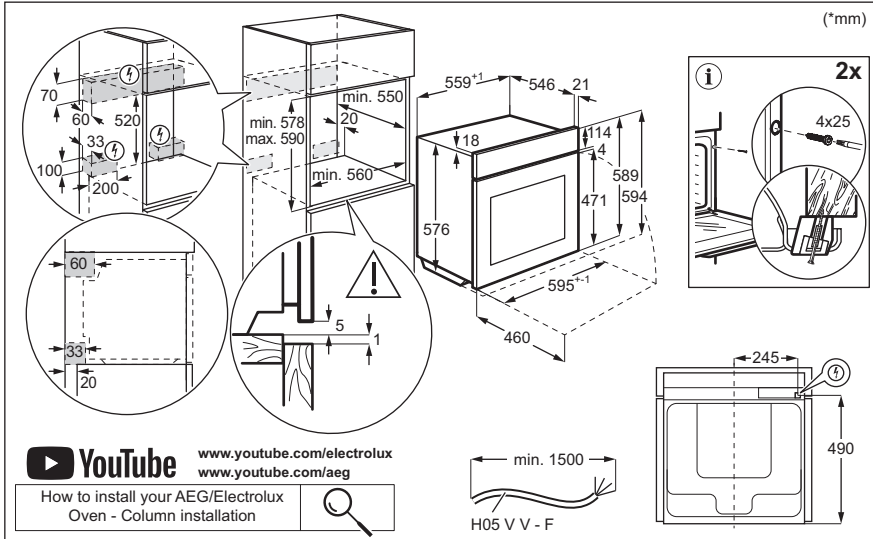
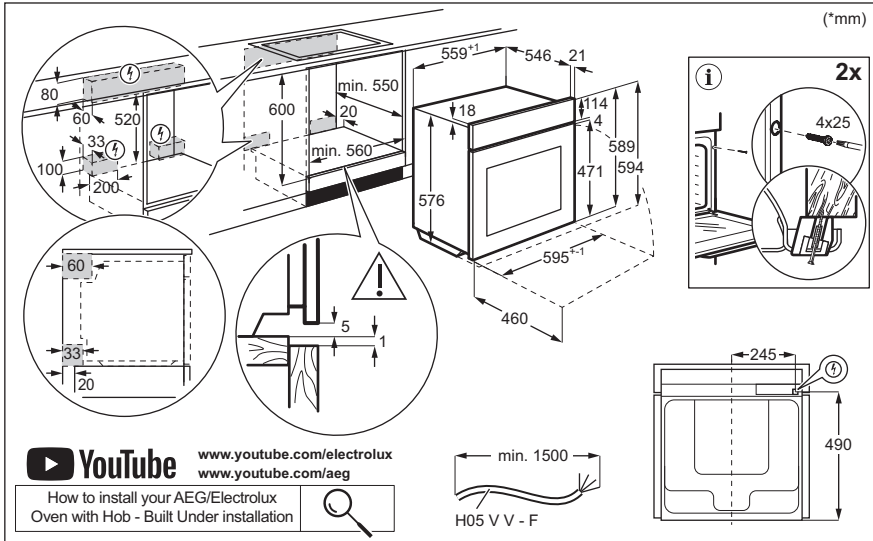


NBA5P40AK

| | | |
|-----------|---------------------------------------|-----------|
| DA | Brugsanvisning Ovn | 3 |
| NL | Gebruiksaanwijzing Oven | 24 |
| DE | Benutzerinformation Backofen | 46 |



INSTALLATION / INSTALLATIE / MONTAGE



Velkommen til AEG! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. OM SIKKERHED..... | 3 |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER..... | 5 |
| 3. PRODUKTBEKRIVELSE..... | 8 |
| 4. BETJENINGSPANEL..... | 8 |
| 5. FØR BRUG FØRSTE GANG..... | 9 |
| 6. DAGLIG BRUG..... | 9 |
| 7. EKSTRAFUNKTIONER..... | 14 |
| 8. URFUNKTIONER..... | 15 |
| 9. BRUG AF TILBEHØRET..... | 16 |
| 10. RÅD OG TIPS..... | 16 |
| 11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 18 |
| 12. FEJLFINDING..... | 20 |
| 13. ENERGIEFFEKTIV..... | 21 |
| 14. MILJØHENSYN..... | 22 |

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovn og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovn og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.

- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehøret fra rummet i apparatet før pyrolyserengøring.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler.

Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.

- Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager.
- Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør apparatet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Pyrolyserengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolyse-tilstand.

- Inden pyrolytisk rensning og forvarmning skal følgende fjernes fra ovnrummet:

- Alle madrester, spildt olie og fedt
- alle udtagelige genstande (herunder hylde, ovnrubber osv., der følger med apparatet), især alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra apparatet, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugere på det kraftigste til at:
 - Sørg for god udluftning under og efter pyrolyserengøringen.
 - giv god ventilation under og efter den første forvarmning.
- Undgå at spilde eller komme vand på ovnlågen under og efter den pyrolyserengøringen for at undgå at beskadige ovnglassene.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra apparatet under og efter pyrolyserengøringen og forvarmningen. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

2.6 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.7 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.8 Bortskaffelse

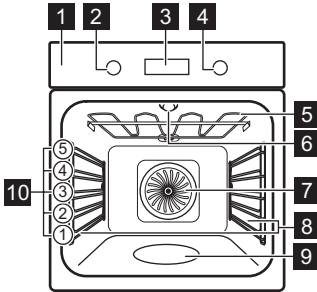
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Ovnfunktionsknop
- 3 Display
- 4 Betjeningsknop
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnlys

- 7 Blæser
- 8 Ovnribbe, udtagelig
- 9 Ovnrumsprængning
- 10 Ovnribber

3.2 Tilbehør


- **Grillrist**
Til kageforme, ovnfaste fade, stegefade, kogegrej/fade.
- **Bageplade**
Til fugtige kager, bagværk, brød, store stege, frosne måltider og til at opsamle dryppende væsker, f.eks. fedt, når der steges mad på grillristen.
- **Grill-/bradepande**
Til bagning og stegning eller som en pande til opsamling af fedt.
Du kan bestille ekstra tilbehør separat.
Kontakt den lokale forhandler for yderligere oplysninger.

4. BETJENINGSPANEL





4.1 Sådan tændes og slukkes produktet


Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne popper ud.
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

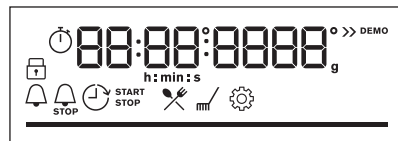
For at slukke for produktet: drej ovnfunktionsknappen til off position .

4.2 Oversigt over betjeningspanel






| | |
|---|---|
|  | Tryk for at indstille timerfunktioner. |
|  | Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Hurtig opvarmning |
|  | Tryk på for at tænde og slukke for lyset. |
|  | Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Lås |

 Tryk for at bekræfte dit valg.

4.3 Display kontrollamper



Display med vigtige funktioner.

| | |
|---|------------------------------------|
|  | Produktet er låst. |
|  | Undermenu: Hjælp til tilberedning. |
|  | Undermenu: Rengøring. |
|  | Undermenu: Indstillinger |
|  | Hurtig opvarmning er aktiveret. |



Tilberedning med damp er aktiveret.



Minutur er aktiveret.



Tilberedningstid er aktiveret.

STOP



Tidsudskudt start er aktiveret.



Uptimer er aktiveret.

Statuslinje – angiver visuelt, når produktet når den indstillede temperatur, eller når tilberedningstiden er slut.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.




5.1 Indstilling af tiden

Efter den første strømtilslutning skal du vente, til displayet viser: "00:00".

1. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
2. Tryk på OK.

5.2 Indledende forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan udsende ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnrubber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnrubber tilbage på deres oprindelige placering.

6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Ovnfunktioner



Varmluft

Stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i ovns indre.



Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnrulle.



SteamBake

Tilføj fugtighed under madlavningen. Til at opnå den rette farve og sprøde skorpe under bagning. Større saftighed under genopvarmning.



Frosne madvarer

Sprødstegning af færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller.



Pizza

Til at bage pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.



Undervarme

Til brunning og sprød bund. Brug den nederste ovnrulle.



Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.



Grillstegning

Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.



Turbogrill

Stegning på én ovnrulle af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.



Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

6.2 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev brugt til at overholde kravene til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Test i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste mulige energieffektivitet.

Når du bruger denne funktion, slukkes ovenlyset automatisk efter 30 sekunder.

Se kapitlet "Råd" for at få oplysninger om tilberedning, Fugtig varmluft. Se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse for generelle anbefalinger til energibesparelse.

6.3 Indstilling: Ovnfunktioner

1. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en ovnfunktion .
2. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

6.4 Indstilling: SteamBake Tilberedning med damp:

1. Kontrollér, at ovnen er kold.
2. Fyld fordybningen i ovnrummet med maks. 250 ml postevand.

Fyld ikke fordybningen i ovnrummet under tilberedning, eller når produktet er varmt.

3. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge ovnfunktionen .
4. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.
5. Forvarm den tomme ovn i 10 min for at skabe fugt.
6. Sæt maden i ovnen.
7. Når tilberedningen er slut, drejes ovnfunktionsknappen til sluk-position for at slukke for ovnen.
8. Når ovnen er kold, fjernes det resterende vand fra ovnrummets prægning med en blød klud.

