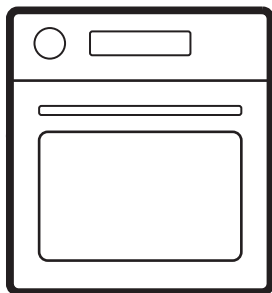


AEG



aeg.com/register



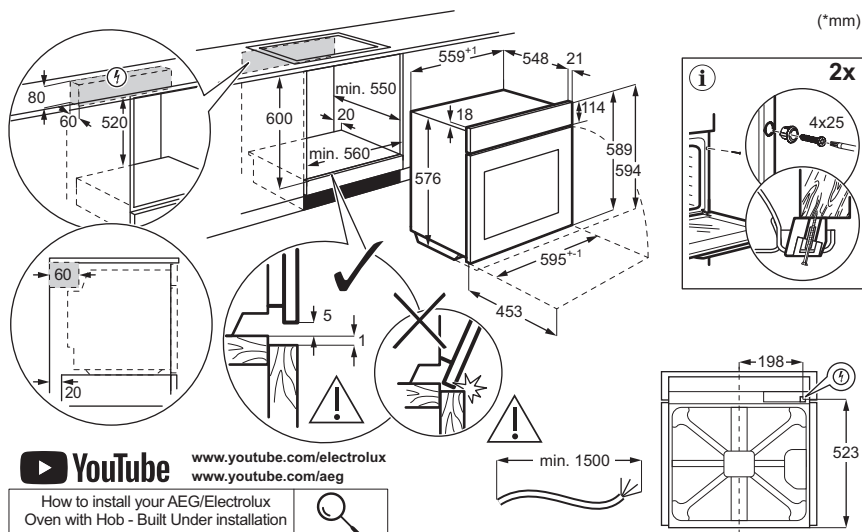
BP500B
NBU5P40SK
NBU5P40SM
OU5PB40ZSM
TU5PB40NSK
TU5PB40SK
TU5PB40SM
TU5PB40WSK

CA	Manual d'usuari Forn	4
HR	Upute za uporabu Pećnica	17
CS	Návod k použití Trouba	30
DA	Brugsanvisning Ovn	43
NL	Gebruiksaanwijzing Oven	55
EN	User Manual Oven	69
FI	Käyttöohje Uuni	81
FR	Notice d'utilisation Four	94
IS	Notendaleiðbeiningar Ofn	108
IT	Istruzioni per l'uso Forno	121
SK	Návod na používanie Rúra	135
SL	Navodila za uporabo Pečica	148
ES	Manual de instrucciones Horno	161
SV	Bruksanvisning Inbyggnadsugn	174

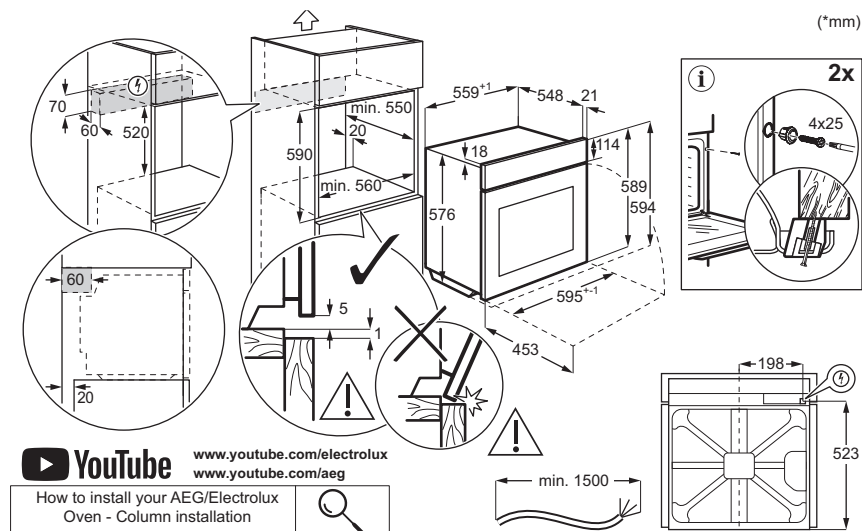
**INSTAL·LACIÓ / POSTAVLJANJE / INSTALACE / INSTALLATION /
 INSTALLATIE / INSTALLATION / ASENNUS / INSTALLATION /**

UPPSETNING / INSTALLAZIONE / INSTALACIA / NAMESTITEV / INSTALACIÓN / INSTALLATION

(*mm)



(*mm)



CATALÀ

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	4
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	6
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
4. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	9
5. ÚS DIARI.....	9

6. CONSELLS I TRUCS.....	13
7. CURA I NETEJA.....	13
8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	15
9. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	16
10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	17

Subjecte a canvis sense preavís.

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i de fer servir l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap lesió o dany provocat per una instal·lació o ús incorrectes. Guardeu les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats

greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal tenir cura que els infants no juguin amb l'aparell.
- Mantingueu tots els envasos lluny de l'abast dels nens i elimineu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingueu els nens i les mascotes allunyats durant l'ús i la refrigeració.
- Activeu el dispositiu de seguretat infantil, si està disponible.
- Els infants no han de netejar ni mantenir l'electrodomèstic sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic no més té finalitats culinàries.

- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot fer servir en oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan l'ús no superi els nivells (mitjans) de l'ús domèstic.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està fet malbé, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'ha de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- No instal·leu l'aparell darrere d'una porta decorativa per evitar el sobreescalfament.
- Per retirar els suports de la graella, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la graella primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni raspadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- Abans de la neteja pirolítica, retireu tots els accessoris i els dipòsits/vessaments de la cavitat de l'aparell.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu les instruccions sobre la instal·lació al nostre lloc web.
- Aneu amb compte a l'hora de moure l'electrodomèstic, ja que pesa molt. Feu servir guants de seguretat i calçat tancat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'electrodomèstic, assegureu-vos que estigui a nivell i que la porta s'obri sense cap limitació.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques són compatibles amb les especificacions elèctriques de la xarxa elèctrica.
- L'aparell ha d'estar connectat a la presa de terra. Utilitzeu sempre un endoll a prova de cops instal·lat correctament.
- No utilitzeu adaptadors de connexió múltiple ni allargadors.
- Eviteu danyar l'endoll i el cable de xarxa. Si cal fer una substitució, l'ha de fer el nostre Centre de Servei Autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.

- La protecció contra descàrregues de les parts actives i aïllades s'ha de fixar de manera segura i no ha de ser extraïble sense eines.
- Connecteu l'endoll de xarxa a la presa de corrent només al final de la instal·lació. Assegureu-vos que es pot accedir a l'endoll de xarxa després de la instal·lació.
- Si la presa de corrent no està ben fixada, no hi connecteu l'endoll de l'aparell.
- No desconnecteu l'electrodomèstic estirant el cable d'alimentació. Desconnecteu-lo sempre traient l'endoll.
- Feu servir només dispositius d'aïllament: tallacircuits amb protecció, fusibles (fusibles tipus caragol extrets del portafusibles), interruptors i contactors diferencials.
- La instal·lació elèctrica ha de disposar d'un dispositiu d'aïllament que desconnecti l'aparell de la xarxa en tots els pols, amb una amplada d'obertura de contacte d'almenys 3 mm.
- Tanqueu completament la porta de l'aparell abans de connectar-lo a la xarxa.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

Tipus de cables de recanvi o utilitzables a la instal·lació d'Europa:

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

Per saber la secció del cable a utilitzar, vegeu la potència total indicada a la placa de característiques. També podeu consultar la taula:

Potència total (W)	Secció del cable (mm ²)
màxim 1,380	3x0.75
màxim 2,300	3x1
màxim 3,680	3x1.5

El cable a terra (cable verd/groc) ha de ser 2 cm més llarg que els cables neutres de fase marró i blau.

2.3 Ús

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Netegeu l'electrodomèstic després de cada ús.
- Aneu amb compte quan obriu la porta de l'aparell durant el funcionament, ja que pot sortir aire calent i barreges inflamables d'ingredients alcohòlics.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Mantingueu les espurnes i les flames obertes allunyades de l'aparell quan la porta estigui oberta.
- Feu servir només vidre i pots homologats per a la conservació.
- No poseu productes inflamables a prop de l'aparell.

AVÍS!

Risc d'espallar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
 - No poseu estris de forn ni objectes directament a la part inferior de la cavitat.
 - No poseu paper d'alumini directament sobre el fons de la cavitat.
 - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
 - No deixeu plats ni aliments humits a l'aparell després de cuinar.
 - aneu amb compte quan traieu o instal·leu accessoris.
- La decoloració de l'esmalt o de l'acer inoxidable no afecta el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per a pastissos humits, ja que els sucs de fruita poden deixar taques permanents.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat darrere d'un panell de moble, no en tanqueu el panell durant l'ús ni fins que l'aparell s'hagi refredat completament per evitar danys per la calor i la humitat.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: Aquests llums estan pensats per a suportar condicions físiques extremes

en els electrodomèstics, com ara de temperatura, vibracions, humitat, o per a indicar informació sobre l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions.
- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

Risc de lesions, incendi o d'espallar l'aparell.

- Apagueu i desendolieu l'aparell abans del manteniment.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui fred per evitar que es trenqui el vidre. Si els panells de vidre de la porta estan danyats, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat per a la seva substitució.
- Aneu amb compte quan traieu la porta de l'aparell, pesa.
- Netegeu i assequeu l'aparell, la seva cavitat i els accessoris després de cada ús per evitar la condensació de vapor, la corrosió i el deteriorament de la superfície.
- Comproveu el producte regularment per detectar signes de deteriorament que el puguin fer no apte per al contacte amb aliments, com ara esquerdes, bombolles, delaminació, contracció, adherència, corrosió o altres canvis visibles en la textura o l'aparença. Seguiu les instruccions de neteja i cura per prevenir-ne el deteriorament.
- Feu servir un drap de microfibra, aigua tèbia i detergents neutres per netejar l'aparell i els accessoris. No feu servir productes abrasius, coixinets, dissolvents, objectes amb vores afilades o metàl·lics.
- Seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs quan feu servir un esprai per a forns.

Neteja pirolítica

- Llegiu totes les instruccions per a la neteja pirolítica
- Abans de fer anar la neteja pirolítica i el preescalfament inicial, elimineu de la cavitat del forn:

- Qualsevol excés de residus de menjar i esquitxos/acumulacions d'oli o greix.
- qualsevol objecte amovible (prestatges, baranes laterals, etc., que venen amb l'aparell), particularment estris antiadherents, olles, paelles, safates, recipients, etc.;
- Mantingueu els nens allunyats durant la neteja pirolítica, ja que l'aparell s'escalfa molt i allibera aire calent per les reixetes frontals.
- La neteja pirolítica allibera fums de residus de cuina i materials de construcció. Assegureu-vos de tenir una bona ventilació durant i després del preescalfament inicial i la neteja pirolítica.
- No vesseu o aboqueu aigua a la porta del forn durant i després de la neteja pirolítica per evitar danyar els plafons de vidre.
- Els fums alliberats per qualsevol forn pirolític/residus de cocció segons es descriu anteriorment no són nocius per a les persones, inclosos els infants ni les persones amb afeccions de salut.
- Mantingueu allunyades les mascotes de l'aparell durant i després de la neteja pirolítica i el preescalfament inicial. Els animals petits (especialment els ocells i els rèptils) poden ser molt sensibles als canvis de temperatura i a les emissions de fums.
- Les superfícies antiadherents d'olles, paelles, safates i estris es poden danyar amb la neteja pirolítica a alta temperatura i poden alliberar fums nocius de baixa intensitat.

2.5 Eliminació

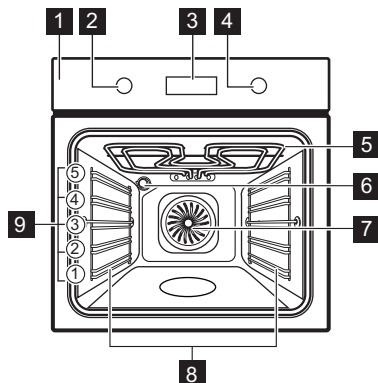
⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i, a continuació, tal·leu i descarteu el cable elèctric.

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Selector per a les funcions de cuina
- 3 Pantalla
- 4 Selector
- 5 Element tèrmic
- 6 Llum
- 7 Ventilador
- 8 Suport de prestatge, desmuntable

9 Posicions del prestatge

3.2 Tauler de control

	Premeu-lo per definir les funcions del temporitzador.
	Mantingueu-lo premut per ajustar la funció: Escalfament ràpid.
	Premeu-lo per encendre o apagar el llum.
	Mantingueu-lo premut per ajustar la funció: Bloqueig.
OK	Premeu-lo per confirmar la selecció.

Indicadors de pantalla

	L'electrodomèstic està bloquejat.
	Submenú: Cocció assistida.
	Submenú: Neteja.
	Submenú: Configuració
	Escalfament ràpid està activat.

	Comptador de minuts està activat.
	Temps de cocció està activat.
	Inici retardat està activat.
	Temporitzador està activat.
Barra de progrés: indica visualment que l'aparell ha arribat a la temperatura ajustada o que el temps de cocció ha arribat al final.	

Per encendre l'aparell feu el següent:

1. Premeu els selectors. Els botons surten (només en alguns models).
2. Gireu el selector de les funcions de cocció per triar una funció.
3. Gireu el comandament de control per ajustar la configuració.

Per apagar l'aparell: gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat 0.

4. ABANS DEL PRIMER ÚS

4.1 Configuració de l'hora

Després de connectar l'aparell al corrent elèctric per primera vegada, espereu que la pantalla indiqui: "00:00" o "12:00" (segons el model).

1. Gireu el comandament de control per definir l'hora.
2. Premeu OK.

4.2 Preescalfat i neteja inicials

Preescalfeu l'electrodomèstic buit abans del primer ús. L'aparell pot emetre fum i olors desagradables. Ventileu l'habitació.

1. Retireu tots els accessoris i els suports laterals.
2. Fixeu cadascuna de les funcions a la temperatura màxima i deixeu que l'aparell funcioni durant les durades especificades:  1 h,  15 min,  15 min. Consulteu Ús diari.
3. Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi.
4. Netegeu l'aparell amb un drap de microfibra, aigua tèbia i detergent suau. Substituïu accessoris i suports laterals.

5. ÚS DIARI

5.1 Funcions de cocció

	Cocció True Fan: Enformat uniforme, tendresa, deshidratació
	Cocció convencional: Enformat tradicional
	Aliments congelats: Patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera
	Funció pizza: Coure pizza
	Calor inferior: Enfornar pastissos
	Descongelar: Descongelar
	Cocció amb ventilació: Enfornar
	Grill: Torrar i fer a la graella



Graella turbo: Rostir i daurar carn

El llum es pot apagar automàticament a una temperatura inferior a 80°C durant algunes funcions del forn.

5.2 Configuració: funcions de cocció

1. Gireu el selector de funcions de cocció per seleccionar la funció de cocció.
2. Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.

» Escalfament ràpid: manteniu pitjat per escurçar el temps de cocció. Està disponible per a algunes funcions de cocció. El ventilador es podria engegar automàticament.

5.3 Temporitzador

1. Gireu els selectors per triar la funció de cocció i ajustar la temperatura, si cal.
2. Toqueu  fins que la pantalla mostri la funció de temporitzador desitjada:

 **Comptador de minuts:** Per establir un compte enrere. Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal.

 **Temps de cocció:** Per establir un compte enrere. Quan s'acaba el temporitzador, sona el senyal i la cocció s'atura.

 **Inici retardat:** Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció. Quan s'acaba el temporitzador, sona el senyal i la cocció s'atura.

3. Gireu el comandament de control per definir l'hora.
4. Toqueu OK.
5. Quan el temps acabi, toqueu OK i gireu els botons a la posició d'apagament, si cal.

5.4 Menú

Obriu el menú per accedir a funcions de cocció assistida i ajustos.

1. Gireu el selector de funcions de cocció a .

La pantalla mostra , , .

2. Gireu el selector de control i trieu la icona per entrar al submenú. Toqueu OK.

5.5 Cocció assistida

El submenú Cocció assistida consta de programes dissenyats per a plats específics. Els programes arrenquen amb l'ajust corresponent. Podeu ajustar el temps i la temperatura durant la cocció.

1. Gireu el selector de funcions de cocció a .
2. Gireu el selector de control per seleccionar . Toqueu OK.
3. Gireu el selector de control per triar un plat (P1 - P...). Toqueu OK.
4. Gireu el selector de control per ajustar el pes. Hi ha opcions disponibles per a determinats plats. Toqueu OK.
5. Fiqueu el menjar a l'electrodomèstic. Toqueu OK.

6. Quan la funció acabi, comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.

Submenú: Cocció assistida

Llegenda	
	Possibilitat d'ajustar el pes.
	Preescalfeu l'aparell abans de començar la cocció.
	Nivell dels prestatges. Consulteu Descripció del producte.
La pantalla mostrarà P i un número del plat que podeu comprovar a la taula.	
P1	Rostit de vedella, poc fet  2 ; safata de forn 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de gruix Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P2	Rostit de vedella, al punt
P3	Rostit de vedella, molt fet
Bistec, mitjà , 180 - 220 g per peça; 3 de cm gruix	
P4	  3 ; safata de rostir en graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
Rostit de vedella / brasejat (costella prima, falda gruixuda) 1,5 - 2 kg	
P5	  2 ; safata de rostir en graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell.
P6	Rostit de vedella, poc fet ¹⁾  2 ; safata de forn 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de gruix Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P7	Rostit de vedella, al punt ¹⁾
P8	Rostit de vedella, molt fet ¹⁾
P9	Filet de bou, poc fet ¹⁾  2 ; safata de forn 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de gruix Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P10	Filet de bou, al punt ¹⁾
P11	Filet de bou, molt fet ¹⁾
Rostit de vedella (p. ex., espatlla)	
P12	  2 ; plat de torrat en graella , 0,8 - 1,5kg; 4 cm de gruix Afegiu líquid. Rostit tapat.

P13	Rostit de porc, coll o espatlla, 1,5 - 2 kg   2; safata de rostir en graella Gireu la carn a mig fer.
P14	Porc esqueixat ¹⁾, 1,5 - 2 kg  2; safata de forn Gireu la carn a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P15	Llom de porc, 1 - 1,5kg; 5 - 6 cm de gruix  2; safata de rostir en graella
P16	Costelles de porc, 2 - 3 kg; en cru, 2 - 3 cm de gruix  3; safata fonda Afegeu líquid fins a cobrir el fons del plat. Gireu la carn a mig fer.
P17	Cuixa de xai amb os, 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm de gruix  2; safata de rostir en safata de forn Afegeu-hi líquid. Gireu la carn a mig fer.
P18	Pollastre sencer, 1 - 1,5 kg; fresc   2; cassola per al forn en safata de forn Gireu el pollastre a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P19	Mig pollastre, 0,5 - 0,8 kg  3; safata de forn
P20	Pit de pollastre, 180 - 200 g per peça   2; cassola per al forn en graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta.
P21	Cuixes de pollastre, fresques  3; safata de forn Si abans heu marinat les cuixes de pollastre, baixeu la temperatura i coeu-les més estona.
P22	Ànec, sencer, 2 - 3 kg   2; safata de rostir en graella Poseu la carn dins un estri de rostir. Gireu l'ànec a mig fer.
P23	Oca, sencera, 4 - 5 kg   2; safata fonda Poseu la carn dins una safata de forn amb fondària. Gireu l'oca a mig fer.
P24	Pastís de carn, 1 kg  2; graella
P25	Peix, sencer, a la graella, 0,5 - 1 kg per peix  2; safata de forn Farcieu el peix amb mantega, espècies i herbes.

P26	Filet de peix   3; cassola per al forn en graella
P27	Pastís de formatge  2;  Motlle desmuntable de 28 cm en graella
P28	Pastís de poma  3; safata de forn
P29	Pastís de poma  2; forma de pastís en graella
P30	Pastís de poma  1;  Motlle de pastís de 22 cm en graella
P31	Brownies, 2 kg de massa  3; safata fonda
P32	Magdalenes  3; safata de magdalenes en graella
P33	Pa de pessic  2; motlle rectangular en graella
P34	Patates al forn, 1 kg  2; safata de forn Feu servir patates senceres amb pell.
P35	Patates en grills, 1 kg  3; safata de forn folrada amb paper de forn Talleu les patates a trossos.
P36	Verdures a la graella, 1 - 1,5 kg  3; safata de forn folrada amb paper de forn Talleu les verdures a trossos.
P37	Croquetes, congelades, 0,5 kg  3; safata de forn
P38	Patates fregides, congelades, 0,75 kg  3; safata de forn
P39	Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca, 1 - 1,5 kg  2; cassola per al forn en graella
P40	Patates gratinades (patates crues) 1 - 1,5 kg  1; cassola per al forn en graella Gireu el plat a mig fer.
P41	Pizza fresca, prima   2; safata de forn folrada amb paper de forn

Pizza fresca, gruixuda

- P42**   2 ; safata de forn folrada amb paper de forn

Quiche

- P43**  2 motlle de forn en **graella**

Baguet / Xapata / Pa blanc, 0,8 kg

- P44**   2 ; safata de forn folrada amb paper de forn
El pa blanc necessita més temps.

Pa integral / Pa de sègol / Pa negre 1 kg

- P45**   2 ; safata de forn folrada amb paper de forn/paella de pa en **graella**

1) Cocció a baixa temperatura.

5.6 Configuració

1. Gireu el selector de funcions de cocció a .
2. Gireu el selector de control per seleccionar . Pitgeu OK.
3. Gireu el comandament de control per seleccionar la posició. Pitgeu OK.
4. Gireu el selector de control per ajustar el valor. Pitgeu OK.
5. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat per sortir de Menú.

Submenú: Configuració

	Paràmetre	Valor
01	Hora del dia	Canviar
02	Brillantor de la pantalla	1 - 5
03	Tons de les teclès	1 - Pip, 2 - Feu clic, 3 - So desactivat
04	Volum del brunzidor	1 - 4
05	Temporitzador	On/Off
06	Llum	On/Off
07	Escalfament ràpid	On/Off
08	Recordatori de neteja	On/Off
09	Mode Demo	Codi d'activació: 2468
10	Versió del programari	Comprovar
11	Restaura tots els paràmetres	Sí / No

5.7 Bloqueig

Aquesta funció evita un canvi accidental de la funció de l'aparell.

