della pulizia dell'acqua

7 Supporto ripiano, rimovibile

8 Posizioni ripiano

3.2 Campi a sfioramento

ⓘ	Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura.
^ v	Per navigare nel menu.
+ -	Per regolare le impostazioni.
	Premere per impostare la funzione: AirFry.
	Per impostare la funzione di cottura guidata.
	Impostare le funzioni del timer.
	Per accedere alle impostazioni.
OK	Per confermare la selezione.

4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

4.1 Impostazione del tempo

1. Premere **+** oppure **-** per regolare le ore e i minuti.
2. Premere **OK** per confermare.

4.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura prima di utilizzarla per la prima volta. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Aerare bene l'ambiente.

1. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti per ripiani.

2. Impostare ogni funzione alla temperatura massima e lasciare che l'apparecchiatura funzioni per durate specificate: 1 h, 15 min, 15 min. Fare riferimento a Uso quotidiano.
3. Spegnerne l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
4. Pulire con un panno in microfibra, acqua tiepida e un detersivo delicato. Sostituire accessori e supporti per i ripiani.

5. USO QUOTIDIANO

5.1 Funzioni di cottura

	Cottura ventilata: Cottura omogenea, tenerezza, essiccazione
	Cottura convenzionale: Cottura tradizionale
	AirFry: Frittura di alimenti con meno olio e senza carta da forno.
	Cibi congelati: Patatine fritte, spicchi di patate, involtini primavera
	Funzione Pizza: Preparare la pizza
	Resistenza inferiore: Cuocere dolci
	Scongelo: Scongelo
	Cottura ventilata umida: Cottura al forno
	Grill: Tostatura, cottura al grill
	Doppio grill ventilato: Arrostiti carne, rosolare
	Riscaldare: riscaldamento, cottura

La lampada potrebbe spegnersi automaticamente a una temperatura inferiore a 80°C durante alcune funzioni del forno.

5.2 Impostazione: funzioni cottura

1. Premere  per accendere l'apparecchiatura.
2. Premere  o  per navigare tra le funzioni.
3. Premere  o  per impostare la temperatura.
4. Se necessario, impostare le funzioni del timer.
5. Premere OK.
6. Per spegnere la funzione cottura, premere .

Per cambiare la funzione, premere  per spegnere l'apparecchiatura, poi premere di nuovo per riaccenderla.

— Barra di avanzamento: indica visivamente quando l'apparecchiatura raggiunge la tem-

peratura impostata o quando il tempo di cottura termina.

➤➤ Riscaldamento rapido - tenere premuto OK per 3 secondi durante la fase di riscaldamento per abbreviare il tempo di riscaldamento. È disponibile per alcune funzioni cottura. La ventola può accendersi automaticamente.

5.3 Timer

1. Premere .
2. Premere  oppure  per selezionare una funzione timer.
3. Premere  oppure  per impostare il tempo. Premere OK.

Per la cancellazione di una funzione di timer, premere e tenere premuto per 3 secondi .

Funzioni Timer



Impostare un conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.



Impostare un conto alla rovescia. Quando il timer termina, il segnale suona e la cottura si ferma.



Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.

Timer

Per mostrare quanto tempo l'apparecchiatura funziona dal momento in cui si avvia una funzione.

5.4 Cottura guidata

Cottura guidata Il sottomenu consiste in programmi pensati per piatti dedicati. I programmi iniziano con un'impostazione idonea. È possibile regolare il tempo e la temperatura durante la cottura.

1. Premere  per accendere l'apparecchiatura.
2. Premere .
3. Premere  o  per selezionare le funzioni di cottura guidata.
4. Premere  o  per regolare le impostazioni, se necessario.
5. Premere OK per confermare.

- Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario. Per la cottura guidata con sonda alimentare la procedura è la stessa.

Sottomenu: Cottura guidata

Legenda	
	Regolazione del peso disponibile.
	Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.
	Livello del ripiano. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.
Piatti	
Pizza	2 lamiera dolci rivestita con carta da forno
Pollo 1 - 1,5 kg; fresco	g 2 lamiera dolci , Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
Manzo 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm pezzi spessi	2 lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
Filetti	3 casseruola su griglia metallica
Lasagne 1 - 1,5 kg	2 casseruola su griglia metallica
Quiche	2 teglia da forno su griglia metallica
Patate 1 kg	2 lamiera dolci Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci.
Verdure gratinate 1 - 1,5 kg	3 lamiera dolci rivestita con carta da forno Tagliare le verdure a fette.
Muffin	3 vassoio muffin su griglia metallica
Ciabatta 0,8 kg	2 lamiera dolci rivestita con carta da forno Più tempo necessario per il pane bianco.