ADVARSEL!

Åbn forsigtigt lågen. Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger.

6.5 Indtastning: Menu

Åbn menuen for at få adgang til retter og indstillinger med Hjælp til tilberedning.



1. Drej ovnfunktionsknappen til . Displayet viser , , .
2. Drej betjeningsknappen, og vælg ikonet for at åbne undermenuen. Tryk på OK.


6.6 Indstilling: Hjælp til tilberedning

Hjælp til tilberedning undermenuen består af programmer, der er designet til særlige retter. Programmerne starter med en passende indstilling. Du kan justere tid og temperatur under tilberedningen.









1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge . Tryk på OK.
3. Drej betjeningsknappen for at vælge en ret (P1 - P...). Tryk på OK.
4. Anbring maden i produktet Tryk på OK.
5. Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.























Undermenu: Hjælp til tilberedning




























| Forklaring | |
|---|---|
|  | Fyld fordybningen i ovnrummet med vand til tilberedning med damp. |
|  | Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen. |

| Forklaring | |
|---|---|
|  | Ovnribbe. Se kapitlet "Produktbeskrivelse". |



Displayet viser **P** og et **nummer** på retten, som du kan kontrollere i tabellen.

| Ret | Vægt | Ovnribbe/Tilbehør |
|--|---|--|
| P1 Roastbeef, rød | | |
| P2 Roastbeef, medium | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker |  2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen. |
| P3 Roastbeef, gennemstegt | | |
| P4 Steak, medium | 180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tykke skiver |   3; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen. |
| P5 Oksesteg / braiseret (højreb, tyksteg, tyk flanksteak) | 1.5 - 2 kg |  2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen. |
| P6 Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning) | | |
| P7 Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning) | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker |  2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen. |
| P8 Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning) | | |
| P9 Oksefilet, rød (lavtemperaturstegning) | | |
| P10 Oksefilet, medium (lavtemperaturstegning) | 0.5 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker |  2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen. |
| P11 Oksefilet, gennemstegt (lavtemperaturstegning) | | |
| P12 Kalvesteg (f.eks. bov) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker |  2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen. Steges tildækket. |
| P13 Flæskesteg eller svinekam | 1.5 - 2 kg |  2; stegefad på grillrist Hæld 200 ml væske i stegefadet. |

| | Ret | Vægt | Ovnribbe/Tilbehør |
|-----|--|---|--|
| P14 | Pulled pork (lavtemperaturstegning) | 1.5 - 2 kg |  2; bageplade Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning. |
| P15 | Hamburgerryg, fersk | 1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker |  2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen. |
| P16 | Spareribs af svinekød | 2 - 3 kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs |  3; bradepande Tilsæt væske så det dækker bunden af fadet. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden. |
| P17 | Lammekølle med ben | 1.5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker |  2; stegefad på bageplade Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden. |
| P18 | Hel kylling | 1 - 1.5 kg; fersk |  2;  200 ml; ovnfast fad på bageplade Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning. |
| P19 | Halv kylling | 0.5 - 0.8 kg |  3; bageplade |
| P20 | Kylling, bryst | 180 - 200 g pr. stykke |   2; ovnfast fad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. |
| P21 | Kyllingelår, ferske | - |  3; bageplade Hvis du har marineret kyllingelårene først, skal du indstille en lavere temperatur og tilberede dem i længere tid. |
| P22 | And, hel | 2 - 3 kg |  2; stegefad på grillrist Læg kødet i et ovnfast fad. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden. |
| P23 | Gås, hel | 4 - 5 kg |  2; bradepande Læg kødet på bradepanden. Vend gåsen efter halvdelen af tilberedningstiden. |
| P24 | Farsbrød | 1 kg |  2; grillrist |
| P25 | Hel fisk, grillstegt | 0.5 - 1 kg pr. fisk |  2; bageplade Fyld fisken med smør, krydderier og urter. |
| P26 | Fiskefilet | - |   3; ovnfast fad på grillrist |
| P27 | Cheesecake | - |  2;  28 cm springform på grillrist |
| P28 | Æblekage | - |   2;  100 - 150 ml ; bageplade |
| P29 | Æbletærte | - |  2; tærteform på grillrist |

| | Ret | Vægt | Ovnribbe/Tilbehør |
|-----|--|-------------|---|
| P30 | Æbletærte | - |   2;  100 - 150 ml;  22 cm tærteform på grillrist |
| P31 | Brownies | 2 kg af dej |  3; bradepande |
| P32 | Små kager | - |   3; 20 små kager på én bageplade. Anbring pladen med hældning mod lågen. |
| P33 | Kage i brødform | - |  2; brødform på grillrist |
| P34 | Bagte kartofler | 1 kg |  2; bageplade Læg de hele kartofler med skræl på bagepladen. |
| P35 | Kartoffelbåde | 1 kg |  3; bageplade beklædt med bagepapir Skær kartoflerne i stykker. |
| P36 | Grillede blandede grøntsager | 1 - 1.5 kg |  3; bageplade beklædt med bagepapir Skær grøntsagerne i stykker. |
| P37 | Kroketter, frosne | 0.5 kg |  3; bageplade |
| P38 | Pommes frites, frosne | 0.75 kg |  3; bageplade |
| P39 | Kød/grøntsagslasagne med tørre pastaplader | 1 - 1.5 kg |  2; ovnfast fad på grillrist |
| P40 | Kartoffelgratin (rå kartofler) | 1 - 1.5 kg |  1; ovnfast fad på grillrist Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden. |
| P41 | Pizza, tynd | - |   2;  100 ml; bageplade beklædt med bagepapir |
| P42 | Pizza, tyk | - |   2; bageplade beklædt med bagepapir |
| P43 | Quiche | - |  2; bageform på grillrist |
| P44 | Flute/ciabatta/hvidt brød | 0.8 kg |   2;  150 ml; bageplade beklædt med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød. |
| P45 | Fuldkorns-/rugbrød | 1 kg |   2;  150 ml; bageplade beklædt med bagepapir / brødform på grillrist |

6.7 Ændring: Indstillinger

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej kontrolknappen for at vælge . Tryk på OK.
3. Drej kontrolknappen for at vælge indstillingen. Tryk på OK.

4. Drej kontrolknappen for at justere værdien. Tryk på OK.
5. Drej ovnfunktionsknappen til slukket for at afslutte Menu.

Undermenu: Indstillinger

| Indstilling | Værdi |
|-------------|---|
| 01 | Aktuel tid Skift |
| 02 | Lysstyrke display 1 - 5 |
| 03 | Tastetoner 1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra |
| 04 | Signal volume 1 - 4 |
| 05 | Uptimer Tænd / sluk |

| Indstilling | Værdi |
|-------------|-------------------------------------|
| 06 | Lys Tænd / sluk |
| 07 | Hurtig opvarmning Tænd / sluk |
| 08 | Påmindelse om rengøring Tænd / sluk |
| 09 | Demo mode Aktiveringskode: 2468 |
| 10 | Softwareversion Kontroller |
| 11 | Nulstil alle indstillinger Ja/nej |


7. EKSTRAFUNKTIONER

7.1 Lås


Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Når den aktiveres, mens produktet er i brug, låser den betjeningspanelet og sikrer, at de aktuelle tilberedningsindstillinger fortsætter uafbrudt.

Når den aktiveres, mens produktet er slukket, holder den betjeningspanelet låst og forhindrer, at produktet tændes utilsigtet.



 - tryk og hold inde for at slå funktionen til.

Der lyder et signal.  – blinker tre gange, når låsen er aktiveret.

 – tryk og hold inde for at deaktivere funktionen.

7.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

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

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden. Se kapitlet 'Urfunktioner'.





Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Tidsudskudt start.

7.3 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

8. URFUNKTIONER

8.1 Beskrivelse af timerfunktioner

| | |
|---|---|
|  Minutur | Indstilling af en nedtællingstimer. Når timeren har talt ned, lyder signalet. Denne funktion påvirker ikke ovns funktion og kan indstilles når som helst. |
|  Tilberedningstid | Indstilling af tilberedningens varighed. Når timeren er færdig med at tælle ned, lyder signalet, og ovnfunktionen bliver automatisk slået fra. |
|  Tidsudskudt start | For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning. |
|  Uptimer | Til visning af, hvor længe ovnen er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion påvirker ikke ovns funktion og kan indstilles når som helst. |



8.2 Indstilling: Minutur

1. Tryk på .



Displayet viser: 0:00 og .

2. Drej kontrolknappen for at indstille Minutur.
3. Tryk på **OK**. Timeren begynder straks at tælle ned.


8.3 Indstilling: Tilberedningstid

1. Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.
2. Tryk på , indtil displayet viser: 0:00 og 
STOP.
3. Drej betjeningsknappen for at indstille Tilberedningstid.
4. Tryk på **OK**. Timeren begynder straks at tælle ned.
5. Når tiden er gået, skal du trykke på **OK** og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

8.4 Indstilling: Tidsudskudt start

1. Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.
2. Tryk på , indtil displayet viser:  og **START**.
3. Drej betjeningsknappen for at indstille starttiden.

4. Tryk på **OK**.

Displayet viser: --:--  **STOP**.