Si s'activa mentre l'aparell està funcionant, el tauler de control es bloqueja per assegurar que la configuració de cocció funciona de forma ininterrompuda.

Si s'activa mentre l'aparell no està funcionant, el tauler de control es mantindrà bloquejat per evitar que s'encengui sense voler.

 - pitgeu i mantingueu pitjat per activar i desactivar la funció.

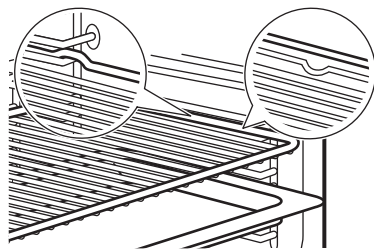
Sona un senyal acústic. : parpelleja 3 vegades quan el bloqueig està activat. La porta de l'aparell està bloquejada.

5.8 Accessoris



Accessoris disponibles segons el model. Escanegeu el codi QR per saber com utilitzar els accessoris subministrats amb l'aparell. Podeu comprar accessoris addicionals per separat. Per obtenir més informació, poseu-vos en contacte amb el vostre proveïdor local.

Inseriu l'accessori (reixeta metàl·lica / safata) entre les barres guia del suport. Assegureu-vos que la reixeta toqui la part posterior de l'interior del forn i que les potes apuntin cap avall. Una petita entalladura a la part superior augmenta la seguretat i evita que es tombi. El rivet que envolta la reixeta impedeix que els recipients llisquin del prestatge.



Si la safata té pendent, poseu-la que quedi mirant cap a la part posterior de l'interior del forn.

Si hi ha alguna inscripció a l'accessori, assegureu-vos que quedi davant vostre.

Si feu servir una safata amb forats, poseu la safata / paella a sota per recollir el líquid de degoteig.

6. CONSELLS I TRUCS

6.1 Recomanacions de cocció

La temperatura i els temps de cocció de les taules són només orientatius. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients que es facin servir. Si no podeu trobar la configuració per a una recepta específica, busqueu-ne una similar.

Compteu les posicions dels nivells des de la part inferior del forn.

Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció de cocció
°C	Temperatura
	Nivell
	Temps de cocció (min)
	Informació addicional

6.2 Cocció amb ventilació

Per a millors resultats, seguiu les indicacions de la taula següent.

	°C			
Rotlles dolços, 16 peces	180	2	20 - 30	1)
Panets, 9 peces	180	2	30 - 40	1)
Pizza, congelada, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Braç de gitano	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Sufle, 6 peces	200	3	25 - 30	3)
Base de flam esponjosa	180	2	15 - 25	4)
Pastís Victòria	170	2	40 - 50	5)

	°C			
Peix escumat, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Peix sencer, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filet de peix, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carn escumada, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Galetes, 16 peces	180	2	20 - 30	1)
Macarons, 24 peces	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 peces	170	2	30 - 40	1)
Pasta salada, 20 peces	180	2	25 - 30	1)
Galetes de pasta trençada, 20 peces	150	2	25 - 35	1)
Pastissos, 8 peces	170	2	20 - 30	1)
Verdures, escaldades, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Truita vegetariana	200	3	25 - 30	6)
Verdures mediterrànies, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Feu servir una safata de forn o safata de degoteig

2) Utilitzeu una graella metàl·lica.

3) Feu servir ramequins de ceràmica damunt una graella metàl·lica.

4) Feu servir un motlle de flam damunt graella metàl·lica.

5) Feu servir una safata de forn damunt la graella metàl·lica.

6) Feu servir una safata de pizza damunt la graella metàl·lica.

6.3 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb IEC 60350-1.

7. CURA I NETEJA

7.1 Notes sobre la neteja

- Feu servir una solució de neteja per a superfícies de metall.
- Feu servir un netejador de forns especial per a taques difícils.

- Feu servir el descalcificador líquid recomanat pel fabricant per eliminar els residus de calç.
- La humitat pot condensar-se a l'aparell o als panells de vidre de la porta. Per disminuir la condensació, deixeu que

l'aparell funcioni durant 10 minuts abans de cuinar.No emmagatzemeu menjar a l'aparell durant més de 20 minuts.

- No renteu els accessoris al rentavaixelles.

7.2 Extracció dels suports laterals

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.
3. Agafeu la part posterior del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.
4. Torneu a posar els suports dels prestatges a la posició inicial. Repetiu els passos en sentit invers.

Si l'aparell ve amb guies telescòpiques, els seus elements de retenció han de mirar cap endavant.

7.3 Neteja pirolítica

Aquest programa crema la brutícia residual a l'aparell. Utilitzeu-lo sempre que l'aparell necessiti una neteja profunda.

Si hi ha altres aparells instal·lats en el mateix moble, no els feu servir mentre està en marxa aquesta funció. Pot causar danys al forn o a l'armari.

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Traieu tots els accessoris no piroprotegits del forn.
3. Netegeu l'interior del forn i el vidre de la porta per dins amb aigua tèbia, un drap i un detergent suaus.
4. Gireu el selector de funcions de cocció fins a  per accedir a Menú.
5. Gireu el selector per seleccionar  i toqueu OK.

Programa de neteja	Durada
C1: Neteja suau	1 h
C2: Neteja normal	1 h 30 min
C3: Neteja a fons	2 h 30 min

6. Gireu el comandament de control per triar el programa de neteja i toqueu OK.
7. Toqueu OK per iniciar la neteja.

Quan s'inicia la neteja, la porta de l'electrodomèstic es bloqueja i el llum s'apaga. Assegureu-vos d'haver tancat bé la porta del forn

abans de posar en marxa la funció. La pantalla indica  fins que la porta es desbloqueja.

8. Després de la neteja, gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat.
9. Espereu fins que l'electrodomèstic s'hagi refredat i la porta es desbloquegi. Netegeu l'interior del forn amb aigua i un drap suau.

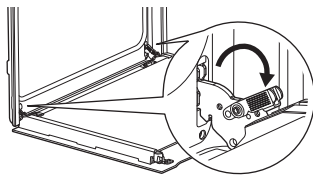
7.4 Recordatori de neteja

Quan el  apareix de forma intermitent a la pantalla després d'una sessió de cocció, l'aparell avisa que cal fer una neteja pirolítica. Podeu apagar l'avisador al submenú: Configuració. Vegeu Ús diari, Configuració.

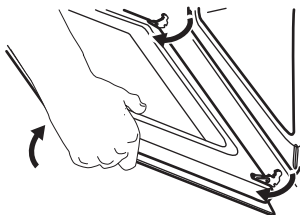
7.5 Extracció i instal·lació de la porta

La porta del forn i els vidres interiors es poden retirar per netejar-los. No feu servir l'aparell sense els panells de vidre.

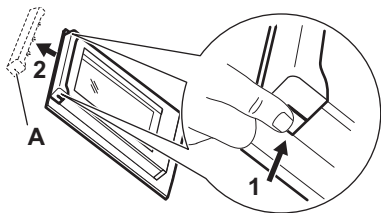
1. Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.
2. Aixequiu i estireu les baldes fins que facin clic.



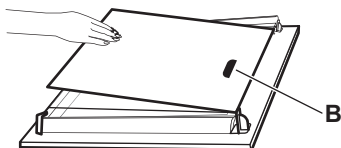
3. Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequiu i tireu per retirar la porta del suport.



4. Col·loqueu la porta sobre un drap suau sobre una superfície estable.
5. Agafeu l'embellidor A situat a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu-lo cap endins per alliberar la junta del clip.



6. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.
7. Agafeu els plafons de vidre de la porta per la vora superior un per un i tireu cap amunt fins a treure'ls de les guies. Assegureu-vos que el vidre surt completament dels suports.



8. Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb

cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.

9. Després de la neteja, munteu els panells de vidre i la porta del forn.

Assegureu-vos de tornar a col·locar els panells de vidre en l'ordre correcte. Comproveu el símbol/serigrafia al plafó de vidre. La zona d'impressió **B** (si és present) ha de fer front a l'interior del forn. Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes.

7.6 Substitució de la bombeta

Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i espereu fins que estigui fred.

Substituiu el llum per un d'adequat resistent a temperatures de 300 °C.

Llum posterior

1. Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.
2. Netegeu la coberta de vidre.
3. Substitució de la bombeta.
4. Col·loqueu la coberta de vidre.

8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat. Els detalls del servei es troben a la placa de característiques, situada al marc frontal. La podreu veure si obriu la porta. No traieu la placa de característiques.

Si la pantalla mostra un codi d'error que no es troba a la taula, apagueu i enceneu els fusibles de casa vostra per reiniciar l'electrodomèstic. Si es torna a mostrar el codi d'error, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.

No podeu activar ni fer funcionar l'aparell.

- L'aparell no està connectat a la xarxa elèctrica o està connectat incorrectament.

L'aparell no s'escalfa.

- La porta no està ben tancada.
- Bloqueig està activat.
- La desconnexió automàtica està activada.

El llum no funciona. S'ha fos la bombeta.

Substituiu la bombeta.

El llum està apagat. - Cocció amb ventilació - està activat.

La pantalla mostra "00:00". - Hi ha hagut un tall de corrent. Estableix l'hora del dia.

Err C3 - Tanqueu la porta. Apagueu i torneu a engegar l'aparell. El bloqueig de la porta està trencat.

Err F102 - Tanqueu la porta. El bloqueig de la porta està trencat.

9. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

9.1 Fitxa informativa del producte i informació del producte segons el Reglament (UE) núm. 65/2014 i el Reglament (UE) núm. 66/2014

Nom del proveïdor	AEG	
Identificació de model	BP500B 949288136 NBU5P40SK 949498310, NBU5P40SK 949498336 NBU5P40SM 949498311 OU5PB40ZSM 949498312 TU5PB40NSK 949498343 TU5PB40SK 949498337 TU5PB40SM 949498338 TU5PB40WSK 949498286	
Índex d'eficiència energètica	61.2	
Classe d'eficiència energètica	A++	
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.93 kWh/cicle	
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.52 kWh/cicle	
Nombre de cavitats	1	
Font de calor	Electricitat	
Volum	72 l	
Tipus de forn	Forn integrat	
Massa	NB17AT27M	31.9 kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg

Aparell provat d'acord amb: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisits d'informació d'acord amb núm. 2023/826 (UE)

Consum energètic en mode d'espera	0,8 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	20 min

Aparell provat d'acord amb: EN 50564.

9.3 Consells d'optimització

- Mantingueu la porta tancada durant la cocció i eviteu obrir-la sovint.
- Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.
- Feu servir estris metàl·lics o foscos i no reflectants.
- Eviteu el preescalfament llevat que sigui necessari.
- Minimitzeu les pauses entre coure diversos plats.
- Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador (només en alguns models).
- Feu servir la calor residual per mantenir el menjar calent. Reduïu la temperatura de l'electrodomèstic a mínim 3 - 10min abans d'acabar la cocció.
- Apagueu el llum durant la cocció si no és necessari.
- Cocció amb ventilació (només alguns models). Aquesta funció es feia servir per complir amb la classe d'eficiència energètica i els requisits de disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1. La porta del forn ha d'estar tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni en condicions òptimes. Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament. En alguns models això dura 30 s.
- Apagament automàtic: per motius de seguretat, si la funció de cocció és activa i no s'han canviat els paràmetres, l'aparell s'apaga automàticament després d'una estona. Per activar una funció de cocció més temps, configureu el temps de cocció. L'apagament automàtic no s'aplica amb la funció Inici retardat ni quan el llum està encès.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: Màxim 250 °C

10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Poseu l'embalatge als contenidors adients al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i elec-

trònics. No llenceu els aparells marcats amb el símbol  amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

HRVATSKI

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE.....	17
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	19
3. OPIS PROIZVODA.....	21
4. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	22
5. SVAKODNEVNA UPORABA.....	22

6. SAVJETI I PREPORUKE.....	26
7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	26
8. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	28
9. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	28
10. BRIGA O OKOLIŠU.....	29

Zadržava se pravo na izmjene.

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

Prije ugradnje i uporabe uređaja, pažljivo pročitajte priložene upute. Proizvođač nije odgovoran za ozljede ili oštećenje koji su rezultat neispravne ugradnje ili uporabe. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću uporabu.

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i

rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na ispravan način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Držite djecu i kućne lju-

bimce podalje tijekom uporabe i hlađenja.

- Ako postoji, aktivirajte uređaj za zaštitu djece.
- Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj bez nadzora.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama pansiona/ prenoćišta, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajnim objektima u kojima takva uporaba ne prelazi prosječnu razinu uporabe u domaćinstvu.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se

da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi za grijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Nemojte instalirati uređaj iza dekorativnih vrata kako biste izbjegli pregrijavanje.
- Da biste uklonili nosače police, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje

UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za instalaciju dostupne na našoj web stranici.
- Budite oprezni pri pomicanju uređaja jer je težak. Upotrebjavajte zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje zadovoljava uvjete postavljanja.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montiranja uređaja, provjerite stoji li ravno i otvaraju li se vrata bez ikakvih ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

2.2 Električni priključak

UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Sve električne priključke treba izvesti kvalificirani električar.
- Provjerite jesu li parametri na nazivnoj pločici kompatibilni s nazivnim vrijednostima opskrbe električne mreže.
- Uređaj mora biti uzemljen. Uvijek upotrebjavajte ispravno postavljenu izoliranu utičnicu.
- Nemojte upotrebljavati adaptere s više utikača i produžne kabele.
- Izbjegavajte oštećenje mrežnog utikača i kabela. Ako je potrebna zamjena, mora je izvršiti naš ovlašteni servisni centar.
- Pripremite na to da mrežni kabeli ne dodiruju i da nisu blizu vrata uređaja ili prostora ispod njega, posebice dok radi ili ako su vrata vruća.
- Zaštita od udara za dijelove koji su pod naponom ili su izolirani mora biti sigurno pričvršćena i ne smije se moći ukloniti bez alata.

- Priključite mrežni utikač u utičnicu tek na kraju postavljanja. Osigurajte pristup mrežnom utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, ne priključujte utikač.
- Ne isključujte uređaj povlačenjem za mrežni kabel. Uvijek povucite za mrežni utikač.
- Upotrebjavajte samo ispravne izolacijske uređaje: zaštitnike za vodove, osigurače (osigurači s vijcima uklonjeni iz držača), prekidači gubitka uzemljenja i sklopnici.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji omogućava isključivanje uređaja iz mreže na svim polovima, s razmakom kontakta od najmanje 3 mm.
- Potpuno zatvorite vrata uređaja prije nego što ga spojite na električnu mrežu.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:

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

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj ploči. Možete pogledati i tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm ²)
maksimalno 1.380	3x0.75
maksimalno 2.300	3x1
maksimalno 3.680	3x1.5

Kabel uzemljenja (zeleni/žuti kabel) mora biti 2 cm duži od plavih faznih i smeđih neutralnih kabela.

2.3 Uporaba

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara ili eksplozije.

- Nemojte preinačiti ovaj uređaj.
- Pazite na to da ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja tijekom rada, jer se mogu

osloboditi vrući zrak i zapaljive smjese sastojaka koji sadrže alkohol.

- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako dođe u kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Iskre i otvoreni plamen moraju biti podalje od uređaja kada su vrata otvorena.
- Koristite samo odobreno staklo i staklenke za konzerviranje.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode blizu uređaja.

UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje cakline:
 - Ne stavljajte posuđe za pećnicu ili predmete izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - Ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - Ne ostavljajte vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon pripreme hrane.
 - Budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja pribora.
- Promjena boje emajla ili nehrđajućeg čelika ne utječe na radna svojstva uređaja.
- Koristite duboku tavu za vlažne kolače, jer voćni sokovi mogu uzrokovati trajne mrlje.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja, nemojte zatvarati ploču tijekom upotrebe ili dok se uređaj potpuno ne ohladi kako biste spriječili oštećenje toplinom i vlagom.
- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili su namijenjene signaliziranju informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama).
- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru. Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.4 Održavanje i čišćenje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Isključite i isključite uređaj prije održavanja.
- Pobrinite se da je uređaj hladan kako ne bi došlo do pucanja stakla. Ako su staklene ploče vrata oštećene, obratite se ovlaštenom servisnom centru radi zamjene.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja vrata s uređaja - teška su.
- Očistite i osušite uređaj, njegovu unutrašnjost i pribor nakon svake upotrebe kako biste spriječili kondenzaciju pare, koroziju i propadanje površine.
- Redovito provjeravajte da na proizvodu nema znakova kvarenja koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom, poput pukotina, mjehurića, delaminacije, skupljanja, ljepljivosti, korozije ili drugih vidljivih promjena u teksturi ili izgledu. Slijedite upute za čišćenje i njegu kako biste spriječili propadanje.
- Pri čišćenju uređaja i pribora koristite krpu od mikrovlakana, toplu vodu i neutralne deterdžente. Ne koristite abrazivne proizvode, spužve, otapala ili metalne predmete s oštrim rubovima.
- Prilikom korištenja spreja za pećnicu slijedite sigurnosne upute na pakiranju.

Pirolitičko čišćenje

- Pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje
- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:
 - ostatake hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s uređajem), posebno sve neprianjajuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Držite djecu podalje tijekom pirolitičkog čišćenja jer se uređaj jako zagrijava i iz prednjih otvora izlazi vrući zrak.
- Tijekom pirolitičkog čišćenja oslobađaju se pare od ostataka kuhanja i građevinskih materijala. Osigurajte dobru ventilaciju tijekom i nakon početnog zagrijavanja i pirolitičkog čišćenja.
- Ne proljevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog

čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.

- Pare koja se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / ostaci kuhanja nisu štetni za ljude, uključujući djecu ili osobe s određenim zdravstvenim stanjima.
- Kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i početnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.
- Neprianjajuće površine na loncima, tavama, pladnjevima i priboru mogu se

oštetiti pirolitičkim čišćenjem na visokim temperaturama i može se ispuštati mala količina štetnih para.

2.5 Zbrinjavanje

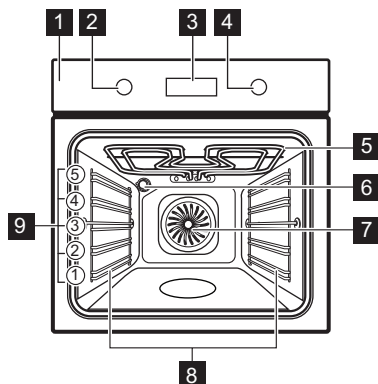
⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Isključite uređaj s glavnog napajanja, zatim prerežite i zbrinite električni kabel.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Gumb za funkcije kuhanja
- 3 Zaslon
- 4 Upravljački okretni gumb
- 5 Grijači element
- 6 Žarulja
- 7 Ventilator
- 8 Nosač polica, uklonjiv
- 9 Položaji polica

3.2 Upravljačka ploča



Pritisnite za postavljanje funkcija tajmera.



Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Brzo zagrijavanje.



Pritisnite za uključivanje i isključivanje svjetla.



Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Blokiranje.



Pritisnite za potvrdu odabira.

Indikatori zaslona



Uređaj je zaključan.



Podizbornik: Pomoć pri kuhanju.



Podizbornik: Čišćenje.



Podizbornik: Postavke



Brzo zagrijavanje je uključen.



Zvučni alarm je uključen.



Vrijeme kuhanja je uključen.



Vrijeme odgode početka je uključen.



Tajmer prema gore je uključen.



Traka napretka - vizualno pokazuje kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu ili kada vrijeme pripreme završava.

Uključivanje uređaja:

1. Pritisnite tipke. Gumbi izlaze (samo odabrani modeli).
2. Okrenite regulator funkcija kuhanja za odabir funkcije.

3. Okrenite regulator za podešavanje postavki.

Kako biste isključili uređaj: okrenite regulator funkcija kuhanja u isključeni položaj **0**.

4. PRIJE PRVE UPOTREBE

4.1 Postavljanje vremena

Nakon prve veze s mrežom, pričekajte dok se na zaslonu ne : "00:00" ili "12:00" (ovisno o modelu).

1. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena.
2. Pritisnite **OK**.

4.2 Prethodno zagrijavanje i čišćenje

Prije prve uporabe prethodno zagrijte prazan uređaj. Uređaj može ispuštati neugodan miris i dim. Prozračite prostoriju.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice i nosače polica.
2. Postavite svaku funkciju na maksimalnu temperaturu i pustite uređaj da radi određeno vrijeme:  1 h,  15 min,  15 min. Pogledajte Svakodnevna uporaba.
3. Isključite uređaj i pustite ga da se ohladi.
4. Očistite krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom. Vratite dodatke i nosače polica.

5. SVAKODNEVNA UPORABA

5.1 Funkcije kuhanja

	Vrući zrak: Ravnomjerno pečenje, mekoća, sušenje
	Tradicionalno pečenje: Tradicionalno pečenje
	Zamrznuta hrana: Pomfrit, kroketi od kumpira, proljetne rollice
	Funkcija za pizzu: Pečenje pizze
	Donji grijač: Pečenje kolača
	Odmrzavanje: Odmrzavanje
	Vlažno pečenje: Pečenje
	Roštilj: Tostiranje, roštiljanje
	Turbo roštilj: Pečenje mesa, tamnjenje

Žarulja se može automatski isključiti na temperaturi ispod 80 °C tijekom nekih funkcija pećnice.

5.2 Postavka: funkcije kuhanja

1. Okrenite gumb za odabir funkcija kuhanja kako biste odabrali funkciju kuhanja.
2. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

» Brzo zagrijavanje - pritisnite i držite za skraćivanje vremena kuhanja. Dostupno za neke funkcije kuhanja. Ventilator se može automatski uključiti.