5.5 Impostazioni

- Premere per accendere l'apparecchiatura.

- Premere per accedere alle impostazioni.
- Premere o per regolare le impostazioni. Premere OK.
- Premere o per regolare il valore.
- Premere OK per confermare o uscire dalla modalità di regolazione.
- Premere per uscire dalle impostazioni.

Sottomenu: Impostazioni

Impostazione	Valore
01 Pulizia	Pulizia con acqua
02 Imposta ora	Cambiare
03 Luce cappa	Accesso / Spento
04 Riscaldamento rapido	Accesso / Spento
05 Timer	Accesso / Spento
06 Luminosità	1 - 5
07 Volume toni	Beep, Clic, None
08 Volume acustico	1 - 4
09 -	-
10 Sensore alimenti ¹⁾	1 - Allarme, 2 - Allarme e arresto
11 Promemoria Pulizia ¹⁾	Accesso / Spento
12 -	-
13 Modalità demo	Codice di attivazione: 2468
14 Versione software	Controllare
15 Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No

¹⁾ solo modelli selezionati

Le impostazioni predefinite iniziano con **02**.

Utilizzare il e per navigare.

5.6 Blocco tasti

Questa funzione impedisce una modifica accidentale della funzione dell'apparecchiatura.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è in uso, blocca il pannello dei comandi, assicurando che le attuali impostazioni di cottura continuino ininterrottamente.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è spenta, mantiene bloccato il pannello

dei comandi, impedendo che l'apparecchiatura si accenda involontariamente.

 - Tenere premuto per attivare e disattivare la funzione.

 - lampeggia per 3 volte quando il blocco è attivato.

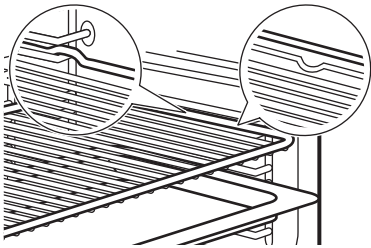
5.7 Accessori



Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

Inserire l'accessorio (griglia metallica / vassoio) tra le guide del supporto. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno e che i piedini siano rivolti verso il basso. Il piccolo incavo nella parte supe-

riore aumenta la sicurezza e offre una protezione antibaltamento. Il bordo intorno alla griglia impedisce alle pentole di scivolare fuori.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.
Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.
Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

6.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati. Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.
Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione di cottura
°C	Temperatura
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)
	Ulteriori informazioni

6.2 Cottura ventilata umida

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

	°C			
Roll dolci, 16 pezzi	180	2	20 - 30	1)
Panini, 9 pezzi	180	2	30 - 40	1)
Pizza, surgelata, 0,35 kg	220	2	10-15	2)
Rotolo con marmellata	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 pezzi	200	3	25 - 30	3)
Base pan di spagna	180	2	15 - 25	4)
Pasticcini per il tè	170	2	40 - 50	5)
Pesce lesso, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Pesce intero, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filetto di pesce, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne lessa, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Dolcetti, 16 pezzi	180	2	20 - 30	1)
Meringhe, 24 pezzi	180	2	25 - 35	1)
Muffin, 12 pezzi	170	2	30 - 40	1)
Pasta saporita, 20 pezzi	180	2	25 - 30	1)

	°C			
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	150	2	25 - 35	1)
Tartellette, 8 pezzi	170	2	20 - 30	1)
Verdure, lesse, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omelette vegetariana	200	3	25 - 30	6)
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Usare teglia per dolci o leccarda.

2) Usare un ripiano a filo.

3) Usare pirottini in ceramica su ripiano a filo.

4) Usare base per flan su ripiano a filo.

5) Usare piatto da forno su griglia.

6) Usare teglia per pizza su griglia.

6.3 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

		°C		
Tortine, 20 per teglia				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 e 4	150 - 160	20 - 35	1)

		°C		
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 e 4	160	40 - 60	2) 3)
Biscotti pasta frolla				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 e 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	max	1 - 5	2) 3)

1) Utilizzo Lamiera dolci.

2) Utilizzo Ripiano a filo.

3) Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

7. CURA E PULIZIA

7.1 Note sulla pulizia

- Utilizzare una soluzione detergente di pulizia per superfici metalliche.
- Per le macchie ostinate, utilizzare uno speciale detergente per forno.
- Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.
- Per rimuovere i residui di calcare utilizzare il prodotto disincrostante liquido consigliato dal produttore.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, lasciare in funzione l'apparecchiatura per 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non conservare gli alimenti nell'apparecchiatura per più di 20 minuti.
- Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

7.2 Rimozione dei supporti ripiano

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.
4. Riportare i supporti del ripiano nella posizione iniziale. Ripetere tutte queste operazioni in ordine inverso.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

7.3 Pulizia con acqua

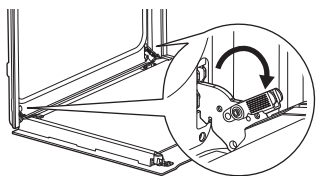
Questa procedura di pulizia con acqua utilizza l'umidità per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dall'apparecchiatura.