5. Drej betjeningsknappen for at indstille sluttiden.

6. Tryk på **OK**.



Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

7. Når tiden er gået, skal du trykke på **OK** og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

8.5 Indstilling: Uptimer

1. Drej ovnfunktionsknappen til  for at åbne Menu.
2. Drej betjeningsknappen for at vælge  / Uptimer. Se kapitlet "Daglig brug", Menu: Indstillinger.
3. Tryk på **OK**.
4. Drej betjeningsknappen for at tænde og slukke for Uptimer.
5. Tryk på **OK**.

8.6 Indstilling: Aktuel tid

1. Drej ovnfunktionsknappen til  for at åbne Menu.
2. Drej kontrolknappen for at vælge  / Aktuel tid. Se kapitlet "Daglig brug", menu: Indstillinger.
3. Drej kontrolknappen for at indstille tiden.
4. Tryk på **OK**.

9. BRUG AF TILBEHØRET

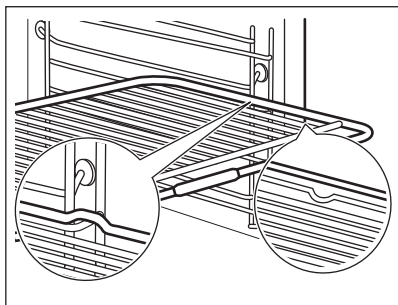
⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Isætning af tilbehør

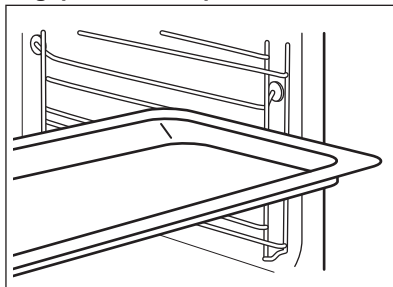
En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegejr i at glide af pladen.

Grillrist



Indsæt risten mellem ovnribbens skinner. Sørg for, at risten rører ved bagsiden af ovnrummet. Indsæt risten med håndtaget vendt mod dig.

Bageplade / Bradepande



Skub pladen mellem ovnribbens skinner. Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens indvendige bagside.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Se kapitlet "Energieffektivitet" for at få tips til energibesparelser.

Symboler anvendt i tabellerne:



Fødevarer type



Ovnfunktion



Temperatur



Tilbehør



Ovnribbe



Tilberedningstid (min)

10.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør





Brug mørke og ikke-reflekterende forme og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fæde.

- **Pizzaform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm
- **Bageform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26cm

- **Ramekiner** – keramiske, diameter 8cm, højde 5 cm
- **Flanform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm

10.3 Fugtig varmluft

Følg forslagene i nedenstående tabel for at opnå de bedste resultater.

|  |  |  | °C |  |
|---|---|---|-----|---|
| Pastagratin | Grillrist | 1 | 200 | 40 - 60 |
| Kartoffelgratin | Grillrist | 1 | 180 | 80 - 100 |
| Moussaka | Grillrist | 1 | 180 | 70 - 90 |
| Lasagne | Grillrist | 1 | 180 | 80 - 100 |
| Cannelloni | Grillrist | 1 | 200 | 80 - 100 |
| Brødbudding | Grillrist | 1 | 190 | 60 - 80 |
| Risbudding | Grillrist | 1 | 180 | 80 - 100 |
| Æblekage | Grillrist 1) | 1 | 160 | 110 - 120 |
| Franskrød | Bageplade 2) | 1 | 200 | 80 - 100 |
| Skinkesteg, 1 kg | Grillrist 3) | 1 | 180 | 110 - 130 |






1) Anbring springformen (Ø 26 cm) på risten.







2) Anbring bagepladen med hældning mod lågen.

3) Læg maden i glasfadet, og tilsæt 200 ml vand.

10.4 Information til testinstitutter







Tests i overensstemmelse med: EN 60350-1, IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----|---|
| Små kager i form, 20 stk./plade 1) | Over-/undervarme | Bageplade 2) | 3 | 150 | 25 - 35 |
| Små kager i form, 20 stk./plade | Varmluft | Bageplade 2) | 4 | 140 | 33 - 43 |
| Små kager i form, 20 stk./plade 1) | Varmluft | Bageplade 2) | 2 | 150 | 22 - 32 |
| | | Universel pande | 4 | | |
| Fedtfattig sandkage 1) | Over-/undervarme | Grillrist | 1 | 180 | 25 - 35 |
| Fedtfattig sandkage 1) | Varmluft | Grillrist | 2 | 180 | 28 - 38 |
| Fedtfattig sandkage 1) | Varmluft | Bageplade 3) | 1 | 170 | 28 - 38 |
| | | Grillrist | 3 | | |
| Æbletærte 4) | Over-/undervarme | Grillrist | 3 | 170 | 70 - 90 |
| Æbletærte 4) | Varmluft | Grillrist | 3 | 160 | 70 - 90 |

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Toast 1) 5) | Grillstegning | Grillrist | 4 | 300 | 2 - 4 |

- 1) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået.
- 2) Anbring bagepladen med hældning mod lågen.
- 3) Anbring bagepladen med hældning mod lågen. Kager placeres i rækker over hinanden.
- 4) 2 bageforme placeret diagonalt. Den venstre skal placeres længere fremme end den højre.
- 5) Ifølge: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Yderligere tests

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Marengs 1) 2) | Over-/undervarme | Bageplade 3) | 3 | 100 | 90 - 180 |
| Marengs 1) 2) | Varmluft | Bageplade 3) | 3 | 100 | 90 - 180 |
| Scones 4) | Over-/undervarme | Bageplade 3) | 4 | 180 | 11 - 21 |
| Scones 4) | Varmluft | Bageplade 3) | 3 | 170 | 10 - 20 |
| Kylling, 1.1 kg 5)6) | Turbogrill | Grillrist 7) | 2 | 200 | 70 - 90 |
| Skinkesteg, 1 kg | Turbogrill | Grillrist 8) | 2 | 170 | 110 - 130 |

- 1) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået.
- 2) Brug bagepapir.
- 3) Anbring bagepladen med hældning mod lågen.
- 4) Forvarm ovnen i 10 min.
- 5) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået.
- 6) Vend kødet halvvejs gennem tilberedningstiden.
- 7) Brug bagepladen til at opsamle dryppende væske, og anbring den på den nederste ovnrille med hældningen mod blæserdækslet.
- 8) Læg maden i glasfadet, og tilsæt 200 ml vand.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
- Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

Daglig brug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Brug kun en mikrofiberklud til at tørre produktets indre af med efter hver brug.

Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Rengøring af ovnrumsfordybningen

Rengør ovnrumsfordybningen for at fjerne kalkrester efter tilberedning med damp.



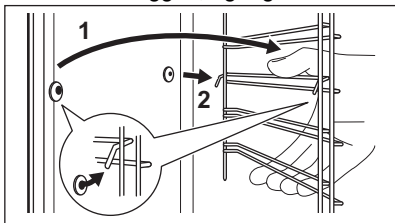
For funktionen: SteamBake rengør ovnen hver 5. - 10. tilberedningscyklus.

1. Hæld 250 ml hvid eddike eller citronsyre i ovnrumsfordybningen. Brug eddike med maks. 6 % syreindhold uden tilsætningsstoffer.
2. Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.
3. Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.

11.3 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Træk forenden af ovnribben væk fra sidevæggen.
3. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.



4. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

11.4 Pyrolyserengøring

⚠ ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.

⚠ FORSIGTIG!

Hvis der er andre produkter installeret i det samme skab, bør de ikke bruges samtidigt med denne funktion. Det kan skade ovnen.

Start ikke funktionen, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt.

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Fjern alt tilbehør og aftagelige ovnribber.
3. Rengør ovn og ovnlåge indvendigt med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Drej ovnfunktionsknappen til for at åbne Menu.
5. Drej kontrolknappen for at vælge , og tryk på **OK**.

| Rengøringsprogram | Varighed |
|------------------------|------------|
| C1 - Let rengøring | 1 h |
| C2 - Normal rengøring | 1 h 30 min |
| C3 - Grundig rengøring | 3 h |

6. Drej kontrolknappen for at vælge rengøringsprogrammet, og tryk på **OK**.
7. Tryk på **OK** for at starte rengøringen. Når rengøringen starter, låses ovnlågen, og lyset slukkes. Indtil ovnlågen låses op, viser displayet .
8. Drej ovnfunktionsknappen til slukket efter rengøring.
9. Vent, til produktet er koldt, og ovnlågen låses op. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud og vand.

11.5 Påmindelse om rengøring

Når blinker på displayet efter tilberedningen, minder produktet dig om at rengøre det med pyrolyserengøring. Du kan slå påmindelsen fra i undermenuen: Indstillinger. Se kapitlet "Daglig brug", Ændring: Indstillinger.

11.6 Udtagning og isætning af lågen

Du kan tage lågen og det indvendige ovnglas ud for at rengøre det. Antallet af ovnglas er forskelligt for forskellige modeller.

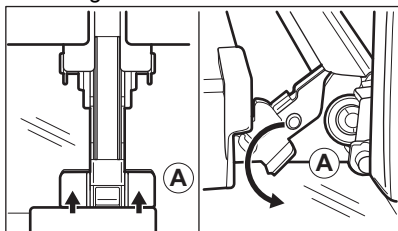
⚠ ADVARSEL!

Lågen er tung.