5.3 Tajmer

1. Okrenite regulatore kako biste odabrali funkcije kuhanja i postavite temperaturu ako je potrebno.
2. Pritisnite  dok se na zaslonu ne prikaže željena funkcija tajmera:

 **Zvučni alarm:** Postavljanje odbrojavanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.

 **Vrijeme kuhanja:** Postavljanje odbrojavanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i kuhanje prestaje.

 **Vrijeme odgode početka:** Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i kuhanje prestaje.

3. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena.
4. Pritisnite **OK**.
5. Kada vrijeme istekne, pritisnite **OK** i po potrebi okrenite gumb u isključeni položaj.

5.4

Otvorite Izbornik za pristup pomoći pri kuhanju i postavkama.

1. Okrenite gumb za odabir funkcija kuhanja na .

Na zaslonu se prikazuje , , .

2. Okrenite kontrolni regulator i odaberite ikonu za ulazak u podizbornik. Pritisnite OK.

5.5 Pomoć pri kuhanju

Podizbornik Pomoć pri kuhanju sastoji se od programa predviđenih za određena jela. Programi započinju s odgovarajućom postavkom. Tijekom kuhanja možete podesiti vrijeme i temperaturu.

1. Okrenite gumb za odabir funkcija kuhanja na .
2. Okrenite regulator da biste odabrali . Pritisnite OK.
3. Okrenite kontrolni regulator za odabir jela (P1 - P...). Pritisnite OK.
4. Okrenite regulator za podešavanje težine. Opcija je raspoloživa za odabrana jela. Pritisnite OK.
5. Stavite hranu u uređaj. Pritisnite OK.
6. Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

Podizbornik: Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Dostupno je podešavanje težine.
	Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.
	Razina police. Pogledajte Opis proizvoda.

Na zaslonu se prikazuje **P** i broj jela koje možete provjeriti u tablici.

P1	Goveđe pečenje, slabo pečeno	 2; pladanj za pečenje
P2	Goveđe pečenje, srednje pečeno	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm debelo Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P3	Goveđe pečenje, dobro pečeno	
P4	Odrezak, srednje pečen, 180 - 220 g po komadu; 3 cm debelo	  3; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P5	Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, debeli but) 1,5 - 2 kg	  2; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
P6	Goveđe pečenje, slabo pečeno ¹⁾	 2; pladanj za pečenje
P7	Goveđe pečenje, srednje pečeno ¹⁾	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm debelo Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P8	Goveđe pečenje, dobro pečeno ¹⁾	
P9	Goveđi file, slabo pečeno ¹⁾	 2; pladanj za pečenje
P10	Goveđi file, srednje pečeno ¹⁾	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelo Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P11	Goveđi file, pečeno ¹⁾	
P12	Teleće pečenje (npr. plečka)	  2; posuda za pečenje na mreži za pečenje, 0,8 - 1,5 kg; 4 cm debelo Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plečka, 1,5 - 2 kg	  2; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P14	Trgana svinjetina ¹⁾, 1,5 - 2 kg	 2; pladanj za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.

P15		Svinjska pečenica , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelo
		2; posuda za pečenje na mreži za pečenje
P16		Svinjska rebra , 2 - 3 kg; koristiti sirovo, 2 - 3 cm tanko
		3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P17		Janjeći but s kostima , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelo
		2; posuda za pečenje na pladnju za pečenje Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P18		Cijelo pile , 1 - 1,5 kg; svježe
		2; posuda za složenac na pladnju za pečenje Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P19		Polovica pileta , 0,5 - 0,8 kg
		3; pladanj za pečenje
P20		Pileća prsa , 180 - 200 g po komadu
		2; posuda za složenac na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi.
P21		Pileći batac, svježi
		3; pladanj za pečenje Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
P22		Patka, cijela , 2 - 3 kg
		2; posuda za pečenje na mreži za pečenje Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P23		Guska, cijela , 4 - 5 kg
		2; duboka tava Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P24		Mesna štruga , 1 kg
		2; mreža za pečenje
P25		Cijela riba, pečena , 0,5 - 1 kg po ribi
		2; pladanj za pečenje Ribu napunite maslacem, začinima i začinskim biljem.
P26		Riblji filet
		3; posuda za složenac na mreži za pečenje

P27		Torta od sira
		2; Ø 28 cm kalup za kore na mreži za pečenje
P28		Torta od jabuka
		3; pladanj za pečenje
P29		Tart od jabuka
		2; kalup za pitu na mreži za pečenje
P30		Pita od jabuka
		1; Ø 22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje
P31		Brownies , 2 kg tijesta
		3; duboka tava
P32		Muffini
		3; kalup za muffine na mreži za pečenje
P33		Kolač štruca
		2; kalup za štrucu na mreži za pečenje
P34		Pečeni krumpiri , 1 kg
		2; pladanj za pečenje Koristite cijele krumpire s korom.
P35		Kroketi , 1 kg
		3; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje Krumpir rezani na komadiće.
P36		Miješano povrće kao na žaru , 1 - 1,5 kg
		3; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje Narežite povrće na komadiće.
P37		Kroketi, smrznuti , 0,5 kg
		3; pladanj za pečenje
P38		Pomfrit, smrznuti , 0,75 kg
		3; pladanj za pečenje
P39		Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine , 1 - 1,5 kg
		2; posuda za složenac na mreži za pečenje
P40		Zapečeni krumpir (sirovi krumpir) 1 - 1,5 kg
		1; posuda za složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
P41		Pizza svježa, tanka
		2; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje

Pizza svježa, debela	
P42	 2 ; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje
Quiche	
P43	 2 ; kalup za pečenje na mreži za pečenje
Baguette / ciabatta / bijeli kruh, 0,8 kg	
P44	 2 ; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh, 1 kg	
P45	 2 ; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje / kalup za štrucu na mreži za pečenje

1) Kuhanje na niskim temperaturama.

5.6 Postavke

- Okrenite gumb za odabir funkcija kuhanja na .
- Okrenite regulator da biste odabrali . Pritisnite **OK**
- Okrenite upravljačku tipku za odabir postavke. Pritisnite **OK**
- Okrenite regulator za podešavanje vrijednosti. Pritisnite **OK**
- Regulator funkcija kuhanja okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.

Podizbornik: Postavke

	Postavka	Vrijednost
01	Sat	Promijeni
02	Svjetlina zaslona	1 - 5
03	Tonovi tipki	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Isključi zvuk
04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
06	Osvjetljenje	Uključeno / Isključeno
07	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
08	Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno

	Postavka	Vrijednost
09	Demo način rada	Aktivacijski kod: 2468
10	Verzija softvera	Provjera
11	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

5.7 Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

Kada je uključeno tijekom uporabe, blokira upravljačku ploču osiguravajući da se trenutne postavke kuhanja nastavljaju bez prekida.

Kada je uključeno dok je uređaj ugašen, drži upravljačku ploču blokiranom, sprječavajući nenamjerno uključivanje uređaja.

 – pritisnite i držite za uključivanje i isključivanje funkcije.

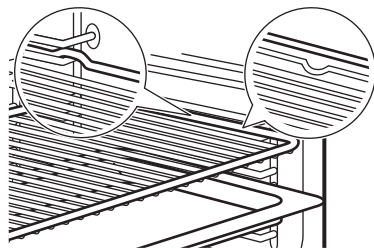
Čuje se zvučni signal.  – treperi 3 puta kada je blokiranje uključeno. Vrata uređaja su zaključana.

5.8 Dodatna oprema



Dostupna dodatna oprema ovisno o modelu. Skenirajte QR kod kako biste provjerili kako koristiti pribor isporučен s vašim uređajem. Opcijski pribor možete naručiti zasebno. Za više informacija, obratite se lokalnom dobavljaču.

Umetnite dodatak (žičanu policu / ladicu) između vodicila nosača police. Pazite da polica dodiruje stražnji dio unutrašnjosti pećnice i da su stope usmjerene prema dolje. Malo udubljenje u gornjem dijelu povećava sigurnost i pruža zaštitu od naginjanja. Rub oko police sprječava iskliznuće posuđa s police.



Ako vaša plitica ima nagib, postavite je prema stražnjem dijelu pećnice.

Ako na dodacima postoji natpis, provjerite je li okrenut prema vama.

Ako koristite pliticu s otvorima, postavite pekač / pliticu ispod nje za sakupljanje tekućina koje kapaju.

6. SAVJETI I PREPORUKE

6.1 Preporuke za kuhanje

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe samo kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka. Ako ne možete naći postavke za određeni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
	Funkcija kuhanja
	Temperatura
	Položaj police
	Vrijeme pečenja (min)
	Dodatne informacije

6.2 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

	°C			
Slatke rolade, 16 komada	180	2	20 - 30	1)
Rolade, 9 komada	180	2	30 - 40	1)
Pizza, zamrznuta, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Švicarska rolada	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Sufle, 6 komada	200	3	25 - 30	3)
Biskvitna podloga za flan	180	2	15 - 25	4)

	°C			
Biskvitna torta Victoria	170	2	40 - 50	5)
Poširana riba, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Cijela riba, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Ribljí filet, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Poširano meso, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Ražnjić, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Kolačići, 16 komada	180	2	20 - 30	1)
Makroni, 24 komada	180	2	25 - 35	1)
Muffini, 12 komada	170	2	30 - 40	1)
Slani kolač, 20 komada	180	2	25 - 30	1)
Sitni prhki biskviti, 20 komada	150	2	25 - 35	1)
Tartlete, 8 komada	170	2	20 - 30	1)
Povrće, poširano, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarijanski omlet	200	3	25 - 30	6)
Mediterransko povrće, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Koristite posudu za pečenje ili pladanj za sakupljanje masnoće.
- 2) Koristite mrežu za pečenje.
- 3) Koristite keramičke ramenice na mreži za pečenje.
- 4) Koristite kalup za dno torte na mreži za pečenje.
- 5) Koristite posudu za pečenje na mreži za pečenje.
- 6) Koristite tavu za pizzu na mreži za pečenje.

6.3 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema IEC 60350-1.

7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

7.1 Napomene za čišćenje

- Koristite otopinu za čišćenje za metalne površine.
- Za tvrdokorne mrlje koristite posebno sredstvo za čišćenje pećnice.

- Za uklanjanje kamenca koristite tekuće sredstvo za uklanjanje kamenca koje preporučuje proizvođač.
- Vлага se može kondenzirati unutar uređaja ili na staklenim pločama vrata. Da biste smanjili kondenzaciju, pustite uređaj

da radi 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u uređaju duže od 20 minuta.

- Dodatnu opremu ne perite u perilici posuđa.

7.2 Uklanjanje nosača police

1. Provjerite je li uređaj hladan.
2. Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.
3. Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.
4. Vratite nosače polica natrag u početni položaj. Ponovite korake obrnutim redoslijedom.

Ako su teleskopske vodilice isporučene, njihove zatike za držanje moraju biti okrenute prema naprijed.

7.3 Pirolihtičko čišćenje

Ovaj program sagorijeva ostatke prljavštine u uređaju. Koristite ga kad god je vašem uređaju potrebno temeljito čišćenje.

Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može oštetiti pećnicu ili ormarić.

1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Izvadite sav pribor koji nije otporan na pirolizu iz pećnice.
3. Očistite unutrašnjost pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
4. Okrenite gumb za odabir funkcija kuhanja na  za unos Izbornik.
5. Okrenite regulator za odabir  i pritisnite OK.

Program čišćenja	Trajanje
C1 - Lagano čišćenje	1 h
C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čišćenje	2 h 30 min

6. Okrenite kontrolni regulator za odabir programa čišćenja i pritisnite OK.
7. Pritisnite OK za početak čišćenja.

Kad čišćenje započne, vrata uređaja su zaključana i lampica je isključena. Ne pokrećite funkciju ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje .

8. Nakon čišćenja okrenite regulator za funkcije kuhanja u položaj isključeno.
9. Pričekajte dok se uređaj ne ohladi i vrata otključaju. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom i vodom.

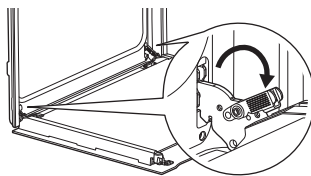
7.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Kada nakon pečenja na zaslonu treperi , uređaj vas podsjeća na to da ga očistite pirolitičkim čišćenjem. Podsjetnik možete isključiti u podizborniku: Postavke. Pogledajte Svakodnevna uporaba, Postavke.

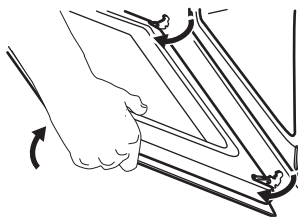
7.5 Uklanjanje i postavljanje vrata

Možete skinuti vrata pećnice i unutarnje staklene ploče kako biste ih očistili. Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

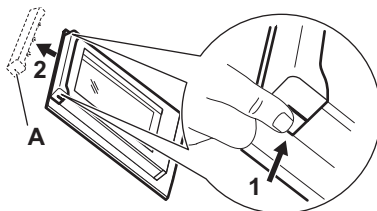
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.
2. Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



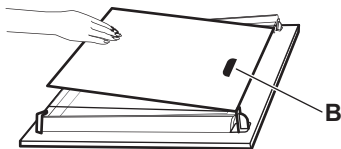
3. Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



4. Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.
5. Uхватite oblogu vrata A na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.



6. Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.
7. Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.



8. Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.
9. Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

Pazite da staklene ploče vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/ispis na bočnoj

strani staklene ploče. Zona s tiskom **B** (ako postoji) mora biti okrenuta prema unutrašnjoj strani pećnice. Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasu-
na.

7.6 Zamjena žarulje

Odvojite uređaj od mreže i pričekajte dok se ne ohladi.

Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.

Stražnja žarulja

1. Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamjena žarulje.
4. Postavite stakleni poklopac.

8. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Pojednosti o servisu nalaze se na ploči s oznakom koja se nalazi na prednjem okviru. Vidljiva je kada otvorite vrata. Nemojte uklanjati nazivnu pločicu.

Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.

Ne možete uključiti uređaj niti upravljati njime. – Uređaj nije priključen na električno napajanje ili nije ispravno spojen.

Uređaj se ne zagrijava.

- Vrata nisu pravilno zatvorena.
- Blokiranje je uključen.
- Uključeno je automatsko isključivanje.

Svjetiljka ne radi. - Svjetiljka je izgorjela. Zamijenite žarulju.

Žarulja je isključena. – Vlažno pečenje – aktivirano je.

Na zaslonu se prikazuje "00:00". – Došlo je do nestanka struje. Podesite sat.

Err C3 – Zatvorite vrata. Isključite i uključite uređaj. Provjerite je li blokada vrata čitava.

Err F102 – Zatvorite vrata. Provjerite je li blokada vrata čitava.

9. ENERGETSKA UČINKOVITOST

9.1 List s podacima o proizvodu i podaci o proizvodu prema (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014

Naziv dobavljača	AEG
------------------	-----

Identifikacija modela	BP500B 949288136 NBU5P40SK 949498310, NBU5P40SK 949498336 NBU5P40SM 949498311 OU5PB40ZSM 949498312 TU5PB40NSK 949498343 TU5PB40SK 949498337 TU5PB40SM 949498338 TU5PB40WSK 949498286
-----------------------	--

Indeks energetske učinkovitosti 61.2

Klasa energetske učinkovitosti	A++	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.52 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Zapremina	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	NB17AT27M	31.9 kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg

Uređaj testiran prema: EN IEC 60350-1.

9.2 Zahtjevi u pogledu podataka prema (EU) br. 2023/826

Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0,8 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi	20 min

Uređaj testiran prema: EN 50564.

9.3 Savjeti za optimizaciju

- Za vrijeme kuhanja, držite vrata zatvorena i izbjegavajte ih često otvarati.

- Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.
- Koristite metalno ili tamno, nereflektirajuće posuđe.
- Preskočite zagrijavanje ako nije potrebno.
- Smanjite pauze između pečenja više jela.
- Kada je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom (samo na nekim modelima).
- Koristite preostalu toplinu kako biste hranu održali toplom. Smanjite temperaturu uređaja na minimum 3 - 10 min prije kraja kuhanja.
- Isključite svjetlo tijekom kuhanja osim ako nije potrebno.
- Vlažno pečenje (samo odabrani modeli) - ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Ispitivanja u skladu s: IEC/EN 60350-1. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja kako se funkcija ne bi prekidala i da bi pećnica radila u optimalnim uvjetima. Kad koristite tu funkciju svjetlo se automatski isključuje. Kod nekih modela potrebno je 30 sek.
- Automatsko isključivanje - iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija kuhanja aktivna i ako nisu promijenjene postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena. Za dulji rad funkcije kuhanja, postavite vrijeme kuhanja. Automatsko isključivanje ne vrijedi za funkciju Vrijeme odgode početka ili kada je žarulja uključena.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 - maksimum °C

10. BRIGA O OKOLIŠU

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u odgovarajuće spremnike. Pomožite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja recikliranjem otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Ne odlažite uređa-

je označene simbolom  s kućanskim otpadom. Vratite proizvod u lokalni pogon za reciklažu ili kontaktirajte nadležni ured za otpad i recikliranje.

ČESKY

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	30
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	32
3. POPIS VÝROBKU.....	34
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	35
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	35
6. TIPY A RADY.....	39

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	40
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	41
9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	42
10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	43

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před instalací a použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte přiložený návod. Výrobce nenes odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Dě-

ti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem.
- Uchovávejte obal mimo dosah dětí a řádně jej zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chlazení držte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.
- Aktivujte dětskou bezpečnostní pojistku, pokud je k dispozici.
- Děti nesmí provádět čištění ani údržbu spotřebiče bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácímu použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje průměrnou úroveň využití v domácnosti.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Neinstalujte spotřebič za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdříve jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před pyrolytickým čištěním vyjměte z vnitřního prostoru spotřebiče veškeré příslušenství a nadměrné usazeniny/úniky.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Installation

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.
- Postupujte podle pokynů k instalaci, které jsou k dispozici na našich webových stránkách.
- Při přemísťování spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče se ujistěte, že je vodorovný a dvířka se otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Spotřebič musí být uzemněn. Vždy používejte správně instalovanou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Zabraňte poškození síťové zástrčky a kabelu. Pokud je nutná výměna, musí ji provést naše autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.

- Ochrana proti úrazu elektrickým proudem u živých a izolovaných částí musí být bezpečně upevněna a neměla by být odnímatelná bez náradí.
- Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky až na konci instalace. Po instalaci zajistěte přístup k síťové zástrčce.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič tažením za síťový kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí mít odpojovací zařízení, které odpojí spotřebič od sítě na všech pólech, s roztečí kontaktů alespoň 3 mm.
- Před připojením spotřebiče k elektrické síti jej zcela zavřete.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Také se můžete řídit tabulkou:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm²)
maximálně 1 380	3x0.75
maximálně 2 300	3x1
maximálně 3 680	3x1.5

Uzemňovací kabel (zelený/žlutý kabel) musí být o 2 cm delší než hnědý fázový a modrý nulový kabel.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Spotřebič nijak neupravujte.
- Zajistěte, aby větrací otvory nebyly blokovány.

- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Buďte opatrní při otevírání dvířek spotřebiče během provozu, protože může být uvolněn horký vzduch a hořlavé směsi z alkoholových ingrediencí.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Při otevřených dvířkách udržujte jiskry a otevřený oheň v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Ke konzervování používejte pouze schválené sklenice a nádoby.
- V blízkosti spotřebiče nepokládějte hořlavé výrobky.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nedávejte nádobí nebo předměty přímo na dno vnitřku trouby.
 - Nedávejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku trouby.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po vaření nenechávejte v přístroji vlhké nádobí a jídlo.
 - Buďte opatrní při odstraňování nebo instalaci příslušenství.
- Změna barvy smaltu nebo nerezové oceli nemá vliv na výkon spotřebiče.
- Pro vlhké doryt použijte hlubokou formu, protože ovocné šťávy mohou způsobit trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Pokud je spotřebič nainstalován za nábytkovou deskou, nezavírejte desku během používání nebo dokud se spotřebič zcela neochladí, aby se předešlo poškození teplem a vlhkostí.
- Pro osvětlení uvnitř spotřebiče a samostatně prodávané náhradní díly pro osvětlení platí: osvětlení je navrženo, aby vydrželo extrémní fyzikální podmínky v domácích spotřebičích, jako jsou teplota, vibrace a vlhkost nebo je určeno k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Není určeno k použití v jiných spotřebičích a není vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými specifikacemi).
- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Ujistěte se, že je spotřebič studený, abyste zabránili rozbití skla. Jsou-li skleněné panely dveří poškozené, požádejte autorizované servisní středisko o výměnu.
- Při vyjímání dvířek ze spotřebiče buďte opatrní.
- Po každém použití spotřebič, jeho vnitřní prostor a příslušenství očistěte a osušte, aby nedocházelo ke kondenzaci páry, korozi a poškození povrchu.
- Pravidelně kontrolujte výrobek na známky zhoršení, které by mohly učinit výrobek nevhodným pro kontakt s potravinami, jako jsou praskliny, puchýře, odlupování, smršnění, lepivost, koroze nebo jiné viditelné změny v textuře či vzhledu. Dodržujte pokyny pro čištění a údržbu, abyste předešli zhoršení.
- K čištění spotřebiče a příslušenství použijte hadřík z mikrovlákna, teplou vodu a neutrální čisticí prostředky. Nepoužívejte abrazivní prostředky, podložky, rozpouštědla, ostré nebo kovové předměty.
- Při používání spreje do trouby dodržujte bezpečnostní pokyny na obalu.

Pyrolytické čištění

- Přečtěte si všechny pokyny pro pyrolytické čištění.
- Před provedením pyrolytického čištění a úvodním přehříváním odstraňte z vnitřku trouby:
 - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vytekého/usazeného tuku,
 - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.

- Během pyrolytického čištění držte děti v bezpečné vzdálenosti, protože spotřebič se velmi zahřívá a z předních otvorů uniká horký vzduch.
- Pyrolytické čištění uvolňuje výpary z kuchyňských zbytků a stavebních materiálů. Zajistěte dobré větrání během a po počátečním předehřátí a pyrolytickém čištění.
- Během pyrolytického čištění a po něm na dvířka trouby nevylévejte vodu, aby nedošlo k poškození skleněných panelů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytků jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro lidi, děti nebo osoby se zdravotními problémy.
- Během pyrolytického čištění a počáteční fáze předehřívání udržujte domácí zvířata v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Malá domácí zvířata (zejména ptáci a plazi) mohou být velmi citlivá na změny teploty a unikající výpary.