1. Versare l'acqua nella goffratura della cavità: 300 ml
2. Premere .
3. Premere $\wedge$ o $\vee$ per selezionare 01.
Premere OK.
4. Mettere in funzione l'apparecchiatura per 30 min. Al termine della pulizia, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne.
5. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare la cavità con un panno morbido.

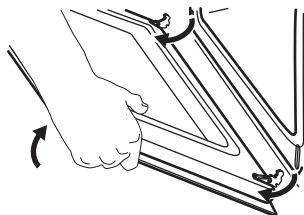
7.4 Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.

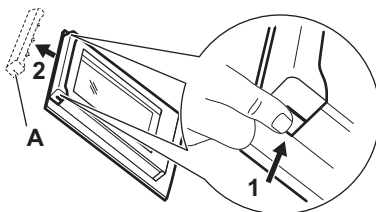


3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.

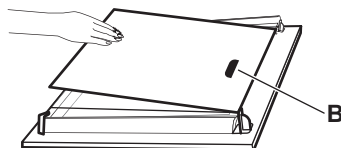


4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **A** sul bordo superiore della porta da entrambi i

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



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



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

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Il **B** della zona di stampa (se presente) deve essere rivolto verso l'interno del forno. Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

7.5 Sostituzione della lampadina

Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e attendere che sia fredda.

Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina.
4. Installare il coperchio in vetro.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato. I dettagli dell'assistenza tecnica sono reperibili sulla targhetta, situata sul telaio anteriore. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta.

Non è possibile attivare o utilizzare l'apparecchiatura. - L'apparecchiatura non è connessa a una fonte di alimentazione elettrica o è connessa in modo errato.

L'elettrodomestico non si riscalda.

- Blocco tasti è attivato.
- Lo spegnimento automatico è attivato.

La lampada non funziona. - La lampada è bruciata. Sostituire la lampadina.

La lampada è spenta. - Cottura ventilata umida - è attivata.

La guarnizione della porta è danneggiata. - Non utilizzare l'apparecchiatura. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.

Il display mostra "00:00". - C'è stata un'interruzione di corrente. Impostare l'ora.

9. EFFICIENZA ENERGETICA

9.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo le normative (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014

Nome del fornitore	AEG
Identificazione modello	NBU5A40PE 949287028 NBU5A40PM 949287011 NBU5A43PB 949287010 OU5AB40PK 949287015 OU5AB40PM 949287012 OU5AB40WPK 949287016 TU5AB40PB 949287013 TU5AB43APB 949287023
Indice di efficienza energetica	61.2
Classe di efficienza energetica	A++
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.52 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno da incasso

Massa	NBU5A40PE	29,1 kg
	NBU5A40PM	27,9 kg
	NBU5A43PB	29,7 kg
	OU5AB40PK	29,0 kg
	OU5AB40PM	29,4 kg
	OU5AB40WPK	29,0 kg
	TU5AB40PB	29,0 kg
	TU5AB43APB	30,1 kg

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826

Potenza elettrica assorbita in standby	0,8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.

9.3 Consigli per il risparmio energetico

- Tenere la porta chiusa durante la cottura ed evitare di aprirla spesso.
- Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.
- Utilizzare pentole in metallo o di colore scuro e non riflettente.

- Saltare il preriscaldamento a meno che non sia necessario.
- Ridurre al minimo le pause tra la cottura di più piatti.
- Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere il cibo caldo. Ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3 - 10 min prima della fine della cottura.
- Spegner la lampada durante la cottura, a meno che non sia necessaria. Fare riferimento a "Impostazioni".
- Cottura ventilata umida (solo modelli selezionati) - questa funzione è stata utilizzata per conformarsi alla classe di efficienza energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo EU 65/2014 E EU 66/2014). Test conformi a: IEC/EN 60350-1. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo

che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione la luce si spegne. In alcuni modelli ci vogliono 30 sec.

- Spegnimento automatico: per motivi di sicurezza, se la funzione di cottura è attiva e non vengono modificate impostazioni, l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di tempo. Per utilizzare una funzione di cottura più a lungo, impostare il tempo di cottura. L'arresto automatico non si applica quando la lampada è accesa o

con la funzione: .

- 12,5 h: 30-115 °C
- 8,5 h: 120-195 °C
- 5,5 h: 200-245 °C
- 3 h: 250 - max °C

10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



701131868-C-312026