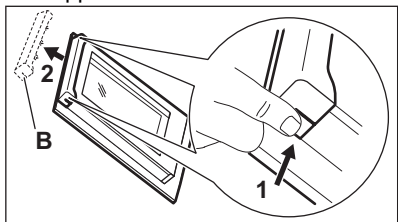
⚠ FORSIGTIG!

Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

1. Åbn lågen helt.
2. Tryk på låsegrebene **A** på lågens to hængsler.

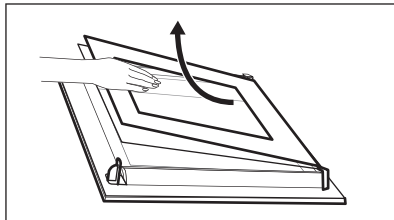


3. Sæt ovnlågen i den første åbningsposition (ca. vinkel: 70°).
4. Hold lågen med en hånd på hver side og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad.
5. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.
6. Hold i begge sider af lågelisten **B** i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



7. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.

8. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.



9. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen. Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring. Sæt det mindste ovnglas i først og derefter det største og lågen.

Sørg for, at glaspanelerne er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.

11.7 Udskiftning af pæren

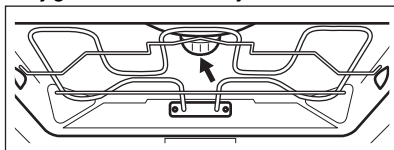
⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.
3. Læg kluden på ovnbunden.

Toplampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.



2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende 300°C varrefast pære.
4. Monter glasdækslet.

12. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

| Problemer | Kontroller, at ... |
|---|--|
| Du kan ikke aktivere eller betjene produktet. | Produktet er sluttet korrekt til en strømforsyning. |
| Produktet bliver ikke varmt. | Den automatiske slukning er deaktiveret. |
| Produktet bliver ikke varmt. | Produktets låge er lukket. |
| Produktet bliver ikke varmt. | Sikringen er ikke sprunget. |
| Produktet bliver ikke varmt. | Lås er deaktiveret. |
| Lyset er slukket. | Fugtig varmluft – er aktiveret. |
| Pæren virker ikke. | Pæren er sprunget. |
| Err C3 | Ovnlågen er lukket, eller lågelåsen ikke er ødelagt. |
| Err F102 | Produktets låge er lukket. |
| Err F102 | Lågelåsen er ikke ødelagt. |
| Displayet viser 00:00. | Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid. |
| Vandet kommer ud af fordybningen i ovnrummet. | Der er for meget vand i fordybningen i ovnrummet. |



Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte produktet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.

12.2 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og ecodesign

| | |
|--|---------------------|
| Leverandørens navn | AEG |
| Identifikation af model | NBA5P40AK 944035010 |
| Energieffektivitetsindeks | 81.2 |
| Energieffektivitetsklasse | A+ |
| Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand | 1.09 kWh/cyklus |

| | |
|---|-----------------|
| Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand | 0.69 kWh/cyklus |
| Antal ovnrum | 1 |
| Varmekilde | Elektricitet |
| Lydstyrke | 71 l |
| Type ovn | Indbygningsovn |
| Vægt | 34.0 kg |

IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

13.2 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

| | |
|--|--------|
| Strømforbrug i standby | 0.8 W |
| Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand | 20 min |

13.3 Tips til energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnens låge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende dåser og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet må ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er

slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm. Kontrollampe for restvarme eller temperatur vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe


Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

Fugtig varmluft


Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende

beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at

genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med

husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

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



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

www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

| | |
|--|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... | 24 |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... | 26 |
| 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 29 |
| 4. BEDIENINGSPANEEL..... | 30 |
| 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK..... | 30 |
| 6. DAGELIJKS GEBRUIK..... | 31 |
| 7. EXTRA FUNCTIES..... | 36 |
| 8. KLOKFUNCTIES..... | 36 |
| 9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN..... | 37 |
| 10. AANWIJZINGEN EN TIPS..... | 38 |
| 11. ONDERHOUD EN REINIGING..... | 40 |
| 12. PROBLEEMOPLOSSING..... | 43 |
| 13. ENERGIEZUINIGHEID..... | 44 |
| 14. MILIEUBESCHERMING..... | 45 |

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

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

1.2 Algemene veiligheid

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

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
 - Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
 - Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
 - Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
 - Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
 - Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
 - Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de oven deur onbelemmerd open is.
 - Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

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

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.

- plaats geen water direct in het hete apparaat.
- bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
- wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Pyrolytische reiniging

WAARSCHUWING!

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

- Voor het uitvoeren van de pyrolytische reiniging en de eerste voorverwarming dient u het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
 - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
 - alle verwijderbare voorwerpen (inclusief planken, zijrails, enz., die bij het apparaat zijn geleverd), met name alle antiaanbakpotten, pannen, dienbladen, keukengerei, enz.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt zeer heet en er komt hete lucht vrij uit de voorste koelopeningen.
- Pyrolytische reiniging gebeurt op hoge temperaturen waarbij dampen kunnen vrijkomen van kookresten en constructiematerialen. Om die reden adviseren wij consumenten:
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de pyrolytische reiniging.
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming.
- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag u geen water op de ovendeur morsen of aanbrengen om beschadiging van de glasplaten te voorkomen.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.
- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarming. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle

pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

2.6 Binnenverlichting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering

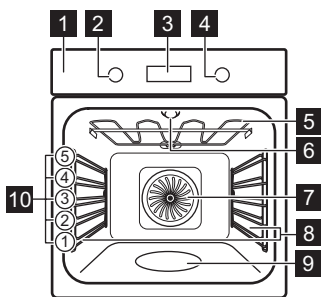
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator

- 8 Inschuifrails, verwijderbaar
- 9 Uitholling reliëf
- 10 Inzetniveaus

3.2 Accessoires


- **Bakrooster**
Voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/gerechten.
- **Bakplaat**
Voor vochtige taarten, gebakken producten, brood, grote braadstukken, bevroren maaltijden en om druppelende vloeistoffen op te vangen, bijv. vet bij het roosteren van voedsel op het bakrooster.
- **Grill-/braadpan**
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.

Je kunt optionele accessoires afzonderlijk bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.





4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Het apparaat in- en uitschakelen

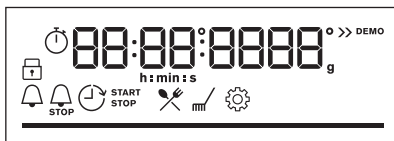
Het apparaat inschakelen:

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












4.2 Overzicht bedieningspaneel

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

4.3 Indicatielampjes op de display



Display met toetsfuncties.

| | |
|---|--|
|  | Het apparaat is vergrendeld. |
|  | Submenu: Kook- En Bakassistent. |
|  | Submenu: Reinigen. |
|  | Submenu: Instellingen |
|  | Snel opwarmen is ingeschakeld. |
|  | Stoomkoken is geactiveerd. |
|  | Kookwekker is ingeschakeld. |
|  | Kooktijd is ingeschakeld. |
|  | Tijd uitgestelde start is ingeschakeld. |
|  | Uptimer is ingeschakeld. |
|  | Voortgangsbalk - geeft visueel aan wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de bereidingstijd ten einde is. |

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Tijd instellen




Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display het volgende weergeeft: "00:00".

1. Draai aan de regelknop om de tijd in te stellen.

2. Druk op OK.

5.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

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

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Verwarmingsfuncties



Hotelucht

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



Boven + onderwarmte

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.



SteamBake

Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven.



Bevroren gerechten

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



Pizza-functie

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



Onderwarmte

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



Warmelucht (vochtig)

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



Grillen

Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.



Circulatiegrill

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



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

6.2 Notities over: Warmelucht (vochtig)

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

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

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

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



6.3 Instellen: Verwarmingsfuncties

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

6.4 Instelling: SteamBake Koken met stoom:

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Vul de uitsparing van de holte met maximaal 250 ml kraanwater.
Vul de uitsparing in de ovenruimte niet bij tijdens de bereiding of als het apparaat heet is.
3. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie  te selecteren.
4. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.
5. Verwarm de lege oven 10 min voor om vochtigheid te creëren.
6. Plaats het voedsel in het apparaat.
7. Wanneer het bereiden klaar is, draait u aan de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.
8. Als het apparaat koud is, verwijdert u het resterende water uit de uitsparing met een zachte doek.

Submenu: Kook- En Bakassistent


| Legenda | |
|---|--|
|  | Vul de uitsparing van de ovenruimte met water om te koken met stoom. |
|  | Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken. |

WAARSCHUWING!

Open de deur voorzichtig. Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken.

6.5 Invoeren: Menu

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



1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om .

Op het display verschijnt .