- Nepřílnavé povrchy hrnců, pánví, plechů a kuchyňského náčiní mohou být poškozeny pyrolytickým čištěním při vysokých teplotách a mohou uvolňovat malé množství škodlivých výparů.

2.5 Likvidace

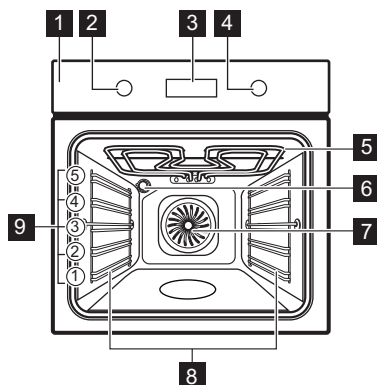
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od hlavního napájení, poté elektrický kabel odřízněte a zlikvidujte.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Otočný knoflík pro funkce vaření
- 3 Displej
- 4 Ovladač
- 5 Topné těleso
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Vyjímatelná zasouvací mřížka
- 9 Polohy mřížky

3.2 Ovládací panel

	Stisknutím zadáte funkce časovače.
	Stisknutím a podržením nastavíte funkci: Rychlé zahřátí.
	Stisknutím zapnete a vypnete osvětlení spotřebiče.
	Stisknutím a podržením nastavíte funkci: Zámek
OK	Stisknutím potvrďte výběr.

Ukazatele na displeji

	Spotřebič je uzamčen.
	Podnabídka: Podporované Vaření.
	Podnabídka: Čištění.
	Podnabídka: Nastavení
	Je zapnuto Rychlé zahřátí.
	Je zapnuto Minutka.
	Je zapnuto Čas pečení.
	Je zapnuto Odložený start.



Je zapnuto Časovač.

Stavová lišta – vizuálně indikuje, kdy spotřebič dosáhne nastavené teploty nebo kdy uplyne doba přípravy.

Zapnutí spotřebiče:

1. Stiskněte ovladače. Knoflíky se vysunou (pouze u vybraných modelů).

2. Otočením ovladače funkcí vaření zvolte funkci.

3. Otočením ovladače upravte nastavení.

Vypnutí spotřebiče: otočte ovladač funkcí vaření do polohy vypnuto **0**.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

4.1 Nastavení času

Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí: "00:00" nebo "12:00" (v závislosti na modelu).

1. Otočením ovladače nastavte čas.
2. Stiskněte OK.

4.2 První předehřívání a čištění

Před prvním použitím prázdný spotřebič předehřejte. Ze spotřebiče může vycházet nepříjemný zápach a kouř. Místnost vyvětrejte.

1. Vyjměte všechno příslušenství a drážky na rošty.
2. Nastavte každou funkci na maximální teplotu a nechte spotřebič pracovat po stanovenou dobu: 1 h, 15 min, 15 min. Viz Denní používání.
3. Vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout.
4. Očistěte hadříkem z mikrovlákna, teplou vodou a jemným čisticím prostředkem. Vraťte zpět příslušenství a drážky na rošty.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

5.1 Funkce vaření



Pravý horký vzduch: Rovnoměrné pečení, křehkost, sušení



Horní/spodní ohřev: Tradiční pečení



Mražené potraviny: Hranolky, americké brambory, jarní závitky



Pizza: Příprava pizzy



Spodní ohřev: Pečení koláčů



Rozmrazování: Rozmrazování



Vlhký horkovzduch: Pečení moučných jídel



Gril: Opékání chleba, grilování



Turbo gril: Pečení masa, zatažení

Během některých funkcí trouby se může osvětlení při teplotě nižší než 80°C automaticky vypnout.

5.2 Nastavení: funkce vaření

1. Otočením ovladačem funkcí vaření zvolte funkci vaření.
2. Nastavte teplotu otočením ovladače.

» Rychlé zahřátí - stiskněte a držte pro zkrácení doby vaření. Je k dispozici pro některé funkce pečení. Ventilátor se může automaticky zapnout.

5.3 Časovač

1. Otočením ovladačů zvolte funkci vaření a v případě potřeby nastavte teplotu.
2. Stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce časovače:

Minutka: Nastavte odpočítávání. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.



Čas pečení: Nastavte odpočítávání. Když časovač skončí, zazní signál a vaření se zastaví.

Odložený start: K odložení startu nebo konce přípravy jídla. Když časovač skončí, zazní signál a vaření se zastaví.

- Otočením ovladače nastavte čas.
- Stiskněte tlačítko **OK**.
- Po uplynutí času stiskněte **OK** a v případě potřeby otočte ovladači do polohy vypnuto.

5.4 Menu

Otevřením nabídky získáte přístup k pokrmům a nastavením funkce Podporované vaření.

- Otočením ovladače funkcí vaření vyberte **Menu**.

Displej zobrazuje , , .

- Otočením ovladače a zvolením ikony otevřete podnabídku. Stiskněte tlačítko **OK**.

5.5 Podporované Vaření

Podporované Vaření Podnabídka obsahuje programy určené pro specializované pokrmy. Programy se spustí s vhodným nastavením. Čas a teplotu můžete upravit během vaření.

- Otočením ovladače funkcí vaření vyberte **Menu**.
- Otočením ovladače zvolte . Stiskněte **OK**.
- Otočením ovladače zvolte pokrm (P1 – P...). Stiskněte **OK**.
- Otočením ovladače upravte hmotnost. Funkce je k dispozici pro vybrané pokrmy. Stiskněte **OK**.
- Vložte potraviny do spotřebiče. Stiskněte **OK**.
- Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

Podnabídka: Podporované Vaření

Legenda



Je k dispozici úprava hmotnosti.

Legenda



Před započetím pečení spotřebič přehřejte.



Poloha roštu. Viz Popis výrobku.

Na displeji se zobrazí **P** a číslo pokrmu, které můžete zkontrolovat v tabulce.

P1	Hovězí pečeně, nepropečená	2; plech na pečení 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsilné
P2	Hovězí pečeně, středně propečená	Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P3	Hovězí pečeně, dobře propečená	
	Steak, středně propečený , 180–220 g na kus; tloušťka 3 cm	
P4	3; pečící mísa na tvárováném roštu	Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
	Hovězí pečeně / dušená (prvotřídní žebírka, silný bok) 1,5 – 2 kg	
P5	2; pečící mísa na tvárováném roštu	Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.
P6	Hovězí pečeně, nepropečená 1)	
P7	Hovězí pečeně, středně propečená 1)	2; plech na pečení 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsilné
P8	Hovězí pečeně, dobře propečená 1)	Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P9	Hovězí filet, nepropečený 1)	
P10	Hovězí filet, středně propečený 1)	2; plech na pečení 0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cmsilné
P11	Hovězí filet, propečený 1)	Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
	Telecí pečeně (např. plecko)	
P12	2; pečící mísa na tvárováném roštu , 0,8–1,5 kg; tloušťka 4 cm	Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.

P13	Pečeně z vepřové krkvice nebo plecka, 1,5–2 kg ☐☐ 2; pečící mísa na tvárováném roštu V polovině doby pečení maso obraťte.
P14	Vepřové maso trhané ¹⁾ , 1,5–2 kg ☐ . 2; plech na pečení V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P15	Vepřová panenka , 1–1,5 kg; tloušťka 5–6 cm ☐ . 2; pečení na tvárováném roštu
P16	Vepřová žebírka , 2–3 kg; použijte syrová, tenká 2–3 cm ☐ 3; hluboká pánev Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P17	Jehněčí kýta s kostmi , 1,5–2kg; tloušťka 7–9 cm ☐ . 2; pečící mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P18	Celé kuře , 1–1,5kg; čerstvé ☐☐ 2; pekáč na dušené jídlo na plechu na pečení V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P19	Polovina kuřete , 0,5–0,8 kg ☐ . 3; plech na pečení
P20	Kuřecí prsa , 180–200 g na kus ☐☐ 2; pekáč na dušené jídlo na tvárováném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.
P21	Kuřecí stehna, čerstvá ☐ . 3; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
P22	Kachna, celá , 2–3kg ☐☐ 2; pečící mísa na tvárováném roštu Vložte maso do pečící nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.
P23	Husa, celá , 4–5 kg ☐☐ 2; hluboká pánev Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.
P24	Sekaná , 1 kg ☐ 2; tvárováný rošt

P25	Celá ryba, grilovaná , 0,5–1 kg na rybu ☐ . 2; plech na pečení Rybu naplňte máslem, kořením a bylinkami.
P26	Rybí filé ☐☐ 3; pekáč na dušené jídlo na drátěné polici
P27	Tvarohový koláč ☐ 2; Ø 28 cm forma na pečení na tvárováném roštu
P28	Jablečný koláč ☐ 3; plech na pečení
P29	Jablečný dort ☐ 2; forma na koláč na tvárováném roštu
P30	Jablečný koláč ☐ 1; Ø 22cm forma na koláč na tvárováném roštu
P31	Brownies , 2 kg těsta ☐ 3; hluboká pánev
P32	Muffiny ☐ 3; plech na pečení muffinů na tvárováném roštu
P33	Mazanec ☐ 2; pekáč na mazanec na tvárováném roštu
P34	Pečené brambory , 1 kg ☐ 2; plech na pečení Použijte celé brambory ve slupce.
P35	Americké brambory , 1 kg ☐ 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Brambory nakrájejte na kousky.
P36	Grilovaná zeleninová směs , 1–1,5 kg ☐ 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Zeleninu nakrájejte na kousky.
P37	Krokety, zmrazené , 0,5 kg ☐ 3; plech na pečení
P38	Hranolky, zmrazené , 0,75 kg ☐ 3; plech na pečení
P39	Masové / zeleninové lasagne se suchými těstovinovými plátky , 1–1,5 kg ☐ 2; pekáč na dušené jídlo na tvárováném roštu

	Zapečené brambory (syrové brambory) 1–1,5 kg
P40	1; pekáč na dušené jídlo na tvárováném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
	Čerstvá pizza, tenká
P41	2; plech na pečení vyložený pečicím papírem
	Čerstvá pizza, silná
P42	2; plech na pečení vyložený pečicím papírem
	Slaný koláč
P43	2; forma na pečení na tvárováném roštu
	Bageta / ciabatta / bílý chléb , 0,8 kg
P44	2; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
	Celozrnný / žitný / tmavý chléb , 1 kg
P45	2; plech na pečení vyložený pečicím papírem / pekáč na mazanec na tvárováném roštu

1) Nízkoteplotní pečeni.

5.6 Nastavení

- Otočením ovladače funkcí vaření vyberte .
- Otočením ovladače vyberte . Stiskněte symbol OK.
- Otočením ovladače zvolte nastavení. Stiskněte symbol OK.
- Otočením ovladače upravte hodnotu. Stiskněte symbol OK.
- Otočením ovladače funkcí vaření do polohy vypnuto ukončete Nabídka.

Podnabídka: Nastavení

Nastavení	Hodnota
01 Denní čas	Změnit
02 Displej jas	1 - 5
03 Tóny tlačítek	1 - Pípnutí, 2 - Kliknutí, 3 - Zvuk vypnutí
04 Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
05 Časovač	Zap/Vyp

Nastavení	Hodnota
06 Osvětlení	Zap/Vyp
07 Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
08 Připomínka čištění	Zap/Vyp
09 Režim demo	Aktivační kód: 2468
10 Verze software	Kontrola
11 Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

5.7 Zámek

Tato funkce zabráňuje náhodné změně funkce spotřebiče.

V případě aktivace během provozu spotřebiče uzamkne ovládací panel a zajistí, že aktuální nastavení vaření zůstane zachováno bez přerušení.

V případě aktivace při vypnutém spotřebiči se ovládací panel uzamkne, čímž se zabrání nechtěnému zapnutí spotřebiče.

- stisknutím a podržením tlačítka funkci zapnete a vypnete.

Zazní zvukový signál. - při zapnutí zámku 3× zabliká. Dvířka spotřebiče jsou zamknutá.

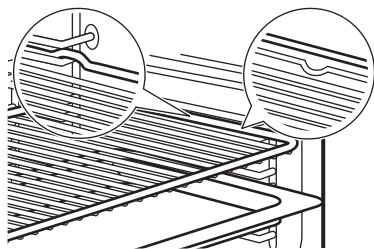
5.8 Příslušenství



Dostupné příslušenství v závislosti na modelu. Naskenujte QR kód a zkontrolujte, jak používat příslušenství dodané s vaším spotřebičem. Volitelné příslušenství si můžete objednat samostatně.

Ohledně dalších informací se obraťte na prodejce.

Vložte příslušenství (drátěnou polici / táč) mezi vodící lišty držáku police. Ujistěte se, že se police dotýká zadní stěny vnitřního prostoru trouby a že nožičky směřují dolů. Malé prohloubení v horní části zvyšuje bezpečnost a chrání před převrácením. Okraj kolem police zabráňuje sklouznutí nádobí z police.



Pokud má váš plech zkosení, umístěte ho směrem k zadní části vnitřku trouby.

Pokud je na příslušenství nápis, ujistěte se, že je otočeno směrem k vám.

Pokud má váš plech zkosení, umístěte ho směrem k zadní části vnitřku trouby.

6. TIPY A RADY

6.1 Doporučení k pečení

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu a kvalitě a množství použitých přísad. Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Symbole použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Funkce vaření
°C	Teplota
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)
	Doplňkové informace

6.2 Vlhký horkovzduch

Nejlépších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

	°C			
Sladké pečivo, 16 kusů	180	2	20–30	1)
Pečivo, 9 kusů	180	2	30–40	1)
Mražená pizza, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Piškotová roláda	170	2	25–35	1)
Sušenka brownie	175	3	25–30	1)
Suflé, 6 kusů	200	3	25–30	3)
Dort. korp., pišk. těsto	180	2	15–25	4)

	°C			
Piškotový dort	170	2	40–50	5)
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Celá ryba, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Rybí filé, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Pošírované maso, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Sušenky, 16 kusů	180	2	20–30	1)
Makronky, 24 kusů	180	2	25–35	1)
Muffin, 12 kusů	170	2	30–40	1)
Slané pečivo, 20 kusů	180	2	25–30	1)
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	150	2	25–35	1)
Ovocné dortíky, 8 kusů	170	2	20–30	1)
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetariánská omeleta	200	3	25–30	6)
Středomořská zelenina, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Použijte plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku.

2) Použijte rošt.

3) Použijte keramické zapékací mističky a umístěte je na rošt.

4) Použijte dortovou formu a umístěte na rošt.

5) Použijte zapékací misku a umístěte na rošt.

6) Použijte pánve na pizzu a umístěte na rošt.

6.3 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

7.1 Poznámky k čištění

- Použijte čisticí roztok na kovové povrchy.
- Na odolné skvrny použijte speciální čistič trouby.
- K odstranění usazenin vodního kamene použijte tekutý odvápnovač doporučený výrobcem.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvírek se může kondenzovat vlhkost. Chcete-li kondenzaci snížit, nechte spotřebič před vařením 10 minut pracovat. Neskladujte potraviny ve spotřebiči déle než 20 minut.
- Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

7.2 Vyjmutí drážek na rošty

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.
3. Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.
4. Drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy. Opakujte postup v opačném pořadí.

Jsou-li dodány teleskopické pojezdy, musí zářádky směřovat dopředu.

7.3 Pyrolytické čištění

Tento program spálí zbytky nečistot ve spotřebiči. Používejte vždy, když váš spotřebič potřebuje důkladně vyčistit.

Jsou-li ve stejné skřini instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně s touto funkcí. Může to poškodit troubu nebo skříň.

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství, které není odolné proti pyrolytickému čištění.
3. Vnitřek trouby a vnitřní sklo dvírek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
4. Otočením ovladače funkcí vaření vyberte  a zadejte Nabídka.
5. Otočením ovladače vyberte  a stiskněte tlačítko OK.

Čisticí program	Délka
C1 - Lehké čištění	1 h
C2 - Normální čištění	1 h 30 min
C3 - Důkladné čištění	2 h 30 min

6. Otočením ovladače zvolte čisticí program a stiskněte tlačítko OK.
7. Stiskněte tlačítko OK pro zahájení čištění. Když se spustí čištění, dvířka spotřebiče se zablokují a osvětlení je vypnuté. Pokud jste dvířka trouby zcela nezavřeli, nespouštějte tuto funkci. Až do odemčení dvírek je na displeji zobrazen .
8. Po čištění otočte ovladačem pečících funkcí do polohy vypnuto.
9. Počkejte, až spotřebič vychladne a dvířka se odemknou. Vnitřek trouby můžete vyčistit vodou a měkkým hadříkem.

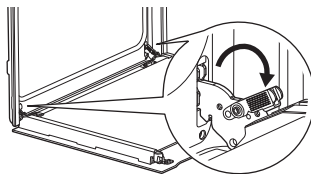
7.4 Připomínka čištění

Když po vaření na displeji bliká , spotřebič vám připomene, abyste jej vyčistili pyrolytickým čištěním. Připomínku můžete vypnout v podnabídce: Nastavení Viz také Denní používání, Nastavení.

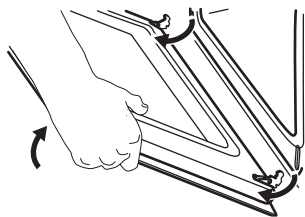
7.5 Odstranění a instalace dvírek

Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

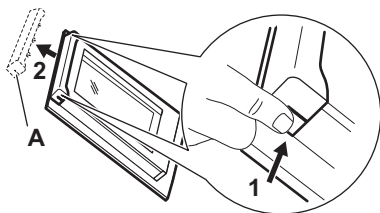
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.
2. Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



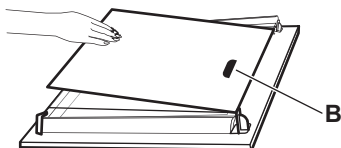
3. Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



4. Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.
5. Uchopte okrajovou lištu **A** na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



6. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
7. Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.



8. Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.
9. Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Tisková zóna **B** (pokud existuje) musí směřovat k vnitřku trouby. Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

7.6 Výměna žárovky

Odpojte spotřebič od sítě a počkejte, až vychladne.

K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.

Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Proveďte výměnu žárovky.
4. Nasadte skleněný kryt.

8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na naše kontaktní centrum nebo svého prodejce. Podrobnosti obsluhy jsou uvedeny na typovém štítku umístěném na předním rámu. Je vidět, když otevřete dvířka. Neodstraňujte typový štítek.

Pokud se na displeji spotřebiče zobrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte spotřebič vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.

Spotřebič nelze zapnout ani používat – spotřebič není připojený k elektrické síti nebo je připojený nesprávně.

Spotřebič se neohřívá.

- Dvířka nejsou správně zavřená.
- Je zapnuto Zámek.
- Automatické vypnutí je aktivováno.

Osvětlení nefunguje. - Žárovka je spálená. Vyměňte žárovku.

Osvětlení je vypnuté. – Vlhký horkovzduch – je aktivováno.

Na displeji se zobrazí "00:00". - Došlo k výpadku napájení. Nastavte denní čas.

Err C3 - Zavřete dvířka.. Spotřebič vypněte a zapněte. Zkontrolujte, zda zámek dveří není rozbítý.

Err F102 - Zavřete dvířka.. Zkontrolujte, zda zámek dveří není rozbitý.

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

9.1 List s informacemi o výrobku podle (EU) č. 65/2014 a č. 66/2014

Jméno dodavatele	AEG	
Označení modelu	BP500B 949288136 NBU5P40SK 949498310, NBU5P40SK 949498336 NBU5P40SM 949498311 OU5PB40ZSM 949498312 TU5PB40NSK 949498343 TU5PB40SK 949498337 TU5PB40SM 949498338 TU5PB40WSK 949498286	
Index energetické účinnosti	61.2	
Třída energetické účinnosti	A++	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.52 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Objem	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	NB17AT27M	31.9 kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN IEC 60350-1.

9.2 Požadavky na informace podle nařízení (EU) č. 2023/826

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0,8 W
---	-------

Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie 20 min

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN 50564.

9.3 Tipy pro optimalizaci

- Během vaření udržujte dvířka zavřená a vyhněte se jejich častému otevírání
- Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.
- Používejte kovové nebo tmavé, nereflexní nádobí).
- Pokud to není nutné, předehevání přeskočte.
- Minimalizujte přestávky mezi pečením více pokrmů.
- Pokud je to možné, používejte funkce vaření s ventilátorem (pouze u vybraných modelů).
- Použijte zbytkové teplo, abyste udrželi jídlo teplé. Před koncem vaření snižte teplotu spotřebiče na minimum 3 - 10 min.
- V případě potřeby vypněte při pečení osvětlení.
- Vlhký horkovzduch (pouze vybrané modely) Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušování funkce a aby trouba pracovala co nejúsporněji. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky. U některých modelů to trvá 30 sek.
- Automatické vypnutí – Pokud je zapnutá funkce vaření a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne. Chcete-li funkci vaření používat déle, nastavte dobu přípravy. Automatické vypnutí se nevztahuje na Odložený start funkce nebo když je lampa zapnutá.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 – maximální °C

10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů.

Spotřebiče označené symbolem  nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

DANSK

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER.....	43
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	45
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	47
4. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	48
5. DAGLIG BRUG.....	48
6. TIPS OG RÅD.....	51

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	52
8. FEJLFINDING.....	54
9. ENERGIFORBRUG.....	54
10. MILJØHENSYN.....	55

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs den medfølgende brugsanvisning grundigt, før produktet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der skyldes 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: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Hold

børn og kæledyr væk, mens produktet er i brug, og mens det køler af.

- Aktiver børnesikringen, hvis produktet er udstyret med børnesikring.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husstand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i feriehus og i lignende lokaler og indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.
- Brug ikke produktet, 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 produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen 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.
- Undlad at installere produktet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet 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 forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i hånden.
- Installer produktet et sikkert og egnet sted, der opfylder installationskravene.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før produktet monteres, skal det sikres, at det står i vater, og at lågen kan åbnes uden begrænsninger.
- 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 autoriseret elektriker.
- Kontroller, at parametrene på mærkepladen er compatible med de elektriske klassificeringer for strømforsyningen.
- Apparatet skal tilsluttes strøm med jordforbindelse. Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Undgå at beskadige strømstikket og -kablet. Hvis udskiftning er nødvendig, skal den udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Strømkabler må ikke berøre eller placeres i nærheden af produktets låge eller nichen under denne, især når produktet er startet eller er varmt.
- Beskyttelse mod elektrisk stød på strømførende og isolerede dele skal være sikkert fastgjort og må ikke kunne fjernes uden brug af værktøj.

- Sæt først strømstikket i stikkontakten, når installationen er afsluttet. Sørg for, at der er adgang til strømstikket efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skrugegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal være forsynet med en isoleringsanordning, afbryder produktet fra lysnettet ved alle poler med en kontaktåbning med en bredde på mindst 3 mm.
- Luk produktets dør helt, før du slutter det til lysnettet.
- Dette produkt er forsynet med et stik og en strømledning.

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

Se den samlede effekt på typeskiltet for denne del af kablet. Du kan også se i tabellen:

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maks. 1,380	3x0.75
maks. 2,300	3x1
maks. 3,680	3x1.5

Jordledningen (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end den brune fase og de blå neutrale kabler.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Fortag ikke ændringer på dette produkt.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokeret.
- Lad ikke produktet være uden opsyn ved brug.
- Sluk for produktet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner produktet, mens det er startet, da der kan slippe

varm luft og brændbare blandinger fra alkoholholdige ingredienser ud.

- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke produktet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Hold gnister og åben ild væk fra produktet, når lågen er åben.
- Brug kun godkendte glas og krukker til henkogning.
- Placer ikke brandfarlige produkter i nærheden af produktet.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Placer ikke ildfaste fade eller genstande direkte på bunden af ovnrummet.
 - Placer ikke alufolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme produktet.
 - Lad ikke fugtige retter og fødevarer stå i produktet efter tilberedning.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller installerer tilbehør.
- Misfarvning af emalje eller rustfrit stål påvirker ikke produktets ydeevne.
- Brug en dyb form til fugtige kager, da frugtsaft kan give permanente pletter.
- Tilbered altid med apparatets låge lukket.
- Hvis produktet er installeret bag en skabslåge, må skabslågen ikke lukkes under brug, eller før produktet er helt afkølet, for at undgå skader fra varme og fugt.
- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Dette ovenlys er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om produktets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre produkter, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun pærer med de samme specifikationer.
- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret produktet. Brug kun originale reservedele.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for produktet, og tag stikket ud, før vedligeholdelse udføres.
- Sørg for, at produktet er koldt, for at undgå at glasset revner. Hvis lågens glaspaneler bliver beskadiget, skal du kontakte det autoriserede servicecenter for at få det skiftet.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Lågen er tung.
- Rengør og tør produktet, ovnrummet og tilbehøret efter hver brug for at forhindre kondens fra damp, korrosion og forringelse af overfladen.
- Kontroller produktet regelmæssigt for tegn på nedbrydning, som kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer, såsom revner, bobledannelse, delaminering, krympning, klæbrighed, korrosion eller andre synlige forandringer i tekstur eller udseende. Følg rengørings- og vedligeholdelsesanvisningerne for at forebygge nedbrydning.
- Brug en mikrofiberklud, varmt vand og neutrale rengøringsmidler til rengøring af produktet og tilbehøret. Brug ikke slibende produkter, svampe, opløsningsmidler, genstande med skarpe kanter eller metalgenstande.
- Følg sikkerhedsanvisningerne på emballagen, når du bruger ovnspray.

Pyrolyserengøring

- Læs alle instruktionerne vedrørende pyrolyserengøring
- Inden pyrolytisk rensning og forvarmning skal følgende fjernes fra ovnrummet:
 - Alle madrester, spildt olie og fedt
 - alle udtagelige genstande (herunder hylder, ovnribber osv., der følger med apparatet), især alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.
- Hold børn væk fra produktet under pyrolyserengøring, da produktet bliver meget varmt, og der kommer varm luft fra ventilerne.
- Pyrolyserengøring frigiver dampe fra madrester og ovnens materialer. Sørg for god udluftning under og efter den første opvarmning og pyrolyserengøring.
- Undgå at spilde eller komme vand på ovnlågen under og efter den

pyrolyserengøringen for at undgå at beskadige ovnglassene.

- Dampe fra pyrolyseovne/madrester er ikke skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra produktet under og efter pyrolyserengøringen og den første opvarmning. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Nonstick-overflader på gryder, pander, bageforme og redskaber kan blive beskadiget ved pyrolyserengøring ved

høje temperaturer og kan frigive en lille mængde skadelige dampe.

2.5 Bortskaffelse

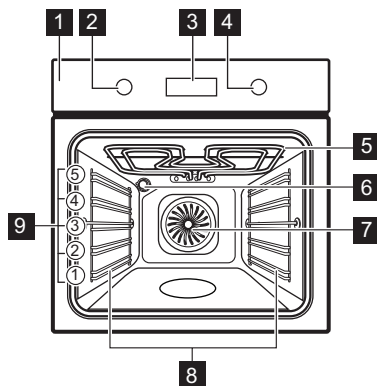
⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag produktets stik ud af stikkontakten, og klip strømkablet af og bortskaf det.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til tilberedningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Betjeningsknap
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnlys
- 7 Blæser
- 8 Ovnribbe, aftagelig
- 9 Ovnribber

3.2 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

OK

Tryk for at bekræfte dit valg.

Display kontrollamper



Produktet er låst.



Undermenu:Hjælp til tilberedning.



Undermenu:Rengøring.



Undermenu: Indstillinger



Hurtig opvarmning er aktiveret.



Minutur er aktiveret.



Tilberedningstid er aktiveret.



Tidsudskudt start er aktiveret.



Uptimer er aktiveret.

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

Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne springer ud (kun udvalgte modeller).
2. Drej på knappen for ovnfunktioner for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

Sluk for produktet: Drej knappen for ovnfunktioner til slukket position 0.

4. FØR FØRSTE ANVENDELSE

4.1 Indstilling af tiden

Efter den første strømtilslutning skal du vente, til displayet viser: "00:00" eller "12:00" (afhængigt af modellen).

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

4.2 Første forvarmning og rengøring

Varm produktet op tomt, før det bruges første gang. Produktet kan afgive ubehagelig lugt og røg. Udluft lokalet.

1. Fjern alt tilbehør og ovnribberne.
2. Indstil de enkelte funktioner til den højeste temperatur, og lad produktet være startet i de angivne tidsrum: 1 t, 15 min, 15 min. Der henvises til Daglig brug.
3. Sluk for produktet, og lad det køle af.
4. Rengør det med en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Sæt tilbehøret og ovnribberne tilbage i ovnen.

5. DAGLIG BRUG

5.1 Tilberedningsfunktioner

	Varmluft: Jævn bagning, mørhed, tørring
	Over-/undervarme: Traditionel bagning
	Frosne madvarer: Pommes frites, kartoffelbåde, forårsruller
	Pizza: Pizzabagning
	Undervarme: Bagning af kager
	Optøning: Optøning
	Fugtig varmluft: Bagning
	Grill: Ristning, grillstegning
	Turbogrill: Stegning af kød, bruning

Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur på under 80°C ved brug af visse ovnfunktioner.

5.2 Indstilling af tilberedningsfunktioner

1. Drej på knappen for ovnfunktioner for at vælge ovnfunktionen.
2. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

» Hurtig opvarmning - hold inde for at forkorte tilberedningstiden. Den kan bruges sammen med nogle af tilberedningsfunktionerne. Blæseren kan tænde automatisk.

5.3 Timer

1. Drej på knapperne for at vælge tilberedningsfunktionen og eventuelt indstille temperaturen.
2. Tryk på , indtil den ønskede timerfunktion vises på displayet:

Minutur: Indstil en nedtælling. Når timeren har talt ned, lyder signalet.

Tilberedningstid: Indstil en nedtælling. Når timeren stopper, lyder signalet, og tilberedningen stopper.

Tidsudskudt start: Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning. Når timeren udløber, lyder signalet, og tilberedningen stopper.

3. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
4. Tryk på OK.
5. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og eventuelt dreje knapperne til slukket position.

5.4 Menu

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

1. Drej knappen for tilberedningsfunktioner til .

   vises på displayet.

2. Drej betjeningsknappen, og vælg ikonet for at åbne undermenuen. Tryk på OK.

5.5 Hjælp til tilberedning

Hjælp til tilberedning Undermenuen indeholder programmer, der er beregnet til bestemte retter. Programmerne starter med en passende indstilling. Du kan justere tid og temperatur under tilberedningen.

1. Drej knappen for ovnfunktioner til .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge . Tryk på OK.
3. Drej betjeningsknappen for at vælge en ret (P1 - P...). Tryk på OK.
4. Drej betjeningsknappen for at justere vægten. Der er mulighed for tilvalgsfunktioner til udvalgte retter. Tryk på OK.
5. Anbring maden i produktet Tryk på OK.
6. Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

Undermenu: Hjælp til tilberedning

Forklaring	
	Vægtjustering tilgængelig.
	Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen.
	Ovnribbe. Der henvises til Produktbeskrivelse.

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

P1	Roastbeef, rød	 2, bageplade
P2	Oksesteg, rosa i midten	1 - 1,5 kg, 4 - 5 cm tyk Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P3	Roastbeef, gennemstegt	

P4	Steak, rosa i midten , 180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tyk   3 , stegeret på ovnrysten Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.	
P5	Oksesteg/braiseret (højreb, tyk flanksteak) 1,5 - 2 kg   2 , stegeret på ovnrysten Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.	
P6	Oksesteg, rød ¹⁾	 2, bageplade
P7	Oksesteg, rosa i midten ¹⁾	1 - 1,5 kg, 4 - 5 cm tyk Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P8	Oksesteg, gennemstegt ¹⁾	
P9	Oksefilet, rød ¹⁾	 2, bageplade
P10	Oksefilet, rosa i midten ¹⁾	0,5 - 1,5 kg, 5 - 6 cm tyk Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P11	Oksefilet, gennemstegt ¹⁾	
P12	Kalvesteg (f.eks. bov)   2 , stegeret på ovnrysten , 0,8 - 1,5 kg, 4 cm tyk Tilsæt væske. Steges tildækket.	
P13	Flæskesteg eller nakkesteg , 1,5 - 2 kg   2 , stegeret på ovnrysten Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	
P14	Pulled pork ¹⁾ , 1,5 - 2 kg  2, bageplade Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	
P15	Svinekam , 1 - 1,5 kg, 5 - 6 cm tyk  2 , stegeret på ovnrysten	
P16	Spareribs af svin , 2 - 3 kg, anvend rå, 2 - 3 cm tynde  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 tyk  2 , stegeret på bageplade Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	

P18	Hel kylling , 1 - 1,5 kg, fersk ☐☐ 2, sammenkogt ret 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	Kyllingebryst , 180 - 200 g pr. stykke ☐☐ 2, sammenkogt ret på ovnrysten 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, stegeret på ovnrysten 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, ovnrysten
P25	Hel fisk, grillet , 0,5 - 1 kg pr. fisk ☐ 2, bageplade Fyld fisken med smør, krydderier og urter.
P26	Fiskefilet ☐☐ 3, sammenkogt ret på ovnrysten
P27	Cheesecake ☐ 2, Ø 28 cm springform på ovnrysten
P28	Æblekage ☐ 3, bageplade
P29	Æbletærte ☐ 2, tærteform på ovnrysten
P30	Æbletærte ☐ 1, Ø 22 cm tærteform på ovnrysten
P31	Brownies , 2 kg dej ☐ 3, bradepande
P32	Muffins ☐ 3, muffinplade på ovnrysten
P33	Kage i sandkageform ☐ 2, brødform på ovnrysten

P34	Bagte kartofler , 1 kg ☐ 2, bageplade Brug hele kartofler med skræl.
P35	Kartoffelbåde , 1 kg ☐ 3, bageplade med bagepapir Skær kartoflerne i stykker.
P36	Grillede blandede grøntsager , 1 - 1,5 kg ☐ 3, bageplade med bagepapir Skær grøntsagerne i stykker.
P37	Kartoffelkroetter, frosne , 0,5 kg ☐ 3, bageplade
P38	Pommes frites, frosne , 0,75 kg ☐ 3, bageplade
P39	Kød-/grøntsagslasagne med tørre pastapla- der , 1 - 1,5 kg ☐ 2, sammenkogt ret på ovnrysten
P40	Kartoffelgratin (rå kartofler) 1 - 1,5 kg ☐ 1, sammenkogt ret på ovnrysten Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
P41	Pizza, fersk, tynd ☐☐ ☐ 2, bageplade med bagepapir
P42	Pizza, fersk, tyk ☐☐ ☐ 2, bageplade med bagepapir
P43	Quiche ☐ 2, bageform på ovnrysten
P44	Flutes/ciabatta/hvidt brød , 0,8 kg ☐☐ ☐ 2, bageplade med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød.
P45	Fuldkornsbrød/rugbrød/mørke brødtyper , 1 kg ☐☐ ☐ 2, bageplade med bagepapir/brødform på ovnrysten

1) Tilberedning ved lav temperatur.

5.6 Indstillinger

1. Drej knappen for ovnfunktioner til ☐☐☐.
2. Drej betjeningsknappen 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 knappen for ovnfunktioner til slukket position for at lukke 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
06	Light	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

5.7 Lås

Denne funktion forhindrer utilsigtet ændring af produktets funktion.

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 på det, og hold det inde, for at tænde og slukke for funktionen.

Der lyder et signal.  - blinker 3 gange, når låsen aktiveres. Ovnlågen er låst.

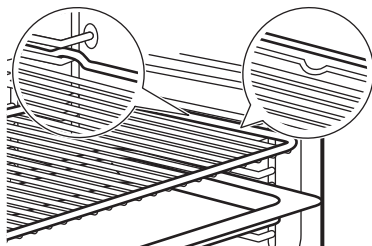
5.8 Tilbehør



Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere

oplysninger.

Indsæt tilbehøret (trådhylden/bagepladen) mellem styreskinne og hyldholderen. Sørg for, at hylden berører ovnens bagvæg, og at fødderne vender nedad. En lille fordybning foroven øger sikkerheden og forhindrer, at hylden vipper. Kanten omkring hylden forhindrer, at kogegrejet glider ned af hylden.



Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

6. TIPS OG RÅD

6.1 Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser. Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Symboler anvendt i tabellerne:



Fødevarer



Tilberedningsfunktion



Temperatur



Ovnribbe



Tilberedningstid (min)



Yderligere oplysninger

6.2 Fugtig varmluft

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

	°C			
Søde boller, 16 stk.	180	2	20 - 30	1)
Rundstykker, 9 stk.	180	2	30 - 40	1)
Pizza, frossen, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Roulade	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflè, 6 stk.	200	3	25 - 30	3)
Sukkerbund til tærte	180	2	15 - 25	4)
Victoriakager	170	2	40 - 50	5)
Pocheret fisk, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Fisk, hel, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fiskefilet, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Pocheret kød, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik (fårekødkebab), 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Småkager, 16 stk.	180	2	20 - 30	1)

	°C			
Makroner, 24 stk.	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 stk.	170	2	30 - 40	1)
Madtærte, 20 stk.	180	2	25 - 30	1)
Småkager af mørdej, 20 stk.	150	2	25 - 35	1)
Små tærter, 8 stk.	170	2	20 - 30	1)
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarisk omelet	200	3	25 - 30	6)
Middelhavsgrøntsager, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Brug en bageplade eller en drypbakke.

2) Brug grillristen.

3) Brug seks keramiske ramekinner, som stilles på ovnrysten.

4) Brug en tærteform, som stilles på grillristen.

5) Brug en bradepande, som stilles på ovnrysten.

6) Brug en pizzaplate, som stilles på grillristen.

6.3 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

7.1 Bemærkninger om rengøring

- Brug en rengøringsopløsning til metaloverflader.
- Brug et specialmiddel til rengøring af ovne til at fjerne fastsiddende snavs.
- Brug det flydende afkalkningsmiddel, som producenten anbefaler, til at fjerne kalkaflejringer.
- Fugt kan kondensere i produktet eller på lågens glaspaneler. For at mindske kondens kan du lade produktet køre i 10 minutter før tilberedningen startes. Lad ikke mad stå i produktet i længere tid end 20 minutter.
- Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

7.2 Fjernelse af ovnribber

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Træk forenden af ovnribben væk fra sidevæggen.
3. Træk bagsiden af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.

4. Sæt ovnribber tilbage til den oprindelige position. Gentag trinnene i omvendt rækkefølge.

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

7.3 Pyrolyserengøring

Dette program brænder resterende snavs af i ovnen. Brug den, når dit apparat har brug for en grundig rengøring.

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

1. Kontrollér, at ovnen er kold.
2. Tag alt tilbehør, der ikke tåler pyrolyse, ud af ovnen.
3. Rengør ovn og ovnlåge indvendigt med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Drej knappen for tilberedningsfunktioner til  for at åbne Menu.

5. Drej betjeningsknappen for at vælge , og tryk på OK

Rengøringsprogram	Varighed
C1 - Let rengøring	1 h
C2 - Normal rengøring	1 h 30 min
C3 - Grundig rengøring	2 h 30 min

6. Drej betjeningsknappen for at vælge rengøringsprogrammet, og tryk på OK.

7. Tryk på OK for at starte rengøringen.

Når rengøringen starter, låses ovnlågen, og lyset slukkes. Start ikke funktionen, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt. Indtil ovnlågen låses op, viser displayet .

8. Drej knappen for ovnfunktioner til slukket position, når rengøringen er færdig.

9. Vent, til produktet er koldt, og ovnlågen låses op. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud og vand.

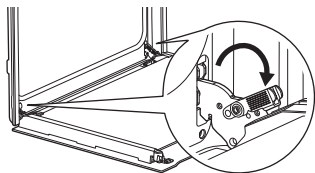
7.4 Påmindelse om rengøring

Når  blinker på displayet efter madlavningen, minder produktet dig om at rengøre det med pyrolyse. Du kan slå påmindelsen fra i undermenuen: Indstillinger. Se venligst Daglig brug, Indstillinger.

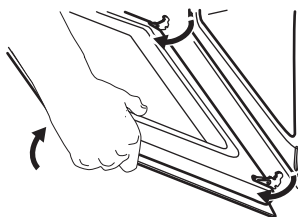
7.5 Aftagning og montering af låge

Du kan fjerne lågen og de indvendige ovnglas for at rengøre dem. Brug ikke produktet uden ovnglasset.

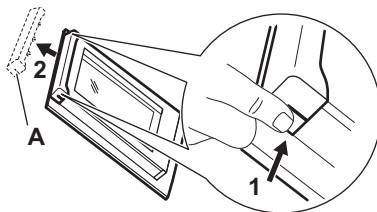
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



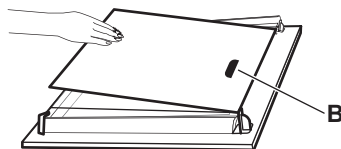
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



4. Læg lågen på en blød klud på et stabilt underlag.
5. Hold fast i listen **A** i begge sider af lågens overkant, og tryk indad, for at frigøre låsen.



6. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
7. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.



8. Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.
9. Efter rengøring monteres glaspanelerne og ovnlågen.

Sørg for at sætte ovnglasset på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbol/print på siden af ovnglasset. Området med tryk **B** (hvis monteret) skal vende mod ovnens indre. Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

7.6 Udskiftning af belysning

Tag produktets stik ud af stikkontakten, og vent indtil produktet er koldt.

Udskift pæren med en passende 300°C var-mefast pære.

Baglampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.

3. Udskift pæren.
4. Montér glasdækslet.

8. FEJLFINDING

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Serviceoplysninger er angivet på mærkepladen, som er placeret foran på rammen. Det er synligt, når du åbner lågen. Mærkepladen må ikke fjernes.

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.

Du kan ikke aktivere eller betjene produktet. - Produktet er ikke sluttet til strømforsyningen, eller det er tilsluttet forkert.

Produktet bliver ikke varmt.

- Lågen er ikke lukket korrekt.
- Lås er aktiveret.
- Automatisk slukning er aktiveret.

Pæren lyser ikke. - Pæren er sprunget. Skift pæren.

Lyset er slukket. - Fugtig varmluft - er aktiveret.

Displayet viser "00:00". - Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.

Err C3 - Luk lågen. Sluk og tænd for ovnen. Kontroller, om lågelåsen er defekt.

Err F102 - Luk lågen. Kontroller, om lågelåsen er defekt.

9. ENERGIFORBRUG

9.1 Produktblad og produktinformation i henhold til forordning (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	BP500B 949288136 NBU5P40SK 949498310, NBU5P40SK 949498336 NBU5P40SM 949498311 OU5PB40ZSM 949498312 TU5PB40NSK 949498343 TU5PB40SK 949498337 TU5PB40SM 949498338 TU5PB40WSK 949498286
Energieffektivitetsindeks	61.2
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.52 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet

Volumen	72 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	NB17AT27M	31.9 kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg

Apparat testet i overensstemmelse med: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationskrav i henhold til forordning (EU) nr. 2023/826

Strømforgbrug i standby	0,8 W
Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand	20 min

Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564.

9.3 Tips til optimering

- Hold lågen lukket under tilberedningen, og undgå at åbne den ofte.
- Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.
- Brug køkkengrej i metal eller et mørkt, ikke-reflekterende materiale.
- Spring forvarmningen over, medmindre den er nødvendig.
- Ved bagning af flere retter bør intervallet mellem bagningerne være så kort som muligt.
- Brug om muligt ovnfunktioner med blæser for at spare energi (kun udvalgte modeller).
- Brug restvarme til at holde maden varm. Sænk produktets temperatur til mindst 3 - 10 min, før tilberedningen afsluttes.
- Sluk lampen under tilberedningen, medmindre det er nødvendigt, at den er tændt.
- Fugtig varmluft (kun udvalgte modeller) - Denne funktion blev brugt til at opfylde kravene til energieffektivitetsklasse og

Ecodesign (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 kan køre under optimale betingelser. Når du bruger denne funktion, slukkes ovnlyset automatisk. I nogle modeller tager det 30 sek.