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












6.6 Instellen: Kook- En Bakassistent





























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



















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

| Legenda | |
|---|--|
|  | Lagerniveau. Zie het hoofdstuk 'Beschrijving van het product'. |



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

| | Gerecht | Gewicht | Schapniveau/accessoire |
|-----|---|--|--|
| P1 | Biefstuk, rauw | | |
| P2 | Biefstuk: medium | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken |  2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| P3 | Biefstuk, gaar | | |
| P4 | Biefstuk, medium | 180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken |   3; braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| P5 | Rundvlees geroosterd/gestoofd (prime rib, bovenste ronde, dikke flank) | 1.5 - 2 kg |  2; braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat. |
| P6 | Biefstuk, rauw (langzaam koken) | | |
| P7 | Biefstuk, medium (langzaam koken) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken |  2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| P8 | Biefstuk, gaar (langzaam koken) | | |
| P9 | Rundvleesfilet, gaar (lage temperatuur garen) | | |
| P10 | Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen) | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken |  2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| P11 | Rundvleesfilet, gaar (lage temperatuur garen) | | |
| P12 | Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken |  2 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat. Geroosterd bedekt. |
| P13 | Geroosterde varkenshals of schouder | 1.5 - 2 kg |  2 braadschaal op bakrooster Voeg 200 ml vloeistof toe aan de braadslede. |
| P14 | Aangetrokken varkensvlees (lage temperatuur garen) | 1.5 - 2 kg |  2; bakplaat Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen. |
| P15 | Varkenslende, vers | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken |  2; braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| P16 | Reserveribben varkensvlees | 2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs |  3; diepe pan Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om. |

| | Gerecht | Gewicht | Schaphniveau/accessoire |
|-----|----------------------|------------------------------------|---|
| P17 | Lambeen met botten | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken |  2; braadschaal op bakplaat Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om. |
| P18 | Hele kip | 1 - 1.5 kg; vers |  2;  200 ml; casserole dish op bakplaat Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining. |
| P19 | Halve kip | 0.5 - 0.8 kg |  3; bakplaat |
| P20 | Kippenborst | 180 - 200 g per stuk |   2 stoofschotel op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. |
| P21 | Kippenpoten, vers | - |  3; bakplaat Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer. |
| P22 | Hele eend | 2 - 3 kg |  2 braadschaal op bakrooster Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om. |
| P23 | Gans, heel | 4 - 5 kg |  2; diepe pan Leg het vlees op een diepe bakplaat. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om. |
| P24 | Vleesbrood | 1 kg |  2; bakplaat |
| P25 | Hele vis, gegrild | 0.5 - 1 kg per vis |  2; bakplaat Vul de vis met boter, kruiden en specerijen. |
| P26 | Visfilet | - |   3 stoofschotel op bakrooster |
| P27 | Cheesecake | - |  2;  springvorm van 28 cm op bakrooster |
| P28 | Appelcake | - |   2;  100 - 150 ml; bakplaat |
| P29 | Appeltaart | - |  2; taartvorm op bakrooster |
| P30 | Appeltaart | - |   2;  100 - 150 ml;  22 cm taartvorm op bakrooster |
| P31 | Brownies | 2 kg van deeg |  3; diepe pan |
| P32 | Kleine cakes | - |   3; 20 kleine taarten op één bakplaat . Plaats de bak met de helling naar de deur. |
| P33 | Broodcake | - |  2; broodvorm op bakrooster |
| P34 | Gebakken aardappelen | 1 kg |  2; bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat. |

| | Gerecht | Gewicht | Schapniveau/accessoire |
|-----|--|------------|---|
| P35 | Aardappelpartjes | 1 kg |  3; bakplaat bedekt met bakpapier Snijd aardappelen in stukken. |
| P36 | Gegrilde gemengde groenten | 1 - 1.5 kg |  3; bakplaat bedekt met bakpapier Snijd de groenten in stukken. |
| P37 | Aardappelkroketjes, bevroren | 0.5 kg |  3; bakplaat |
| P38 | Patat, bevroren | 0.75 kg |  3; bakplaat |
| P39 | Vlees-/groentelasagne met droge pasta-bladen | 1 - 1.5 kg |  2; stoofschotel op bakrooster |
| P40 | Aardappelgratin (ruwe aardappelen) | 1 - 1.5 kg |  1; stoofschotel op bakrooster Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd. |
| P41 | Verse pizza, dun | - |   2;  100 ml; bakplaat bedekt met bakpapier |
| P42 | Verse pizza, dik | - |   2; bakplaat bedekt met bakpapier |
| P43 | Quiche | - |  2; bakblik op bakrooster |
| P44 | Stokbrood / ciabatta / witbrood | 0.8 kg |   2;  150 ml; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood. |
| P45 | Volkoren / rogge / bruin brood | 1 kg |   2;  150 ml; bakplaat bedekt met bakpapier / broodpan op bakrooster |

6.7 Wijzigen: Instellingen

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

Submenu: Instellingen

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

| Instellingen | Waarde |
|--------------|---|
| 02 | Helderheid display 1 - 5 |
| 03 | Toetstonen 1 - Piep, 2 - Klik, 3 - Geluid uit |
| 04 | Geluidsvolume 1 - 4 |
| 05 | Uptimer Aan/uit |
| 06 | Binnenverlichting Aan/uit |
| 07 | Snel opwarmen Aan/uit |
| 08 | Reinigingsherinnering Aan/uit |
| 09 | Demofunctie Activeringscode: 2468 |
| 10 | Softwareversie Controleren |
| 11 | Terug naar fabrieksinstellingen Ja / Nee |


7. EXTRA FUNCTIES


7.1 Blokkering


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

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

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



 – houd ingedrukt om de functie in te schakelen.

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

 – houd ingedrukt om de functie uit te schakelen.

7.2 Automatische uitschakeling

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

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

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




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


7.3 Koelventilator

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




8. KLOKFUNCTIES

8.1 Omschrijving timerfuncties



| | |
|--|--|
|  Kookwekker | Om een afteltijd in te stellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat en kan op elk moment worden ingesteld. |
|  Kooktijd | Om de bereidingsduur in te stellen. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie automatisch. |
|  Tijd uitgestelde start | Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen. |

| | |
|---|--|
|  Uptimer | Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat en kan op elk moment worden ingesteld. |
|---|--|

8.2 Instellen: Kookwekker

1. Druk op .
- Op het display verschijnt: 0:00 en .
2. Draai de regelknop om het Kookwekker in te stellen.
3. Druk op OK. De timer begint onmiddellijk af te tellen.

8.3 Instellen: Kooktijd STOP

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



8.4 Instellen: Tijd uitgestelde start

1. Draai aan de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
 2. Druk op  totdat op het display verschijnt:  en START.
 3. Draai aan de knop om de starttijd in te stellen.
 4. Druk op OK.
- Op het display verschijnt: --:--  STOP.
5. Draai de regelknop om het in te stellen.
 6. Druk op OK.



De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

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

8.5 Instellen: Uptimer

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

8.6 Instellen: Dagtijd

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

9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

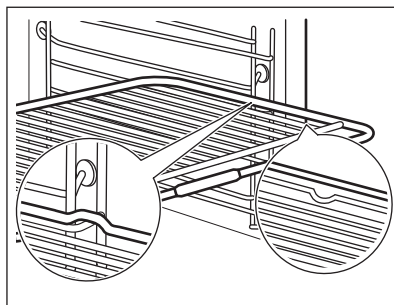
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Accessoires plaatsen

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

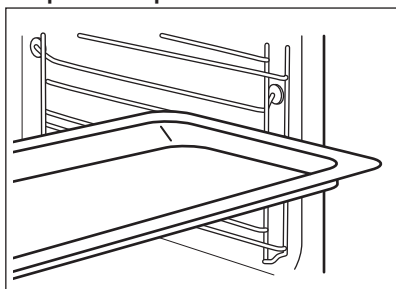
Bakrooster



Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun. Zorg ervoor dat het

rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt. Plaats het rooster met de handgreep naar u toe.

Bakplaat / Diepe schaal



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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen

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




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




Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

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

Zie het hoofdstuk "Energie-efficiëntie" voor energiebesparingstips.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

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

| | |
|---|----------------|
|  | Accessoire |
|  | Inzetniveau |
|  | Kooktijd (min) |





10.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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

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

10.3 Warmelucht (vochtig)

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

|  |  |  | °C |  |
|---|---|---|-----|--|
| Pastagratin | Bakrooster | 1 | 200 | 40 - 60 |
| Aardappelgratin | Bakrooster | 1 | 180 | 80 - 100 |
| Moussaka | Bakrooster | 1 | 180 | 70 - 90 |
| Lasagne | Bakrooster | 1 | 180 | 80 - 100 |
| Cannelloni | Bakrooster | 1 | 200 | 80 - 100 |
| Broodpudding | Bakrooster | 1 | 190 | 60 - 80 |
| Rijstpudding | Bakrooster | 1 | 180 | 80 - 100 |
| Appelcake | Bakrooster 1) | 1 | 160 | 110 - 120 |
| Witbrood | Bakplaat 2) | 1 | 200 | 80 - 100 |
| Hamlap, 1 kg | Bakrooster 3) | 1 | 180 | 110 - 130 |






1) Plaats de veervormpan (Ø 26 cm) op het rooster.







2) Plaats de bakplaat met de helling naar de deur.

3) Plaats het voedsel in de glazen schaal en voeg 200 ml water toe.