- Automatisk slukning - Af sikkerhedsmæssige årsager slukker produktet automatisk efter et vist stykke tid, hvis ovnfunktionen er aktiveret, og ingen indstillinger ændres. Indstil tilberedningstiden, hvis en tilberedningsfunktion skal køre i længere tid. Automatisk slukning kan ikke anvendes sammen med funktionen Tidsudskudt start, eller når lyset er tændt.
 - 12,5 t: 30-115 °C
 - 8,5 t: 120-195 °C
 - 5,5 t: 200-245 °C
 - 3 t: 250 - maks. °C

10. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf

ikke apparater, der er markeret med symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

NEDERLANDS

1. VEILIGHEIDSGEGEVINGEN.....	55
2. VEILIGHEIDSGEBRUIK.....	57
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	60
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	61
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	61

6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	64
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	65
8. PROBLEEMOPLOSSING.....	67
9. ENERGIEVERBRUIK.....	67
10. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	68

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSGEGEVINGEN

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voordat u het apparaat installeert en gebruikt. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor ver-

wondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toe-

gankelijke 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 de verpakking uit de buurt van kinderen en gooi deze op de juiste manier weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het ge-

bruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.

- Activeer altijd de kinderbeveiliging, indien beschikbaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

1.2 Algemene veiligheid

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

soon het netsnoer vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.

- Om de 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. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installation



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat, omdat het zwaar is. Gebruik

veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.

- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Voor het apparaat te monteren moet u ervoor zorgen dat het waterpas staat en dat de deur zonder enige beperking kan openen.

- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektricien worden gemaakt.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de stroomtoevoer.
- Het apparaat moet geaard zijn. Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Voorkom beschadiging van de stekker en het snoer. Als vervanging nodig is, moet dit worden gedaan door ons geautoriseerde servicecentrum.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.
- Elektrocutiebescherming van onder spanning staande en geïsoleerde onderdelen moet stevig worden bevestigd en mag niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg voor toegang tot de stekker na installatie.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelf.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u het op het lichtnet aansluit.

- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

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

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

Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Sectie van de kabel (mm ²)
maximaal 1,380	3x0.75
maximaal 2,300	3x1
maximaal 3,680	3x1.5

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

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

- Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.
- Zie erop toe dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat opent tijdens het gebruik, omdat er hete lucht en ontvlambare mengsels van alcoholingrediënten kunnen vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Houd vonken en open vuur uit de buurt van het apparaat wanneer de deur open is.
- Gebruik alleen goedgekeurd glas en goedgekeurde potten voor innemen.
- Plaats geen brandbare producten in de buurt van het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - Plaats geen ovenschalen of voorwerpen direct op de bodem van de ovenruimte.
 - Plaats geen aluminiumfolie direct op de bodem van de ovenruimte.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - Laat geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat staan na het koken.
 - Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige cakes, omdat vruchtensappen blijvende vlekken kunnen veroorzaken.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel is geïnstalleerd, sluit het paneel dan niet tijdens het gebruik. Sluit het paneel pas wanneer het apparaat volledig is afgekoeld om schade door hitte en vocht te voorkomen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampen met dezelfde specificaties.
- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is om glasbreuk te voorkomen. Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn, neem dan voor vervanging contact op met het erkende servicecentrum.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijderd, omdat de deur zwaar is.
- Reinig en droog het apparaat, de binnenruimte en de accessoires na elk gebruik om condensatie door stoom, corrosie en aantasting van het oppervlak te voorkomen.
- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage, zoals scheuren, blaasjes, delaminatie, krimp, kleverigheid, corrosie of andere zichtbare veranderingen in textuur of uiterlijk, die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Volg de reinigings- en onderhoudsinstructies om slijtage te voorkomen.
- Gebruik een microvezeldoek, warm water en een neutraal vaatwasmiddel om het apparaat en de accessoires te reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen, scherpe of metalen voorwerpen.
- Volg de veiligheidsinstructies op de verpakking wanneer u een ovenspray gebruikt.

Pyrolytische reiniging.

- Lees alle instructies voor pyrolytische reiniging
- 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.
- Houd kinderen uit de buurt tijdens de pyrolytische reiniging, want het apparaat wordt erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.
- Bij pyrolytische reiniging komen dampen vrij van kookresten en constructiematerialen. Zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming en pyrolytische reiniging.
- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag je geen water op de ovendeur

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.

morsen of aanbrengen om beschadiging van de glasplaten te voorkomen.

- Rookgassen die vrijkomen uit pyrolytische ovens/kookresten 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 voorverwarmingsfase. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Oppervlakken met antiaanbaklaag op potten, pannen, schalen en keukengerei

kunnen beschadigd raken door pyrolytische reiniging bij hoge temperaturen en er kunnen licht schadelijke dampen vrijkomen.

2.5 Verwijdering

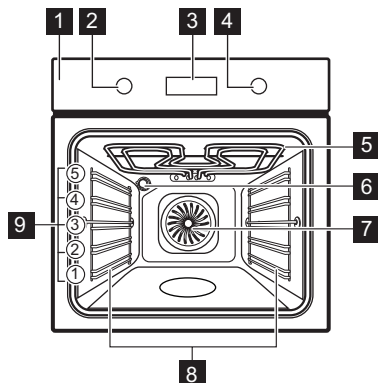
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor de kookfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Rekondersteuning, uitneembaar
- 9 Inzetniveaus

3.2 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.

Indicatielampjes op de display



Het apparaat is vergrendeld.



Submenu: Kookassistentie.



Submenu: Reinigen.



Submenu: Instellingen



Snel opwarmen is ingeschakeld.



Kookwekker is ingeschakeld.



Kooktijd is ingeschakeld.



Tijd uitgestelde start is ingeschakeld.



Uptimer is ingeschakeld.

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

Het apparaat inschakelen:

1. Druk op de knoppen. De knoppen komen naar buiten (alleen bij geselecteerde modellen).
2. Draai aan de knop voor de kookfuncties om een functie te selecteren.

3. Draai de regelknop om het in te stellen. Om het apparaat uit te schakelen: draai de knop voor de kookfuncties in de uit-stand 0.

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

4.1 Tijd instellen

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

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

4.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

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

1. Verwijder alle accessoires en de inschuifrails.
2. Stel elke functie in op de maximumtemperatuur en laat het apparaat draaien gedurende de opgegeven tijd: 1 u, 15 min, 15 min. Zie Dagelijks gebruik.
3. Zet het apparaat uit en laat het afkoelen.
4. Maak schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Vervang alle accessoires en de inschuifrails.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

5.1 Kookfuncties

	Hetelucht: Zelfs bakken, malsheid, drogen
	Boven + onderwarmte: Traditioneel bakken
	Bevroren gerechten: Frietjes, aardappelpartjes, loempia's
	Pizza-functie: Pizza bakken
	Onderwarmte: Taarten bakken
	Ontdooien: Ontdooien
	Warmelucht (vochtig): Bakken
	Grillen: Toasten, grillen
	Turbo grill: Vlees roosteren, bruinen

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

5.2 Kookfuncties instellen

1. Draai aan de knop voor de kookfuncties om een kookfunctie te selecteren.
2. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.

» Snel opwarmen - ingedrukt houden om de bereidingstijd te verkorten. Dit is beschikbaar voor sommige kookfuncties. De ventilator kan automatisch worden ingeschakeld.

5.3 Timer

1. Draai de knoppen om de kookfunctie te selecteren en om de temperatuur in te stellen, indien nodig.
2. Druk op totdat het display de gewenste timerfunctie weergeeft:

Kookwekker: Een aftelling instellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

Kooktijd: Een aftelling instellen. Wanneer de timer afloopt, weerklinkt het signaal en stopt het koken.

 **Tijd uitgestelde start:** Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen. Wanneer de timer afloopt, klinkt het signaal en stopt het koken.

3. Draai aan de regelknop om de tijd in te stellen.
4. Druk op **OK**.
5. Wanneer de tijd voorbij is, drukt u op **OK** en draait u de knoppen naar de uit-stand, indien nodig.

5.4 Menu

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

1. Draai de knop voor de kookfuncties naar .

Op het display verschijnt , , .

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

5.5 Kookassistentie

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

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

Submenu: Kookassistentie

Legenda	
	Gewichtsaanpassing beschikbaar.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.

Legenda	
	Lagerniveau. Zie Productbeschrijving.
Het display toont P en een nummer van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren.	
P1	Rosbief, rauw  2; bakplaat 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dik Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.
P2	Rosbief, medium  2; bakplaat Plaats in het apparaat.
P3	Rosbief, gaar  2; bakplaat Plaats in het apparaat.
P4	Biefstuk, medium, 180 - 220 g per stuk; 3 cm dik   3; braadschaal op rooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P5	Rundgebrad / gestoofd (runderribstuk, vanglap) 1.5 - 2 kg   2; braadschaal op rooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
P6	Rosbief, rauw ¹⁾  2; bakplaat 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dik Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.
P7	Rosbief, medium ¹⁾  2; bakplaat Plaats in het apparaat.
P8	Rosbief, gaar ¹⁾  2; bakplaat Plaats in het apparaat.
P9	Ossenhaas, rauw ¹⁾  2; bakplaat 0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dik Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.
P10	Ossenhaas, medium ¹⁾  2; bakplaat Plaats in het apparaat.
P11	Ossenhaas, halfgaar ¹⁾  2; bakplaat Plaats in het apparaat.
P12	Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder)   2; braadschaal op rooster, 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dik Vloeistof toevoegen. Geroosterd bedekt.
P13	Geroosterde varkenshals of schouder, 1.5 - 2 kg   2; braadschaal op rooster Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P14	Pulled pork (varkensvlees) ¹⁾, 1.5 - 2 kg  2; bakplaat Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.
P15	Varkenshaas, 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dik  2; braadschaal op rooster

P16	Spare ribs van varken , 2 - 3 kg; gebruik rauw, 2 - 3 cm dun ☐ 3; diepe pan Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P17	Lamsbeen met botten , 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dik ☐ 2; braadschaal op bakplaat Voeg vloeistof toe. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P18	Hele kip , 1 - 1.5 kg; vers ☐ 2; stoofschotel op bakplaat Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.
P19	Halve kip , 0.5 - 0.8 kg ☐ 3; bakplaat
P20	Kippenborststuk , 180 - 200 g per stuk ☐ 2; stoofschotel op rooster 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	Eend, geheel , 2 - 3 kg ☐ 2; braadschaal op rooster Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
P23	Gans, geheel , 4 - 5 kg ☐ 2; diepe pan Leg het vlees op een diepe bakplaat. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
P24	Gehaktbrood , 1 kg ☐ 2; rooster
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 rooster
P27	Cheesecake ☐ 2; Ø 28 cm springvormblik op rooster
P28	Appelcake ☐ 3; bakplaat
P29	Appeltaart ☐ 2; taartvorm op rooster

P30	Appeltaart ☐ 1; Ø 22 cm taartvorm op rooster
P31	Brownies , 2 kg van deeg ☐ 3; diepe pan
P32	Muffins ☐ 3; muffinplaat op rooster
P33	Broodcake ☐ 2; broodplaat op rooster
P34	Gebakken aardappelen , 1 kg ☐ 2; bakplaat Gebruik hele aardappelen in hun schil.
P35	Partjes , 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	Kroketjes, bevroren , 0.5 kg ☐ 3; bakplaat
P38	Patat, bevroren , 0.75 kg ☐ 3; bakplaat
P39	Vlees-/groentelasagne met droge pastabla- den , 1 - 1.5 kg ☐ 2; stoofschotel op rooster
P40	Aardappelgratin (rauwe aardappelen) 1 - 1.5 kg ☐ 1; stoofschotel op rooster Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.
P41	Pizza vers, dun ☐ 2; bakplaat bedekt met bakpapier
P42	Pizza vers, dik ☐ 2; bakplaat bedekt met bakpapier
P43	Quiche ☐ 2; broodblik op rooster
P44	Baguette / ciabatta / witbrood , 0.8 kg ☐ 2; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.
P45	Volkoren-, rogge-, bruin brood , 1 kg ☐ 2; bakplaat bedekt met bakpapier / broodplaat op rooster

1) Bereidingen op lage temperatuur.

5.6 Instellingen

1. Draai de knop voor de kookfuncties naar .
2. Draai de selectieknop naar . Druk op het OK.
3. Draai aan de controleknop om de instelling te selecteren. Druk op het OK.
4. Draai aan de regelknop om de waarde aan te passen. Druk op het OK.
5. Draai de knop voor de kookfuncties in de uit-stand om Menu te verlaten.

Submenu: Instellingen

	Instellingen	Waarde
01	Dagtijd	Wijzigen
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	Demostand	Activeringscode: 2468
10	Softwareversie	Controleren
11	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

5.7 Blokering

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 ver-

grendeld, zodat het apparaat niet onbedoeld wordt ingeschakeld.

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

een geluidssignaal.  - knippert 3 keer wanneer het slot is geactiveerd. de deur van het apparaat is vergrendeld.

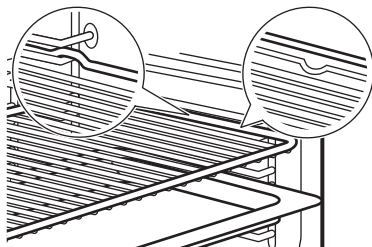
5.8 Accessoires



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

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

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



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

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

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

6. AANWIJZINGEN EN TIPS

6.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhan-

kelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten. Als je voor een speciaal recept de instelling niet

kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Bereidingsfunctie
°C	Temperatuur
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)
	Extra informatie

6.2 Warmelucht (vochtig)

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

	°C			
Zoete broodjes, 16 stuks	180	2	20 - 30	1)
Broodjes, 9 stuks	180	2	30 - 40	1)
Pizza, bevroren, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Biscuitrol	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 stuks	200	3	25 - 30	3)
Luchtige flanbodem	180	2	15 - 25	4)
Victoriataart met jamvulling	170	2	40 - 50	5)

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

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

6.3 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

7. ONDERHOUD EN REINIGING

7.1 Opmerkingen over de reiniging

- Gebruik een reinigungsoplossing voor metalen oppervlakken.
- Gebruik een speciale ovenreiniger voor hardnekkige vlekken.
- Gebruik de door de fabrikant aanbevolen ontkalkingsvloeistof om kalkaanslag te verwijderen.
- Vocht kan condenseren in het apparaat of op de glazen deuren. Om condensatie te verminderen, laat het apparaat 10 minuten werken voordat u met de bereiding begint. Bewaar bereidingen niet langer dan 20 minuten in het apparaat.

- De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

7.2 Verwijderbare inschuifrails

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.
4. Plaats de inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie. Herhaal deze stappen in omgekeerde volgorde.

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

7.3 Pyrolytische reiniging

Dit programma verbrandt resterend vuil in het apparaat. Gebruik het wanneer je apparaat grondig moet worden gereinigd.

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

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Verwijder alle niet-vuurvastе accessoires uit de oven.
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 de knop voor de kookfuncties naar  om het Menu te openen.
5. Draai de bedieningsknop om  te selecteren en druk op OK.

Reinigingsprogramma	Duur
C1 - Licht reinigen	1 h
C2 - Normaal reinigen	1 h 30 min
C3 - Grondig reinigen	2 h 30 min

6. Draai de bedieningsknop om het reinigingsprogramma te selecteren en druk op OK.

7. Druk op OK om de reiniging te starten.

Als het reinigen begint, wordt de deur van het apparaat vergrendeld en is de lamp uit. Start de functie niet als je de ovendeur niet volledig hebt gesloten. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display: .

8. Na het reinigen draait u de knop voor de kookfuncties in 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.

7.4 Reinigingsherinnering

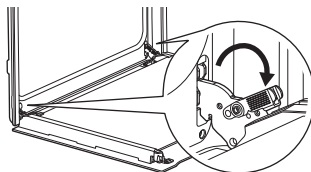
Wanneer het  na het koken op het scherm knippert, herinnert het apparaat u eraan om het te reinigen met pyrolytische reiniging. U kunt de herinnering uitschakelen in het sub-

menu: Instellingen. Zie Dagelijks gebruik, Instellingen.

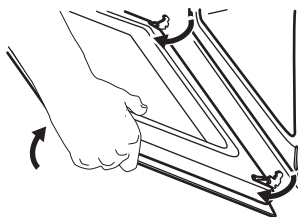
7.5 De deur verwijderen en installeren

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

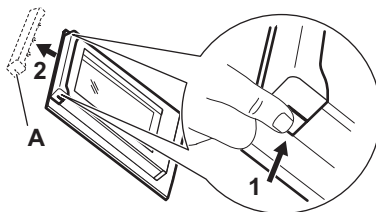
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



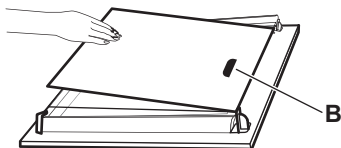
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



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



6. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
7. Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.



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

Zorg ervoor dat je de glasplaten weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer op het symbool / opdruk op de zijkant van het glas-paneel. De opdruk **B** (indien aanwezig) moet

naar de binnenkant van de oven zijn gericht. Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

7.6 Het lampje vervangen

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

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

Achterlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
2. Reinig de glasafdekking.
3. De lamp vervangen.
4. Installeer de glazen afdekking.

8. PROBLEEMOPLOSSING

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

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.

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

Het apparaat warmt niet op.

- De deur is niet goed gesloten.
- Blokkering is ingeschakeld.
- De automatische uitschakeling is geactiveerd.

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

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

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

Err C3 - Sluit de deur. Schakel het apparaat uit en weer in. Controleer of de deurvergrendeling niet kapot is.

Err F102 - Sluit de deur. Controleer of de deurvergrendeling niet kapot is.

9. ENERGIEVERBRUIK

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

Naam leverancier	AEG
------------------	-----

Modelnummer	BP500B 949288136 NBU5P40SK 949498310, NBU5P40SK 949498336 NBU5P40SM 949498311 OU5PB40ZSM 949498312 TU5PB40NSK 949498343 TU5PB40SK 949498337 TU5PB40SM 949498338 TU5PB40WSK 949498286
Energie-efficiëntie-index	61.2
Energie-efficiëntieklasse	A++

Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.93 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.52 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	72 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	NB17AT27M	31.9 kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.

9.2 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

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

Apparaat getest volgens: EN 50564.

9.3 Optimalisatietips

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

- Gebruik metalen of donker, niet-reflecterend kookgerei.
- Sla voorverwarmen over tenzij dat nodig is.
- Beperk onderbrekingen tussen het bakken van meerdere gerechten.
- Gebruik indien mogelijk de kookfuncties met ventilator (alleen geselecteerde modellen).
- Gebruik restwarmte om het eten warm te houden. Verlaag de temperatuur van het apparaat 3-10 min voor het einde van de bereiding tot het minimum.
- Doof de lamp tijdens het koken, tenzij u ze nodig hebt.
- Warmelucht (vochtig) (alleen geselecteerde modellen) - deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens IEC/EN 60350-1. De ovendeur moet tijdens het koken gesloten blijven, zodat het kookproces niet wordt onderbroken en de oven optimaal functioneert. Als je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit. Bij sommige modellen duurt dat 30 sec.
- Automatische uitschakeling - om veiligheidsredenen, als de bereidingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. Om een bereidingsfunctie langer te gebruiken moet u de bereidingstijd instellen. Automatische uitschakeling is niet van toepassing met functie Tijd uitgestelde start of wanneer de verlichting aan is.
 - 12,5 u: 30-115 °C
 - 8,5 u: 120-195 °C
 - 5,5 u: 200-245 °C
 - 3 u: 250 - maximaal °C

10. HET MILIEUPERSPECTIEF

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

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

ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION.....	69	6. HINTS AND TIPS.....	77
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	71	7. CARE AND CLEANING.....	78
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	73	8. TROUBLESHOOTING.....	80
4. BEFORE FIRST USE.....	74	9. ENERGY EFFICIENCY.....	80
5. DAILY USE.....	74	10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	81

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household do-

mestic use in an indoor environment.

- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts be-

come hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable location that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.

- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.
- Fully close the appliance door before connecting it to the mains.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm²)
maximum 1,380	3x0.75
maximum 2,300	3x1
maximum 3,680	3x1.5

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not modify this appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Turn off the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and

flammable mixtures from alcohol ingredients can be released.

- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not place ovenware or objects directly on the cavity bottom.
 - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
 - be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

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

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Be careful when you remove the door from the appliance, it is heavy.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

Pyrolytic cleaning

- Read all instructions for pyrolytic cleaning
- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Keep children away during pyrolytic cleaning, as the appliance becomes very hot and releases hot air from the front vents.
- Pyrolytic cleaning releases fumes from cooking residues and construction materials. Ensure good ventilation during and after the initial preheating and pyrolytic cleaning.

- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes from pyrolytic ovens / cooking residues are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after pyrolytic cleaning and the initial preheating phase. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, and utensils can be damaged by high-

temperature pyrolytic cleaning and may release low-level harmful fumes.

2.5 Disposal

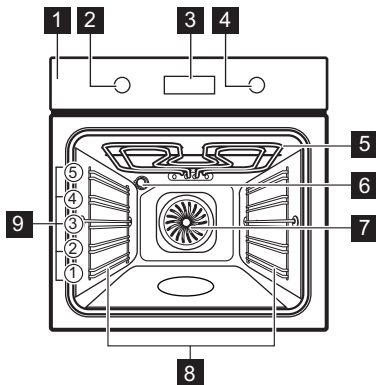
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the cooking functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Shelf support, removable
- 9** Shelf positions

3.2 Control panel

	Press to set timer functions.
	Press and hold to set the function: Fast Heat Up.

	Press to turn the appliance lamp on and off.
	Press and hold to set the function: Lock.
OK	Press to confirm your selection.

Display indicators

	The appliance is locked.
	Submenu: Assisted Cooking.
	Submenu: Cleaning.
	Submenu: Settings
	Fast Heat Up is activated.
	Minute minder is activated.
	Cooking time is activated.
	Time Delayed Start is activated.
	Uptimer is activated.
	Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out (selected models only).
2. Turn the knob for the cooking functions to select a function.

3. Turn the control knob to adjust settings.

To turn off the appliance: turn the knob for the cooking functions to the off position **0**.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

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

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

4.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room.

1. Remove all accessories and shelf supports.
2. Set each function to maximum temperature and let the appliance operate for specified durations:  1 h,  15 min,  15 min. Refer to Daily use.
3. Turn off the appliance and let it cool down.
4. Clean with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

5. DAILY USE

5.1 Cooking functions

	True Fan Cooking: Even baking, tenderness, drying
	Conventional Cooking: Traditional baking
	Frozen Foods: French fries, potato wedges, spring rolls
	Pizza Function: Baking pizza
	Bottom Heat: Baking cakes
	Defrost: Defrosting
	Moist Fan Baking: Baking
	Grill: Toasting, grilling
	Turbo Grilling: Roasting meat, browning

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

5.2 Setting cooking functions

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

 **Fast Heat Up** - press and hold to shorten the cooking time. It is available for some

cooking functions. Fan may turn on automatically.

5.3 Timer

1. Turn the knobs to select the cooking function and to set the temperature, if needed.
2. Press  until the display shows a desired timer function:

 **Minute minder:** Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.

 **Cooking time:** Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.

 **Time Delayed Start:** To postpone the start and / or end of cooking. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.

3. Turn the control knob to set the time.
4. Press **OK**.
5. When the time ends, press **OK** and turn the knobs to the off position, if needed.

5.4 Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the cooking functions to .

The display shows , , .

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

5.5 Assisted Cooking

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

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

Submenu: Assisted Cooking

Legend	
	Weight adjustment available.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level. Refer to Product description.

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

P1	Roast beef, rare  2; baking tray
P2	Roast beef, medium 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P3	Roast beef, well done
P4	Steak, medium , 180 - 220 g per piece; 3 cm thick   3; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.

	Beef roast / braised (prime rib, thick flank) 1.5 - 2 kg
P5	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P6	Roast beef, rare ¹⁾  2; baking tray
P7	Roast beef, medium ¹⁾ 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P8	Roast beef, well done ¹⁾
P9	Fillet of beef, rare ¹⁾  2; baking tray
P10	Fillet of beef, medium ¹⁾ 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P11	Fillet of beef, done ¹⁾
	Veal roast (e.g. shoulder)
P12	  2; roasting dish on wire shelf , 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick Add liquid. Roast covered.
	Pork roast neck or shoulder , 1.5 - 2 kg
P13	  2; roasting dish on wire shelf Turn the meat after half of the cooking time.
	Pulled pork ¹⁾ , 1.5 - 2 kg
P14	 2; baking tray Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
	Pork loin , 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick
P15	 2; roasting dish on wire shelf
	Pork spare ribs , 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin
P16	 3; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
	Lamb leg with bones , 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick
P17	 2; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
	Whole chicken , 1 - 1.5 kg; fresh
P18	  2; casserole dish on baking tray Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
	Half chicken , 0.5 - 0.8 kg
P19	 3; baking tray

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

P36	Grilled mixed vegetables , 1 - 1.5 kg  3; baking tray lined with baking paper Cut the vegetables into pieces.
P37	Croquettes, frozen , 0.5 kg  3; baking tray
P38	Pommes, frozen , 0.75 kg  3; baking tray
P39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets , 1 - 1.5 kg  2; casserole dish on wire shelf
P40	Potato gratin (raw potatoes) 1 - 1.5 kg  1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	Pizza fresh, thin   2; baking tray lined with baking paper
P42	Pizza fresh, thick   2; baking tray lined with baking paper
P43	Quiche  2; baking tin on wire shelf
P44	Baguette / Ciabatta / White bread , 0.8 kg   2; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
P45	Whole grain / Rye / Dark bread , 1 kg   2; baking tray lined with baking paper / loaf pan on wire shelf

1) Low temperature cooking.

5.6 Settings

1. Turn the knob for the cooking functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select the setting. Press OK.
4. Turn the control knob to adjust the value. Press OK.
5. Turn the knob for the cooking functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

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

5.7 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

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

 - press and hold to turn on and off the function.

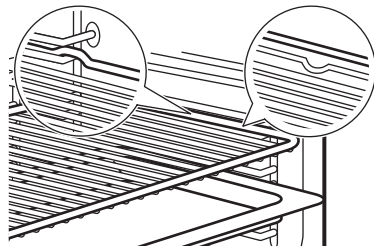
A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on. The appliance door is locked.

5.8 Accessories



Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down. A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes, place the tray / pan underneath to collect dripping liquids.

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used. If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Cooking function
°C	Temperature
	Shelf position

	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Moist Fan Baking

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

	°C			
Sweet rolls, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Rolls, 9 pieces	180	2	30 - 40	1)
Pizza, frozen, 0.35 kg	220	2	10 - 15	2)
Swiss Roll	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Souffl�, 6 pieces	200	3	25 - 30	3)
Sponge flan base	180	2	15 - 25	4)
Victoria sandwich	170	2	40 - 50	5)
Poached fish, 0.3 kg	180	3	20 - 25	1)
Whole fish, 0.2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fish fillet, 0.3 kg	180	3	25 - 30	6)
Poached meat, 0.25 kg	200	3	35 - 45	1)

	°C			
Shashlik, 0.5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookies, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Macaroons, 24 pieces	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 pieces	170	2	30 - 40	1)
Savory pastry, 20 pieces	180	2	25 - 30	1)
Short crust biscuits, 20 pieces	150	2	25 - 35	1)
Tartlets, 8 pieces	170	2	20 - 30	1)
Vegetables, poached, 0.4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarian omelette	200	3	25 - 30	6)
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Use baking tray or dripping pan.
- 2) Use wire shelf.
- 3) Use ceramic ramekins on wire shelf.
- 4) Use flan base tin on wire shelf.
- 5) Use baking dish on wire shelf.
- 6) Use pizza pan on wire shelf.

6.3 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use a special oven cleaner for stubborn stains.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

If the telescopic runners are supplied, their retaining pins must point to the front.

7.3 Pyrolytic Cleaning

This programme burns off residual dirt in the appliance. Use it whenever your appliance needs a deep cleaning.

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

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all non pyro-proof accessories from the oven.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.

4. Turn the knob for the cooking functions to  to enter Menu.
5. Turn the control knob to select  and press OK.

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

6. Turn the control knob to select the cleaning programme and press OK.
7. Press OK to start cleaning.

When the cleaning starts, the appliance door is locked and the lamp is off. Do not start the function if you did not fully close the oven door. Until the door unlocks the display shows .

8. After cleaning, turn the knob for the cooking functions to the off position.
9. Wait until the appliance is cold and the door unlocks. Clean the oven interior with soft cloth and water.

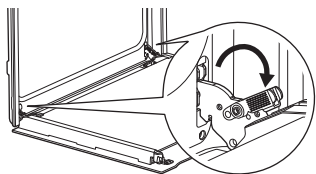
7.4 Cleaning Reminder

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

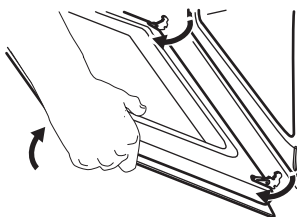
7.5 Removing and installing door

You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Do not use the appliance without the glass panels.

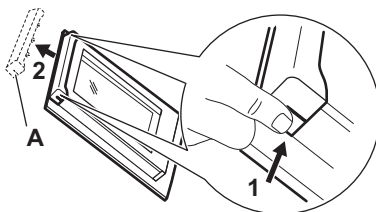
1. Open the door fully and hold both hinges.
2. Lift and pull the latches until they click.



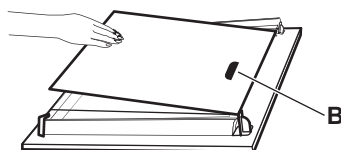
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **A** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



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



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

Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. The printing zone **B** (if present) must face the oven interior. If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

7.6 Replacing the lamp

Disconnect the appliance from the mains and wait until it is cold.

Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.

3. Replace the lamp.
4. Install the glass cover.

8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

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

You cannot activate or operate the appliance. - The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.

The appliance does not heat up.

- The door is not closed correctly.

- Lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.

The lamp does not work. - The lamp is burnt out. Replace the lamp.

The lamp is turned off. - Moist Fan Baking - is activated.

The display shows "00:00". - There was a power cut. Set the time of day.

Err C3 - Close the door. Turn the appliance off and on. Check if the door lock is not broken.

Err F102 - Close the door. Check if the door lock is not broken.

9. ENERGY EFFICIENCY

9.1 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	AEG
Model identification	BP500B 949288136 NBU5P40SK 949498310, NBU5P40SK 949498336 NBU5P40SM 949498311 OU5PB40ZSM 949498312 TU5PB40NSK 949498343 TU5PB40SK 949498337 TU5PB40SM 949498338 TU5PB40WSK 949498286
Energy Efficiency Index	61.2
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l

Type of oven	Built-In Oven	
Mass	BP500B	30.7 kg
	NBU5P40SK	29.3 kg
	NBU5P40SM	29.6 kg
	OU5PB40ZSM	29.6 kg
	TU5PB40NSK	29.3 kg
	TU5PB40SK	29.3 kg
	TU5PB40SM	30.5 kg
	TU5PB40WSK	29.8 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

9.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Appliance tested according to: EN 50564.

9.3 Optimization tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware.
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- Moist Fan Baking (selected models only) - this function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign

requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates under optimal conditions. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.

- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time. Automatic switch-off does not apply with Time Delayed Start function or when the lamp is on.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250-maximum °C

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of ap-

pliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SUOMI

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	81
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	83
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	86
4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	86
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	87
6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	90

7. HUOLTO JA PUHDISTUS	91
8. VIANMÄÄRITYS.....	93
9. ENERGIATEHOKKUUS.....	93
10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA	94

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue mukana toimitetut ohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa väärästä asennuksesta tai käytöstä johtuvista vammoista tai va-

hingoista. Säilytä ohjeet aina turvallisessa ja helposti saatavilla olevassa paikassa myöhempää käyttöä varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Pidä pakkaukset lasten ulottumattomissa ja hävitä ne asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikit kaukana keittotasosta käytön ja jäähdytyksen aikana.
- Aktivoi lapsilukkojärjestelmä, jos sellainen on saatavilla.

- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on suunniteltu yhden kotitalouden kotilouskäyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voi käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä keskimääräisiä kotitalouskäytön tasoja.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähköriskeiltä.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuu-

menevat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpö-
vastuksia tai laitteen sisäti-
lan pintoja.

- Käytä suojakäsineitä pois-
taessasi varusteita tai uuni-
vuokia tai asettaessasi niitä
laitteen sisälle.
- Laitetta ei saa asentaa ka-
lusteoven taakse, jotta se ei
ylikuumenisi.
- Poista hyllytyet vetämällä
ensin hyllytuen etuosa ja
sitten takaosa irti sivusei-
nistä. Asenna kannattimet
päinvastaisessa järjestyk-
sessä.

- Laitteen puhdistuksessa ei
saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita
tai teräviä metallikaapimia
lasiluukun puhdistamises-
sa, sillä ne voivat naarmut-
taa pintaa, mistä voi olla
seurauksena lasin särkymi-
nen.
- Kaikki varusteet ja liialliset
roiskeet/jäämät on poistet-
tava laitteen lokerosta en-
nen pyrolyyttistä puhdistus-
ta.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Installation

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suo-
rittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai
käyttää.
- Noudata verkkosivuillamme olevia
asennusohjeita.
- Ole varovainen siirtäessäsi laitetta, sillä se
on painava. Käytä aina suojakäsineitä ja
suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta
kiinni pitäen.
- Laite on asennettava turvalliseen ja
sopiivaan paikkaan, joka täyttää
asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä
muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Ennen laitteen asentamista varmista, että
se on vaakasuorassa ja että ovi avautuu
esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella
jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä
sähkösyötöllä.

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät on teetettävä
valtuutetulla sähköasentajalla.
- Varmista, että arvokilvessä olevat
parametrit ovat verkkovirtalähteen
sähköarvojen mukaisia.
- Laite on maadoitettava. Käytä aina
asianmukaisesti asennettua
sähköiskusuojalettua pistorasia.
- Älä käytä monipistokesvittimia ja
jatkojohtoja.
- Vältä verkkopistokkeen ja -kaapelin
vahingoittumista. Jos ne on vaihdettava,
se on tehtävä valtuutetussa
huoltoliikkeessämme.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen
luukkaa tai joutua luukun tai laitteen
alapuolella olevan asennustilan lähelle,
varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai
luukun ollessa kuuma.
- Jännitteisten ja eristettyjen osien suoja on
kiinnitettävä niin tukevasti, ettei niiden
irrotus onnistu ilman työkaluja.

- Kytke virtapistoke verkkopistorasiaan vasta asennuksen lopuksi. Varmista pääsy verkkovirtapistokkeeseen asennuksen jälkeen.
- Jos verkkopistorasia on löysä, älä kytke verkkopistoketta.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä. Vedä aina verkkopistokkeesta.
- Käytä asianmukaisia eristyslaitteita: linjasuojasulakkeita, sulakkeita (ruuvattavat sulakkeet oistettuina pidikeestä), maavuotolaukaisimia ja kontaktoreita.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana erotuslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta, ja jossa koskettimien avautumisvälin on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen kuin kytket sen sähköverkkoon.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:

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

Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoa. Ks. myös taukukko:

Kokonaisteho (W)	Virtajohdon poikkipinta-ala (mm ²)
enintään 1 380	3x0.75
enintään 2 300	3x1
enintään 3 680	3x1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen johto) on oltava 2 cm pidempi kuin ruskea vaihe- ja sininen nollajohto.

2.3 Valitse

⚠ VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Tähän laitteeseen ei saa tehdä muutoksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Ole varovainen avatessasi laitteen luukkuja käytön aikana, sillä sisältä voi vapautua kuumaa ilmaa ja helposti

syttyviä seoksia alkoholipohjaisista aineksista.

- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Älä käsittele mitään kipinöivää tai avotulta laitteen lähellä luukun ollessa auki.
- Käytä vain säilöntään hyväksyttyjä lasseja ja purkkeja.
- Älä sijoita syttyviä esineitä laitteen lähelle.

⚠ VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä laita uuniastioita tai esineitä suoraan uunin pohjalle.
 - Älä laita alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä jätä kosteita annoksia ja ruokia laitteeseen kypsennyksen jälkeen.
 - Ole varovainen poistaessasi tai asentaessasi lisävarusteita.
- Emalin tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen suorituskykyyn.
- Käytä syvää pannua kosteille kakuille, koska hedelmämeihat voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite on asennettu huonekalupaneelin taakse, älä sulje paneelia käytön aikana tai ennen kuin laite on täysin jäähtynyt, jotta lämpö ja kosteus eivät vahingoita kalustetta.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneiden vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne on tarkoitettu antamaan tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppeja.
- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun

huoltoliikkeeseen. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Sammuta laite ja irrota se pistorasiasta ennen huoltoa.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt, jotta lasipaneelit eivät mene rikki. Jos luukun lasipaneelit ovat vaurioituneet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen, joka voi vaihtaa ne.
- Ole varovainen, kun irrotat luukkua laitteesta. Se on painava.
- Puhdista ja kuivaa laite, sen sisäosat ja tarvikkeet jokaisen käytön jälkeen höyryn kondensoitumisen, korroosion ja pintojen kulumisen estämiseksi.
- Tarkista tuote säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta, jotka voivat tehdä siitä elintarvikekäyttöön sopimattoman. Tällaisia vaurioita voivat olla esimerkiksi halkeamat, kohoumat, pintakerroksen irtoaminen, kutistuminen, tahmeus, korroosio tai muut näkyvät muutokset rakenteessa tai ulkonäössä. Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita, jotta tuotteen laatu ei heikkene.
- Käytä mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja neutraaleja pesuaineita laitteen ja tarvikkeiden puhdistukseen. Älä käytä hankaavia tuotteita tai sieniä, liuottimia tai teräväreunaisia tai metalliesineitä.
- Noudata pakkauksen turvallisuusohjeita uunisuihketta käyttäessäsi.

Pyrolyyttinen puhdistus

- Lue kaikki pyrolyyttista puhdistusta koskevat ohjeet.
- Ennen pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätilasta:

- mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvariskeet/-jäämät.
- mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.

- Pidä lapset loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistuksen aikana, sillä laite kuumenee voimakkaasti ja päästää kuumaa ilmaa etuaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus vapauttaa höyryjä ruokajäämistä ja rakennusmateriaaleista. Varmista hyvä ilmanvaihto sekä ensimmäisen esikuumennuksen että pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja niiden jälkeen.
- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäämistä tulevat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistuksen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Pyrolyyttisen puhdistuksen korkea lämpötila voi vahingoittaa tarttumattomaksi käsiteltyjä kattiloiden, pannujen, peltien ja astioiden pintoja, ja niistä voi vapautua vähäisiä määriä haitallisia höyryjä.

2.5 Hävittäminen

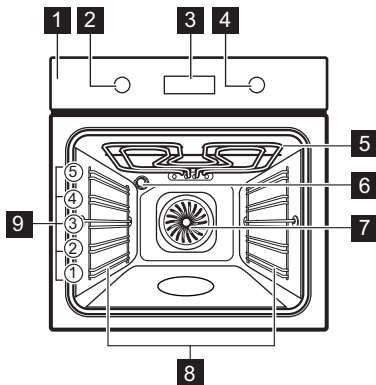
VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta, katkaise sähköjohto ja hävitä se.

3. TUOTTEEN KUVAUS

3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Nuppi kypsennystoiminnoille
- 3 Näyttö
- 4 Säätonuppi
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Pellinkannatin, irrotettava
- 9 Kannatintaso

3.2 Käyttöpaneeli

	Paina asettaaksesi ajastimen toiminnot.
	Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Pikakuumennus.
	Paina laitteen valon kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.

Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Lukko.

OK Vahvista valinta painamalla.

Näytön merkkivalot

Laite on lukittu.

Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus.

Alavalikko: Puhdistus.

Alavalikko: Asetukset

Pikakuumennus on aktivoitu.

Hälytinajastin on aktivoitu.

Kypsennysaika on aktivoitu.

Ajastettu käynnistys on aktivoitu.

Ajastin on aktivoitu.

Edistymispalkki – osoittaa visuaalisesti, millöin laite saavuttaa asetetun lämpötilan tai kun kypsennysaika päättyy.

Kytke laite päälle.

1. Paina nuppeja. Säätimet tulevat ulos (vain tietyt mallit).
2. Valitse toiminto kääntämällä kypsennystoimintojen kiertoa.
3. Sääda asetuksia kääntämällä ohjausnuppia.

Laitteen virran katkaiseminen: käännä kypsennystoimintojen nuppi off-asentoon 0.

4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

4.1 Kellonajan asetus

Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy: "00:00" tai "12:00" (mallista riippuen).

1. Aseta aika kääntämällä säädintä.
2. Paina OK.

4.2 Alkukuumennus ja puhdistus

Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone.

1. Poista kaikki lisävarusteet ja hyllytyet.

2. Suorita jokainen toiminto maksimilämpötilassa ja anna laitteen toimia määrätyn ajan: 1 t, 15 min, 15 min. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö.

3. Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.
4. Puhdista mikrokuutioliinalla, lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Laita lisävarusteet ja hyllytyet paikoilleen.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

5.1 Kypsennystoiminnot

	Kiertoilma: Tasainen lopputulos, mureus, kuivaus
	Ylä + alalämpö: Perinteinen leivonta
	Pakasteet: Ranskalaiset perunat, lohkopereunat, kevätkääryleet
	Pizza-toiminto: Pizzan valmistaminen
	Alalämpö: Kakkujen paistaminen
	Sulatus: Sulattaminen
	Kostea kiertoilma: Leivonnaisten paistaminen
	Grilli: Paahtaminen, grillaus
	Tehogrillaus: Lihan paistaminen, ruskistus

Joissakin uunitoiminnoissa lamppu voi sammutua automaattisesti, jos lämpötila on alle 80 °C.

5.2 Kypsennystoimintojen valitseminen

1. Valitse kypsennystoiminto kypsennystoimintojen säätönuppia kääntämällä.
2. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.

» Pikakuumennus – lyhyennä kypsennysaikaa pitämällä tätä painettuna. Se on saatavilla kaikkiin kypsennystoimintoihin. Puhallin voi käynnistyä automaattisesti.

5.3 Ajastin

1. Käännä nuppeja tarvittaessa valitaksesi kypsennystoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina , kunnes näyttöön ilmestyy haluamasi ajastintoiminto:

Hälytinajastin: Ajanlaskennan asettaminen. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.

Kypsennysaika: Ajanlaskennan asettaminen. Kun ajastimeen asetettu aika päättyy, kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.

Ajastettu käynnistys: Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen. Kun ajastimeen asetettu aika päättyy, kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.

3. Aseta aika kääntämällä säädintä.
4. Paina OK.
5. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä säätimet tarvittaessa Off (pois päältä) -asentoon.

5.4 Valikon

Avaa valikko, jotta voit käyttää Avustava ruoanvalmistus -ruokalajeja ja asetuksia.

1. Käännä kypsennystoimintojen valitsin asentoon .

Näytössä näkyy , , .

2. Käännä säätönuppia ja valitse kuvake alavalikkoon siirtymiseksi. Paina OK.

5.5 Avustava ruoanvalmistus

Alavalikossa Alavalikossa Avustava ruoanvalmistus on ohjelmia, jotka on suunniteltu tiettyille ruokalajeille. Ohjelmat alkavat sopivilla asetuksilla. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen aikana.

1. Käännä kypsennystoimintojen valitsin asentoon .
2. Säätönuppia kääntämällä voit valita tämän: . Paina OK.
3. Valitse ruokalaji kääntämällä säätönuppia (P1 - P...). Paina OK.
4. Säädä painoa kääntämällä säätönuppia. Lisätoiminto on saatavilla valituille ruokalajeille. Paina OK.