10.4 Informatie voor testinstellingen







Testen in overeenstemming met: EN 60350-1, IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----|---|
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 1) | Boven + onderwarmte | Bakplaat 2) | 3 | 150 | 25 - 35 |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat | Hetelucht | Bakplaat 2) | 4 | 140 | 33 - 43 |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 1) | Hetelucht | Bakplaat 2) | 2 | 150 | 22 - 32 |
| | | Universele pan | 4 | | |
| Zachte cake zonder vet 1) | Boven + onderwarmte | Bakrooster | 1 | 180 | 25 - 35 |
| Zachte cake zonder vet 1) | Hetelucht | Bakrooster | 2 | 180 | 28 - 38 |
| Zachte cake zonder vet 1) | Hetelucht | Bakplaat 3) | 1 | 170 | 28 - 38 |
| | | Bakrooster | 3 | | |
| Appeltaart 4) | Boven + onderwarmte | Bakrooster | 3 | 170 | 70 - 90 |
| Appeltaart 4) | Hetelucht | Bakrooster | 3 | 160 | 70 - 90 |

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Toast 1) 5) | Grillen | Bakrooster | 4 | 300 | 2 - 4 |

- 1) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 2) Plaats de bakplaat met de helling naar de deur.
- 3) Plaats de bakplaat met de helling naar de deur. Taarten worden in lijn boven elkaar geplaatst.
- 4) 2 blikken diagonaal geplaatst. De linker moet meer vooraan worden geplaatst dan de rechter.
- 5) Volgens: IEC 60350-1:2016 en IEC 60350-1:2023.

Aanvullende tests

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Schuimgebakjes 1) 2) | Boven + onderwarmte | Bakplaat 3) | 3 | 100 | 90 - 180 |
| Schuimgebakjes 1) 2) | Hetelucht | Bakplaat 3) | 3 | 100 | 90 - 180 |
| Scones 4) | Boven + onderwarmte | Bakplaat 3) | 4 | 180 | 11 - 21 |
| Scones 4) | Hetelucht | Bakplaat 3) | 3 | 170 | 10 - 20 |
| Kip, 1,1 kg 5)6) | Circulatiegrill | Bakrooster 7) | 2 | 200 | 70 - 90 |
| Hamlap, 1 kg | Circulatiegrill | Bakrooster 8) | 2 | 170 | 110 - 130 |

- 1) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 2) Gebruik bakpapier
- 3) Plaats de bakplaat met de helling naar de deur.
- 4) Verwarm het apparaat 10 voormin.
- 5) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 6) Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.
- 7) Gebruik de bakplaat om druppelende vloeistoffen op te vangen en plaats deze op de eerste rekpositie met de helling naar de ventilatorafdekking.
- 8) Plaats het voedsel in de glazen schaal en voeg 200 ml water toe.

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microfzeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.

- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de

binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

Accessoires

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

11.2 Reinigen van de uitsparing in de holte

Reinig de uitsparing van de ovenruimte om kalksteenresten te verwijderen na het koken met stoom.



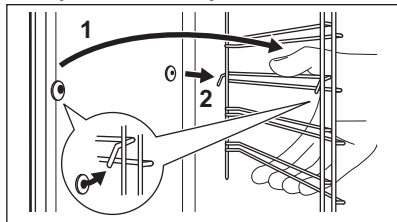
Voor de functie: SteamBake reinig de oven elke 5-10 kookcycli.

1. Giet 250 ml witte azijn of citroenzuur in de uitsparing van de ovenruimte. Gebruik maximaal 6% zuurazijn zonder toevoegingen.
2. Laat de azijn de kalksteenresten gedurende 30 minuten oplossen bij omgevingstemperatuur.
3. Reinig de ruimte met warm water en een zachte doek.

11.3 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

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



4. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

11.4 Pyrolytische reiniging



WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.



LET OP!

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


Start de functie niet als je de oven deur niet volledig hebt gesloten.

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

| Reinigingsprogramma | Duur |
|-----------------------|------------|
| C1 - Licht reinigen | 1 h |
| C2 - Normaal reinigen | 1 h 30 min |
| C3 - Grondig reinigen | 3 h |

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

11.5 Reinigingsherinnering

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

11.6 Verwijderen en installeren van de deur

U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.

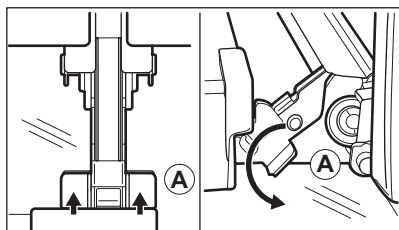
WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

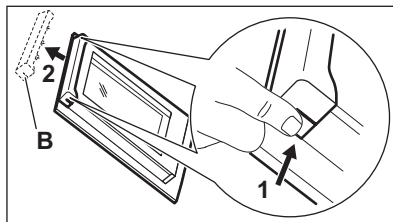
LET OP!

Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

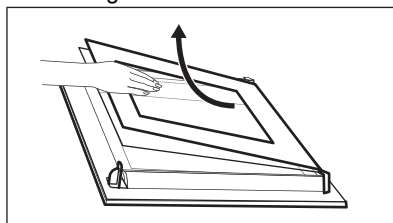
1. Open de deur volledig.
2. Druk op de klemhendels **A** op de twee deurscharnieren.



3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer: 70°).
4. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven.
5. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
6. Pak de deurafdekking **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



7. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
8. Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



9. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.

Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

11.7 Het lampje vervangen

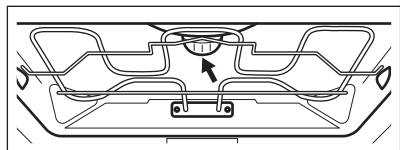
WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

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

Bovenlamp

1. Draai het glazen deksel om die te verwijderen.



2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Installeer het glazen deksel.

12. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

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



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

12.2 Service-informatie

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.):

Productnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEZUINIGHEID

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

| | |
|---|---------------------|
| Naam leverancier | AEG |
| Modelnummer | NBA5P40AK 944035010 |
| Energie-efficiëntie-index | 81.2 |
| Energie-efficiëntieklasse | A+ |
| Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus | 1.09 kWh/cyclus |
| Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus | 0.69 kWh/cyclus |
| Aantal holtes | 1 |
| Warmtebron | Elektriciteit |
| Volume | 71 l |
| Soort oven | Inbouwoven |
| Massa | 34.0 kg |

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

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

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

13.3 Energiebesparende tips

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

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

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

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

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

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

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

Eten warm houden

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

Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld


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

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .
Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.
Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval.
Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE..... | 46 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 48 |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 51 |
| 4. BEDIENFELD..... | 52 |
| 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... | 53 |
| 6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 53 |
| 7. ZUSATZFUNKTIONEN..... | 58 |
| 8. UHRFUNKTIONEN..... | 59 |
| 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... | 60 |
| 10. TIPPS UND HINWEISE..... | 61 |
| 11. REINIGUNG UND PFLEGE..... | 63 |
| 12. FEHLERSUCHE..... | 66 |
| 13. ENERGIEEFFIZIENZ..... | 67 |
| 14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... | 68 |

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. 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 ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur 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.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice 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.
 - **ACHTUNG:** 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.
 - 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 verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
 - Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

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 beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür 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 sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der

Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- 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.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutatens mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Pyrolytische Reinigung

WARNUNG!

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
 - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
 - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühlluftöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.

- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

2.6 Innenbeleuchtung

⚠️ **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- 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 Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung

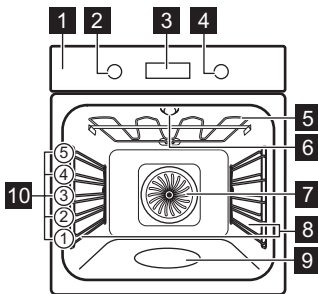
⚠️ **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display

- 4 Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Einschubschienen, herausnehmbar
- 9 Garraumvertiefung
- 10 Einschubebenen

3.2 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kuchenformen, ofenfestes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.
- **Backblech**
Für feuchte Kuchen, Backwaren, Brot, große Braten, Tiefkühlmahlzeiten und zum

Auffangen tropfender Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Lebensmitteln auf einem Kombirost.

- **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.


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

4. BEDIENFELD





4.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:

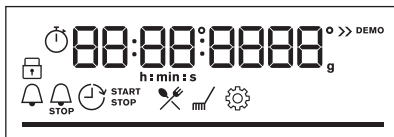
1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe treten heraus.
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position , um das Gerät auszuschalten.












4.2 Überblick – Bedienfeld

| | |
|--|---|
|  | Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen. |
|  | Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Schnellaufheizung |
|  | Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten. |
|  | Halten Sie die Taste gedrückt, um die Funktion einzustellen: Verriegelung |
| OK | Zur Bestätigung der Auswahl drücken. |

4.3 Display-Anzeigen



Display mit Tastenfunktionen.

| | |
|---|--|
|  | Das Gerät ist verriegelt. |
|  | Untermenü: Koch-Assistent. |
|  | Untermenü: Reinigung. |
|  | Untermenü: Einstellungen |
|  | Schnellaufheizung ist eingeschaltet. |
|  | Dampfgaren ist aktiviert. |
|  | Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet. |
|  | Garzeit ist eingeschaltet. |
|  | Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet. |
|  | Uptimer ist eingeschaltet. |
|  | Fortschrittsbalken – Zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist. |

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Einstellen der Uhrzeit




Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: "00:00".

1. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
2. Drücken Sie **OK**.

5.2 Erstvorheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln vorheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Vorheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.

2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
4. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofaser Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ofenfunktionen



Heißluft

Zum Braten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze, da der Lüfter die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt.



Ober- / Unterhitze

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



SteamBake

Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.



Tiefkühlgerichte

Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.



Pizzastufe

Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen.



Unterhitze

Zum Bräunen und für einen knusprigen Boden. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.



Feuchte Umluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.



Grill

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.



Heißluftgrillen

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



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

6.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (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.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

6.3 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

6.4 Einstellung: SteamBake – Dampfgaren

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Befüllen Sie die Garraumvertiefung mit maximal 250 ml Leitungswasser. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder das Gerät heiß ist.
3. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen, zur Auswahl der Funktion
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
5. Heizen Sie den leeren Backofen 10 Min lang vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen.
6. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
7. Drehen Sie nach Beendigung des Kochens den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.
8. Wenn das Gerät kalt ist, entfernen Sie das restliche Wasser mit einem weichen Lappen aus der Garraumvertiefung.

WARNUNG!

Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.

6.5 Eingabe: Menü

Öffnen Sie das Menü, um auf Gerichte mit dem Koch-Assistenten und auf Einstellungen zuzugreifen.



1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf

Auf dem Display wird

2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das Symbol, um in das Untermenü zu gelangen. Drücken Sie OK.



6.6 Einstellung: Koch-Assistent


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

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen, und drücken Sie dann OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie OK.






4. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie OK.
5. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.















Untermenü: Koch-Assistent






























| Legende | |
|---|--|
|  | Füllen Sie die Garraumvertiefung zum Dampfgaren mit Wasser. |
|  | Heizen Sie das Gerät vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. |

| Legende | |
|---|---|
|  | Einschubebene. Siehe Kapitel „Produktbeschreibung“. |

Das Display zeigt **P** und eine **Nummer** des Gerichts an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

| Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|---|--|--|
| P1 Roastbeef, blutig | | |
| P2 Roastbeef, rosa | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke |  2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| P3 Roastbeef, durch | | |
| P4 Steak, rosa | 180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben |   3; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| P5 Rinderbraten / geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke) | 1.5 - 2 kg |  2; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen. |
| P6 Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen) | | |
| P7 Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke |  2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| P8 Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen) | | |

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|-----|---|--|--|
| P9 | Rindfleischfilet, blutig (Niedertemperatur Garen) | | |
| P10 | Rinderfilet, rosa (Niedertemperatur Garen) | 0.5 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke |  2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| P11 | Rinderfilet, fertig (Niedertemperatur Garen) | | |
| P12 | Kalbsbraten (z. B. Schulter) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke |  2; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen. Braten zugedeckt. |
| P13 | Schweinebraten Nacken oder Schulter | 1.5 - 2 kg |  2; Bräter auf Kombirost Geben Sie 200 ml Flüssigkeit in den Bräter. |
| P14 | Pulled Pork (Niedertemperatur Garen) | 1.5 - 2 kg |  2; Backblech Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. |
| P15 | Schweinelende, frisch | 1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke |  2; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| P16 | Schweinefleisch-Spareribs | 2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Spareribs |  3; tiefe Pfanne Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit. |
| P17 | Lammkeule mit Knochen | 1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm dicke Stücke |  2; Bräter auf Backblech Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit. |
| P18 | Hähnchen, ganz | 1 - 1.5 kg; frisch |  2;  200 ml; Auflaufform auf Backblech Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. |
| P19 | Halbes Hähnchen | 0.5 - 0.8 kg |  3; Backblech |
| P20 | Hähnchenbrust | 180 - 200 g pro Stück |   2; Auflaufform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. |
| P21 | Hähnchenschenkel, frisch | - |  3; Backblech Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger. |
| P22 | Ente, ganz | 2 - 3 kg |  2; Bräter auf Kombirost Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden. |

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|-----|--|----------------------|---|
| P23 | Gans, ganz | 4 - 5 kg |  2; tiefe Pfanne Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden. |
| P24 | Hackbraten | 1 kg |  2; Kombirost |
| P25 | Fisch, ganz, gegrillt | 0.5 - 1 kg pro Fisch |  2; Backblech Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern. |
| P26 | Fischfilet | - |   3; Auflaufform auf Kombirost |
| P27 | Käsekuchen | - |  2;  Springform 28 cm auf Kombirost |
| P28 | Apfelkuchen | - |   2;  100 bis 150 ml; Backblech |
| P29 | Apfelkuchen | - |  2; Kuchenform auf Kombirost |
| P30 | Apfelkuchen | - |   2;  100 - 150 ml;  22-cm-Kuchenform auf Kombirost |
| P31 | Brownies | 2 kg Teig |  3; tiefe Pfanne |
| P32 | Kleine Kuchen | - |   3; 20 kleine Kuchen auf einem Backblech. Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin. |
| P33 | Brotkuchen | - |  2; Brotpfanne auf Kombirost |
| P34 | Ofenkartoffeln | 1 kg |  2; Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben. |
| P35 | Kartoffelspalten | 1 kg |  3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Kartoffeln in Stücke schneiden. |
| P36 | Gemischtes Grillgemüse | 1 - 1.5 kg |  3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Gemüse in Stücke schneiden. |
| P37 | Kroketten, gefroren | 0.5 kg |  3; Backblech |
| P38 | Pommes frites, gefroren | 0.75 kg |  3; Backblech |
| P39 | Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern | 1 - 1.5 kg |  2; Auflaufform auf Kombirost |
| P40 | Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln) | 1 - 1.5 kg |  1; Auflaufform auf Kombirost Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um. |
| P41 | Pizza frisch, dünn | - |   2;  100 ml; Backblech mit Backpapier ausgekleidet |

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|-----|------------------------------------|---------|--|
| P42 | Pizza frisch, dick | - | 2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet |
| P43 | Quiche | - | 2; Backform auf Kombirost |
| P44 | Baguette / Ciabatta / Weißbrot | 0.8 kg | 2; 150 ml; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig. |
| P45 | Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot | 1 kg | 2; 150 ml, Backblech mit Backpapier ausgekleidet / Kastenform auf Kombirost |

6.7 Ändern: Einstellungen

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um auszuwählen, und drücken Sie dann **OK**.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie **OK**.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Untermenü: Einstellungen

| Einstellung | Wert |
|---------------|--------|
| 01 Uhrzeit | Ändern |
| 02 Helligkeit | 1 - 5 |

| Einstellung | Wert |
|--|---------------------------------------|
| 03 Tastentöne | 1 – Piepton, 2 – Klicken, 3 – Ton aus |
| 04 Lautstärke | 1 - 4 |
| 05 Uptimer | Ein / Aus |
| 06 Beleuchtung | Ein / Aus |
| 07 Schnellaufheizung | Ein / Aus |
| 08 Erinnerungsfunktion Reinigen | Ein / Aus |
| 09 Demo-Modus | Aktivierungscode: 2468 |
| 10 Softwareversion | Prüfen |
| 11 Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen | Ja / Nein |

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Sperren

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

Wenn sie aktiviert wird, während das Gerät in Betrieb ist, verriegelt sie das Bedienfeld und sorgt dafür, 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 einzuschalten.

Ein Signal ertönt. - blinkt 3 x, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

– gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

7.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

|  (°C) |  (Std) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - max. | 3 |

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische

Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.





Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Beleuchtung, Zeit Zeitvorwahl.

7.3 Kühlgebläse



Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

8. UHRFUNKTIONEN



8.1 Beschreibung der Timerfunktionen

| | |
|--|---|
|  Kurzzeit-Wecker | Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden. |
|  Garzeit | Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch. |
|  Zeit Zeitvorwahl | Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens. |
|  Uptimer | Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden. |




8.2 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .
Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**. Der Timer startet umgehend.

8.3 Einstellung: Garzeit

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt: 0:00 und .
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**. Der Timer startet umgehend.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

8.4 Einstellung: Zeit Zeitvorwahl



1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
 2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt:  und **START**.
 3. Drehen Sie den Knopf, um die Startzeit einzustellen.
 4. Drücken Sie **OK**.
- Im Display wird Folgendes angezeigt: --:-- 
STOPP.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Ende einzustellen.

6. Drücken Sie OK.

Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.



8.5 Einstellung: Uptimer

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uptimer auszuwählen. Siehe das Kapitel „Tägliche Verwendung“, Menü: Einstellungen.
3. Drücken Sie OK.

4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Uptimer ein- und auszuschalten.

5. Drücken Sie OK.

8.6 Einstellung: Uhrzeit

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uhrzeit auszuwählen. Siehe das Kapitel „Tägliche Verwendung“, Menü: Einstellungen.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie OK.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

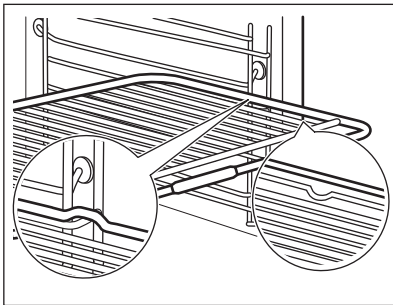
WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

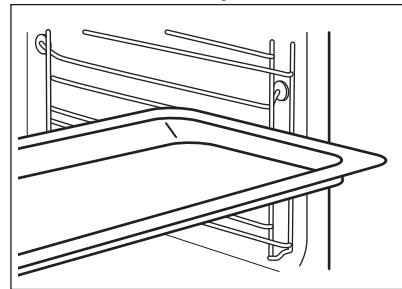
Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost



Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass der Rost die Rückseite des Garraums berührt. Setzen Sie den Kombirost so ein, dass der Griff zu Ihnen zeigt.

Backblech / Auflauffanne



Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Platzieren Sie das Backblech mit Gefälle zur Rückseite des Backofeninnenraums.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 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.




Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.




Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

In den Tabellen verwendete Symbole:

| | |
|---|-----------------|
|  | Lebensmittelart |
|  | Ofenfunktion |
|  | Temperatur |

| | |
|---|---------------|
|  | Zubehör |
|  | Einschubebene |
|  | Garzeit (Min) |






10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör






Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26cm
- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8cm, Höhe 5 cm
- **Flan-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm

10.3 Feuchte Umluft

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







|  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|--|
| Nudelgratin | Kombirost | 1 | 200 | 40 - 60 |
| Kartoffelgratin | Kombirost | 1 | 180 | 80 - 100 |
| Moussaka | Kombirost | 1 | 180 | 70 - 90 |
| Lasagne, frisch | Kombirost | 1 | 180 | 80 - 100 |
| Cannelloni | Kombirost | 1 | 200 | 80 - 100 |
| Brotpudding | Kombirost | 1 | 190 | 60 - 80 |
| Milchreis | Kombirost | 1 | 180 | 80 - 100 |
| Apfelkuchen | Kombirost 1) | 1 | 160 | 110 - 120 |
| Weißbrot | Backblech 2) | 1 | 200 | 80 - 100 |

|  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|--|
| Schinkenstück, 1 kg | Kombirost 3) | 1 | 180 | 110 - 130 |

- 1) Stellen Sie die Ringform (Ø 26 cm) auf den Kombirost.
- 2) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 3) Das Gargut in die Glasschale geben und 200 ml Wasser hinzugeben.







10.4 Informationen für Prüfinstitute







Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Törtchen, 20 pro Blech 1) | Ober- / Unterhitze | Backblech 2) | 3 | 150 | 25 - 35 |
| Törtchen, 20 pro Blech | Heißluft | Backblech 2) | 4 | 140 | 33 - 43 |
| Törtchen, 20 pro Blech 1) | Heißluft | Backblech 2) | 2 | 150 | 22 - 32 |
| | | Universal-Pfanne | 4 | | |
| Biskuit, fettfrei 1) | Ober- / Unterhitze | Kombirost | 1 | 180 | 25 - 35 |
| Biskuit, fettfrei 1) | Heißluft | Kombirost | 2 | 180 | 28 - 38 |
| Biskuit, fettfrei 1) | Heißluft | Backblech 3) | 1 | 170 | 28 - 38 |
| | | Kombirost | 3 | | |
| Apfelkuchen 4) | Ober- / Unterhitze | Kombirost | 3 | 170 | 70 - 90 |
| Apfelkuchen 4) | Heißluft | Kombirost | 3 | 160 | 70 - 90 |
| Toast 1) 5) | Grill | Kombirost | 4 | 300 | 2 - 4 |

- 1) Das Gerät vorheizen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 2) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 3) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin. Kuchen werden in einer Linie übereinander angeordnet.
- 4) 2 Backformen diagonal platziert. Die linke ist weiter vorne zu positionieren als die rechte.
- 5) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Zusätzliche Prüfungen:

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Baiser 1) 2) | Ober- / Unterhitze | Backblech 3) | 3 | 100 | 90 - 180 |
| Baiser 1) 2) | Heißluft | Backblech 3) | 3 | 100 | 90 - 180 |
| Scones 4) | Ober- / Unterhitze | Backblech 3) | 4 | 180 | 11 - 21 |
| Scones 4) | Heißluft | Backblech 3) | 3 | 170 | 10 - 20 |

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Hähnchen, 1,1 kg 5)6) | Heißluftgrillen | Kombirost 7) | 2 | 200 | 70 - 90 |
| Schinkenstück, 1 kg | Heißluftgrillen | Kombirost 8) | 2 | 170 | 110 - 130 |

- 1) Das Gerät vorheizen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 2) Backpapier verwenden.
- 3) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 4) Gerät 10 Min lang vorheizen.
- 5) Das Gerät vorheizen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 6) Wenden Sie das Fleisch, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 7) Verwenden Sie das Backblech, um tropfende Flüssigkeiten aufzufangen, und stellen Sie es auf die erste Einschubebene mit der Neigung zur Lüfterabdeckung.
- 8) Das Gargut in die Glasschale geben und 200 ml Wasser hinzugeben.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

Zubehör

- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden

Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Reinigung der Garraumvertiefung

Entfernen Sie nach dem Dampfgaren Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung.



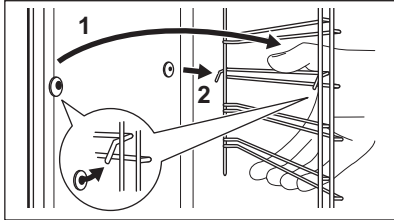
Für die Funktion: SteamBake reinigen Sie den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.

1. Gießen Sie 250 ml Weißweinessig oder Zitronensäure in die Garraumvertiefung. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.
2. Lassen Sie den Essig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.
3. Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Lappen.

11.3 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es 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 in umgekehrter Reihenfolge ein.

11.4 Pyrolytische Reinigung

⚠️ WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

⚠️ VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie sie nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und herausnehmbaren Einhängegitter.
3. Reinigen Sie das Innere des Backofens und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um auszuwählen und drücken Sie dann **OK**.

| Reinigungsprogramm | Dauer |
|---------------------------|------------|
| C1 - Leichte Reinigung | 1 h |
| C2 - Normale Reinigung | 1 h 30 min |
| C3 - Gründliche Reinigung | 3 h |

6. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Reinigungsprogramm auszuwählen, und drücken Sie dann **OK**.

7. Drücken Sie **OK**, um die Reinigung zu starten.

Beim Start der Reinigung wird die Tür des Geräts verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display an.

8. Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position.

9. Warten Sie, bis das Gerät kalt ist und sich die Tür entriegelt. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen und Wasser.

11.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn nach dem Kochen auf dem Display blinkt, erinnert das Gerät Sie daran, es mit einer pyrolytischen Reinigung zu reinigen. Sie können die Erinnerung im folgenden Untermenü ausschalten: Einstellungen. Siehe Kapitel „Tägliche Verwendung“ unter „Ändern“: Einstellungen.

11.6 Aus- und Einbauen der Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

⚠️ WARNUNG!

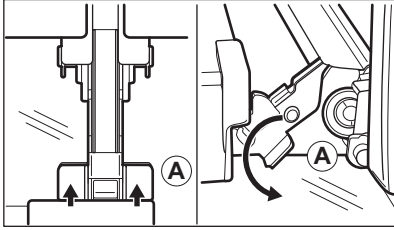
Die Tür ist schwer.

⚠️ VORSICHT!

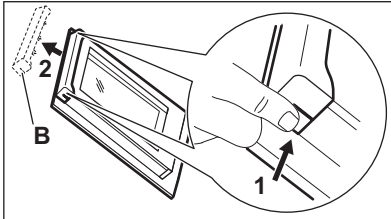
Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.

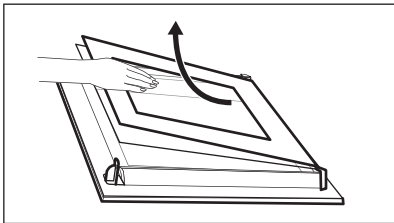
2. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



3. Schließen Sie die Backofentür in der ersten Öffnungsstellung (ungefährer Winkel: 70°).
4. Fassen Sie die Tür mit einer Hand an jeder Seite an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf einen weichen Lappen und eine stabile Oberfläche.
6. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.



9. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.

Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

11.7 Austauschen der Lampe

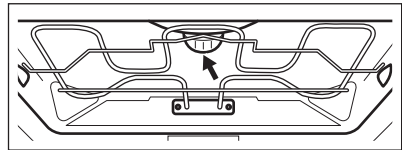
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung, um sie zu entfernen.



2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

| Problem | Prüfen... |
|---|--|
| Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen. |
| Das Gerät erwärmt sich nicht. | Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet. |
| Das Gerät erwärmt sich nicht. | Die Gerätetür ist geschlossen. |
| Das Gerät erwärmt sich nicht. | Die Sicherung ist nicht durchgebrannt. |
| Das Gerät erwärmt sich nicht. | Sperren ist deaktiviert. |
| Die Lampe ist ausgeschaltet. | Feuchte Umluft – ist aktiviert. |
| Die Lampe funktioniert nicht. | Die Lampe ist durchgebrannt. |
| Err C3 | Die Gerätetür ist geschlossen oder die Türverriegelung ist nicht beschädigt. |
| Err F102 | Die Gerätetür ist geschlossen. |
| Err F102 | Die Türverriegelung ist nicht defekt . |
| Auf dem Display wird 00:00 angezeigt. | Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein. |
| Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus. | Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung. |



Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

12.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

| | |
|--|----------------------|
| Name des Lieferanten | AEG |
| Modellbezeichnung | NBA5P40AK 944035010 |
| Energieeffizienzindex | 81.2 |
| Energieeffizienzklasse | A+ |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus | 1.09 kWh/Programm |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus | 0.69 kWh/Programm |
| Anzahl der Garräume | 1 |
| Wärmequelle | Strom |
| Lautstärke | 71 l |
| Art des Backofens | Eingebauter Backofen |
| Masse | 34.0 kg |

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfbacköfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

13.2 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

| | |
|--|--------|
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand | 0.8 W |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 20 Min |

13.3 Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht vor, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

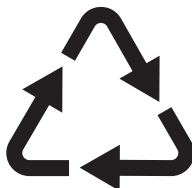


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen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

Vertrieber, 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.





aeg.com

867380903-A-192024



CE