5. Aseta ainekset laitteeseen. Paina **OK**.
6. Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus

Selitys	
	Painon säätö saatavilla.
	Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.
	Kannatintaso. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus.

Näytössä näkyy **P** ja ruokalajin **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

P1	Paahtopaisti, puoliraaka	2; uunipelti
P2	Paahtopaisti, puolikypsä	1–1,5 kg; 4–5 cm paksu Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P3	Paahtopaisti, kypsä	
	Pihvi, puolikypsä , 180–220 g / kpl; 3 cm paksu	
P4	3; paistovuoka ritilällä	Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P5	2; paistovuoka ritilällä	Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
P6	Paahtopaisti, puoliraaka ¹⁾	2; uunipelti
P7	Paahtopaisti, puolikypsä ¹⁾	1–1,5 kg; 4–5 cm paksu Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P8	Paahtopaisti, kypsä ¹⁾	
P9	Naudanfilee, puoliraaka ¹⁾	2; uunipelti
P10	Naudanfilee, puolikypsä ¹⁾	0,5–1,5 kg; 5–6 cm paksu Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P11	Naudanfilee, kypsä ¹⁾	
P12	Vasikanlihapaahtopaisti (esim. lapa)	2; paistovuoka ritilällä , 0,8–1,5 kg; 4 cm paksu Lisää nestettä. Paista peitetty.

P13	Porsaanpaisti, niska tai lapa , 1,5–2 kg	2; paistovuoka ritilällä Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P14	Nyhtöpossu ¹⁾ , 1,5–2 kg	2; uunipelti Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
P15	Porsaankylkipaisti , 1–1,5 kg 5–6 cm paksu	2; paistovuoka ritilällä
	Porsaankyljet , 2–3 kg; käytä raakoja, 2–3 cm ohut	
P16	3; uunipannu	Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
	Lampaankoipi luulla , 1,5–2 kg; 7–9 cm paksu	
P17	2; paistovuoka uunipellillä	Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
	Kokonainen kana , 1–1,5 kg; tuore	
P18	2; uunivuoka uunipellillä	Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
P19	Puolikas kana , 0,5–0,8 kg	3; uunipelti
	Kananrinta , 180–200 g / kpl	
P20	2; uunivuoka ritilällä	Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla.
	Kanankoivet, tuoreet	
P21	3; uunipelti	Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.
	Ankka, kokonainen , 2–3 kg	
P22	2; paistovuoka ritilällä	Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.
	Hanhi, kokonainen , 4–5 kg	
P23	2; uunipannu	Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.
P24	Lihamureke , 1 kg	2; ritilä
P25	Kokonainen kala, grillattu , 0,5–1 kg / kpl	2; uunipelti Täytä kala voilla, mausteilla ja yrteillä.

P26	Kalafilee   3; uunivuoka ritilällä
P27	Juustokakku  2; Ø 28 cm irtopohjavuoka ritilällä
P28	Omenakakku  3; uunipelti
P29	Omenatorttu  2; piirakkavuoka ritilällä
P30	Omenapiirakka  1; Ø 22 cm piirakkavuoka ritilällä
P31	Browniet , 2 kg taikinaa  3; uunipannu
P32	Muffinit  3; muffinivuoka ritilällä
P33	Kakku leipävuossa  2; leipävuoka ritilällä
P34	Uuniperunat , 1 kg  2; uunipelti Käytä kokonaisia perunoita kuorineen.
P35	Lohkoperunat , 1 kg  3; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla Leikkaa perunat lohkoiksi.
P36	Grillatut sekavihannekset , 1–1,5 kg  3; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla Leikkaa vihannekset paloiksi.
P37	Kroketit, pakaste , 0,5 kg  3; uunipelti
P38	Ranskalaiset, pakaste , 0,75 kg  3; uunipelti
P39	Liha-/kasvislasagne kuivista lasagnelevyistä , 1–1,5 kg  2; uunivuoka ritilällä
P40	Perunagratiini (raaoista perunoista) 1–1,5 kg  1; uunivuoka ritilällä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.
P41	Pizza, itse tehty, ohut   2; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla

Pizza, itse tehty, paksu
P42   2; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla

Piirakka
P43  2; paistovuoka **ritilällä**

Patonki / ciabatta / vaalea leipä, 0,8 kg
P44   2; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla
Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.

Täysjyvä-/ruisleipä, 1 kg
P45   2; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla / leipävuoka **ritilällä**

¹⁾ Matalalämpökypsennysprosessi.

5.6 Asetukset

- Käännä kypsennystoimintojen valitsin asentoon .
- Säätönuppia kääntämällä voit valita tämän: . Paina OK.
- Valitse asetus kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
- Säädä arvoa kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
- Suoritettuasi puhdistuksen käännä kypsennystoimintojen nuppivalitsin Off-asentoon, jotta voit poistua Valikkovalikosta.

Alavalikko: Asetukset

	Asetus	Arvo
01	Kellonaika	Muuta
02	Näytön kirkkaus	1 - 5
03	Painikeäännet	1 – äänimerkki, 2 – napsautus, 3 – ääni pois päältä
04	Äänenvoimakkuus	1 - 4
05	Ajastin	Päälle/Pois
06	Valo	Päälle/Pois
07	Pikakuumennus	Päälle/Pois
08	Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois
09	Demo-tila	Aktivointikoodi: 2468

	Asetus	Arvo
10	Ohjelmistoversio	Tarkista
11	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

5.7 Lukko

Tämä toiminto estää laitteen toiminnon muuttamisen vahingossa.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa käytössä, se lukitsee käyttöpaneelin ja varmistaa, että nykyiset kysennysasetukset jatkuvat keskeytyksestä.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa pois päältä, se pitää käyttöpaneelin lukittuna ja estää laitteen tahattoman käynnistymisen.

 – paina ja pidä painettuna kytkäksesi toiminnon päälle tai pois päältä.

Äänimerkki kuuluu.  – vilkkuu kolmesti, kun lukitus kytketään päälle. Laitteen luukku on lukittu.

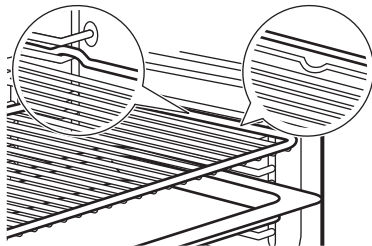
5.8 Tarvikkeet



Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.

ta.

Aseta varuste (paistoritilä/pelti) hyllykannattimien ohjauksiskojaan väliin. Varmista, että hylly koskettaa uunin sisällä sen takaosaa ja jalat osoittavat alaspäin. Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja estää peltiä kallistumasta. Hyllyä kiertävä reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.



Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.

Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta sen alle leivinpelti/pannu valuvien nesteiden keräämiseksi.

6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

6.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan. Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Kysennystoiminto
°C	Lämpötila



Kannatintaso



Kypsentämisaika (min)



Lisätietoja

6.2 Kostea kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

	°C			
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	180	2	20 - 30	1)
Sämpylät, 9 kappaletta	180	2	30-40	1)
Pizza, pakaste, 0,35 kg	220	2	10-15	2)

	°C			
Kääretorttu	170	2	25–35	1)
Brownie	175	3	25–30	1)
Kohokas, 6 kpl	200	3	25–30	3)
Torttupohja	180	2	15–25	4)
Victoria-voileipä	170	2	40–50	5)
Höyrytetty kala, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Kokonainen kala, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Kalafilee, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Haudutettu liha, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Pikkuleivät, 16 kappaletta	180	2	20 - 30	1)
Macaron leivos, 24 kpl	180	2	25–35	1)
Muffinssit, 12 kappaletta	170	2	30–40	1)
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	180	2	25–30	1)

	°C			
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	150	2	25–35	1)
Tartaletit, 8 kpl	170	2	20 - 30	1)
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Kasvismunakas	200	3	25–30	6)
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Valitse leivinpelti tai uunipannu.

2) Käytä paistoritilää.

3) Valitse keraamiset astiat ritilällä.

4) Valitse torttuvuoka ritilällä.

5) Valitse uunivuoka ritilällä.

6) Valitse pizzapannu ritilällä.

6.3 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

7. HUOLTO JA PUHDISTUS

7.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Käytä puhdistusliuosta metallipinnoille.
- Käytä erityistä uuninpuhdistusainetta sitkeille tahroille.
- Käytä valmistajan suosittelemaa nestemäistä kalkinpoistoaainetta kalkkijäämien puhdistukseen.
- Laitteeseen tai luukun lasipaneeleihin voi tiivistyä kosteutta. Voit vähentää kosteuden tiivistymistä antamalla laitteen toimia 10 minuuttia ennen ruoanlaittoa. Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia.
- Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

7.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
3. Vedä kannattimen takaosa irti sivuseinästä ja poista se.
4. Aseta kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa. Toista vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

7.3 Pyrolyyttinen puhdistus

Tämä ohjelma polttaa laitteeseen jääneen lian pois. Käytä sitä aina, kun laitteesi tarvitsee syväpuhdistuksen.

Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä samaan aikaan tämän toiminnon kanssa. Se voi vahingoittaa uunia tai kaappia.

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Poista uunista kaikki varusteet, jotka eivät kestä pyrolyytipuhdistusta.
3. Puhdista uunin sisäosa ja luukun sisälasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
4. Käännä kypsennoysoimintojen valitsin asentoon  päästäksesi tänne: Valikko.
5. Käännä säätönuppia valitaksesi  ja paina OK.

Puhdistusohjelma	Kesto
C1 - Kevyt puhdistus	1 h
C2 - Normaali puhdistus	1 h 30 min
C3 - Perusteellinen puhdistus	2 h 30 min

6. Käännä ohjausnuppia haluamasi puhdistusohjelman kohdalle ja paina OK.

7. Aloita puhdistus painamalla OK.

Kun puhdistus käynnistyy, laitteen luukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Älä käynnistä toimintoa, jos uunin luukku ei ole kunnolla kiinni. Ennen kuin luukku aukeaa, näytöllä näkyy .

8. Suoritettuasi puhdistuksen käännä kypsennystoimintojen nuppivalitsin Off-asentoon.

9. Odota, että laite on jäähtynyt ja luukun lukitus aukeaa. Puhdista uunin sisäosa vedellä ja pehmeällä liinalla.

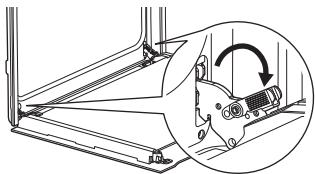
7.4 Muistutus puhdistamisesta

Kun näytössä vilkkuu kypsennyksen jälkeen , laite muistuttaa, että on syytä suorittaa pyrolyyttinen puhdistus. Voit poistaa muistutuksen käytöstä alavalikosta: Asetukset. Katso lisätietoja kohdasta Päivittäinen käyttö, Asetukset.

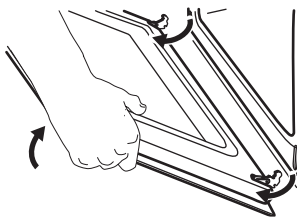
7.5 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Voit irrottaa uunin luukun ja sisäiset lasipaneelit niiden puhdistamiseksi. Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.
2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.

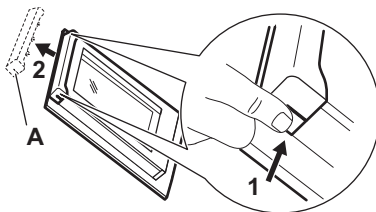


3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.

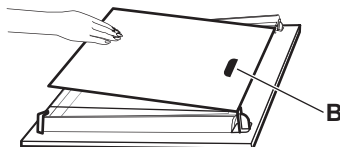


4. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.

5. Pidä kiinni luukun reunalistasta A molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpain pidiketiivisteen vapauttamiseksi.



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos. Varmista, että lasi irtaota kannattimista kokonaan.



8. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.
9. Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.

Varmista, että lasipaneelit tulevat oikeaan järjestykseen. Katso symboli/painatus lasilevyn sivusta. Sen puolen, jossa on painettuja merkintöjä B (jos sellainen on), on osoitettava uunin sisätiloja kohti. Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.

7.6 Lampun vaihtaminen

Irrota laite verkkovirrasta ja odota, kunnes se on jäähtynyt.

Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

Takalamppu

- 1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä.

- 2. Puhdista lampun kansi.
- 3. Lampun vaihtaminen..
- 4. Asenna lasinen kansi.

8. VIANMÄÄRITYS

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Huollon tiedot on merkitty etukehyksessä olevaan arvokilpeen. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä.

Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taukukassa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä laite uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

Et voi käynnistää tai käyttää laitetta. – Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on kytketty väärin.

Laite ei kuumene.

- Luukku ei ole kunnolla kiinni.
- Lukko on aktivoitu.
- Automaattinen virrankatkaisu on päällä.

Lamppu ei toimi. – Lamppu on palanut. Vaihda lamppu.

Lamppu on kytketty pois päältä. – Kosteaa kiertoilmaa – on kytketty päälle.

Näytössä näkyy "00:00". – On ollut sähkökatko. Aseta kellonaika.

Err C3 – Sulje luukku. Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle. Tarkista, että luukun lukko ei ole vaurioitunut.

Err F102 – Sulje luukku. Tarkista, että luukun lukko ei ole vaurioitunut.

9. ENERGIATEHOKKUUS

9.1 Tuotteen tietolomake ja tuotetiedot asetusten (EU) 65/2014 ja (EU) 66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi	AEG
Mallin tunniste	BP500B 949288136 NBU5P40SK 949498310, NBU5P40SK 949498336 NBU5P40SM 949498311 OU5PB40ZSM 949498312 TU5PB40NSK 949498343 TU5PB40SK 949498337 TU5PB40SM 949498338 TU5PB40WSK 949498286
Energiatehokkuusluokka	61.2
Energiatehokkuusluokka	A++
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö-toiminnossa	0.93 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormala, tuuletintila	0.52 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	72 l

Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	NB17AT27M	31.9 kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-1.

9.2 (EU) N:o 2023/826 mukaiset tietovaatimukset

Virrankulutus valmiustilassa	0,8 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pien virrankulutuksen	20 min

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564.

9.3 Optimointivinkkejä

- Pidä luukku suljettuna kypsennyksen aikana ja vältä sen toistuvaa avaamista.
- Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.
- Käytä metallista tai tummaa, heijastamatonta keittoastiaa.
- Älä käytä esilämmitystä, ellei sitä tarvita.
- Pidä mahdollisimman vähän taukoa eri ruokien paistamisen välillä.
- Käytä mahdollisuuksien mukaan kypsennystoimintoja kiertoilman kanssa (vain tietyissä malleissa).
- Käytä jäännöslämpöä ruoan lämpimänä pitämiseen. Laske laitteen lämpötila minimiin 3–10 min ennen kypsennysajan päättymistä.
- Sammuuta lamppu ruoanlaiton aikana, ellet tarvitse sitä.
- Kosteaa kiertoilma (vain tietyissä malleissa)
 - tämän toiminnon avulla on määritetty energiatehokkuusluokka ja

ekosuunnitteluvaatimusten mukaisuus (standardien EU 65/2014 ja EU 66/2014 mukaisesti). Testausstandardit: IEC/EN 60350-1. Uunin luukun tulee olla suljettuna kypsennyksen aikana, jotta toiminto ei keskeydy ja uuni toimii optimaalisesti. Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti. Joissakin malleissa se kestää 30 s.

- Laite sammuu turvallisuussyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua, jos kypsennystoiminto on päällä eikä asetuksia muuteta. Jos haluat käyttää kypsennystoimintoa pidempään, aseta kypsennysaika. Automaattinen virrankatkaisu ei ole käytössä, kun toiminto Ajustettu käynnistys on päällä tai kun valo palaa.

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

10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu. Älä hävi-

tä symbolilla merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan viirastoon.

FRANÇAIS

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	94
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	96
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	99
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION... ..	100
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	100
6. CONSEILS.....	104

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	105
8. DÉPANNAGE.....	106
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	107
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	108

Sous réserve de modifications.

1. ⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des

blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un

lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez

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

- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant,

son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorati-

ve pour éviter tout risque de surchauffe.

- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Fermez complètement la porte de l'appareil avant de le brancher au secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

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

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

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

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

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant d'ingrédients à base d'alcool peuvent se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Utilisez uniquement du verre et des récipients approuvés pour stérilisation.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

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

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

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont

endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.

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

Nettoyage par pyrolyse

- Lisez toutes les instructions de nettoyage par pyrolyse
- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Tenez les enfants éloignés lors du nettoyage par pyrolyse, car l'appareil devient très chaud et libère de l'air chaud par les orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse dégage des fumées provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial et le nettoyage par pyrolyse.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson ne sont

pas nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.

- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et la phase de préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, poêles, plateaux et ustensiles peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute

température et dégager des fumées nocives à faible niveau.

2.5 Mise au rebut

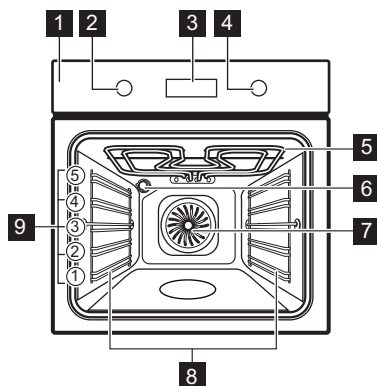
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Molette des fonctions de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Support de grille, amovible
- 9 Niveaux de la grille

3.2 Panneau de commande



Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.



Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : Préchauffage rapide.



Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.



Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : Touches Verrouil.



Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

Voyants de l'affichage



L'appareil est verrouillé.



Sous-menu : Cuisson assistée.



Sous-menu : Nettoyage.



Sous-menu : Configurations



Préchauffage rapide est activée.



Minuteur est activée.



Heure de cuisson est activée.



Démarrage retardé est activée.



Compteur est activée.

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

Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les molettes sortent (uniquement sur certains modèles).

2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner une fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt 0.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Réglage de l'heure

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

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

4.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

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

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

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Fonctions de cuisson

	Chaleur tournante : Cuisson homogène, tendreté, séchage
	Chauffage Haut/Bas : Cuisson traditionnelle
	Plats Surgelés : Frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps
	Fonction Pizza : Cuisson de pizza
	Cuisson de sole : Cuisson de gâteaux
	Décongélation : Décongélation
	Circulation d'air humide : Cuisson
	Gril : Toaster, griller
	Turbo gril : Rôtir la viande, faire dorer

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

5.2 Réglage des fonctions de cuisson

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

» Préchauffage rapide - appuyez et maintenez enfoncé pour raccourcir le temps de cuisson. Il est disponible pour certaines fonctions de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

5.3 Minuteur

1. Tournez les molettes pour sélectionner la fonction de cuisson et régler la température si nécessaire.
2. Appuyez sur jusqu'à ce que l'affichage indique une fonction de minuterie souhaitée :

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



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

Démarrage retardé : Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

3. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
4. Appuyez sur **OK**.
5. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez les molettes sur la position arrêt, si nécessaire.

5.4 Menu

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

1. Tournez la molette des fonctions de cuisson sur .

L'affichage montre , , .

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

5.5 Cuisson assistée

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

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

Sous-menu : Cuisson assistée

Légende



Réglage du poids disponible.



Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.



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

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

P1	Rôti de bœuf, saignant	2 ; plateau de cuisson 1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur
P2	Rôti de bœuf, à point	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P3	Rôti de bœuf, bien cuit	

Steak, à point, 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur

P4

3 ; plat à rôtir sur **grille métallique**
Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.

Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, flanchet) 1,5 - 2 kg

P5

2 ; plat à rôtir sur **grille métallique**
Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.

P6

Rôti de bœuf, saignant ¹⁾ **2** ; plateau de cuisson 1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur

P7

Rôti de bœuf, à point ¹⁾
Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.

P8

Rôti de bœuf, bien cuit ¹⁾

P9

Filet de bœuf, saignant ¹⁾ **2** ; plateau de cuisson 0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur

P10

Filet de bœuf, à point ¹⁾
Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.

P11

Filet de bœuf, bien cuit ¹⁾

Rôti de veau (par ex. épaule)

P12

2 ; plat à rôtir sur **grille métallique**, 0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur
Ajoutez du liquide. Rôti couvert.

P13	Rôti de col ou épaule de porc , 1,5 - 2 kg   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P14	Porc émincé ¹⁾ , 1,5 - 2 kg  2 ; plateau de cuisson Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P15	Porc , 1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur  2 ; plat à rôtir sur grille métallique
P16	Travers de porc , 2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur  3 ; plat profond Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P17	Gigot d'agneau avec os , 1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur  2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P18	Poulet entier , 1 - 1,5 kg ; frais   2 ; cocotte sur plateau de cuisson Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P19	Demi-poulet , 0,5 - 0,8 kg  3 ; plateau de cuisson
P20	Escalope de poulet , 180 - 200 g par pièce   2 ; cocotte sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude.
P21	Cuisses de poulet, fraîches  3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
P22	Canard entier , 2 - 3 kg   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
P23	Oie entière , 4 - 5 kg   2 ; plat profond Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.

P24	Pain de viande , 1 kg  2 ; grille métallique
P25	Poisson entier, grillé , 0,5 - 1 kg par poisson  2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes.
P26	Filet de poisson   3 ; cocotte sur grille métallique
P27	Cheesecake  2 ; Ø 28 cm moule à charnière sur grille métallique
P28	Gâteau aux pommes  3 ; plateau de cuisson
P29	Tartelettes aux pommes  2 ; moule à tarte sur grille métallique
P30	Tarte aux pommes  1 ; Ø 22 cm moule à tarte sur grille métallique
P31	Brownies , 2 kg de pâte  3 ; plat profond
P32	Muffins  3 ; plaque à muffins sur grille métallique
P33	Quatre-quarts  2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
P34	Pommes de terre au four , 1 kg  2 ; plateau de cuisson Utilisez des pommes de terre entières avec la peau.
P35	Pomme quartiers , 1 kg  3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les pommes de terre en morceaux.
P36	Mélange de légumes grillés , 1 - 1,5 kg  3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux.
P37	Croquettes, surgelées , 0,5 kg  3 ; plateau de cuisson
P38	Pommes de terre, surgelées , 0,75 kg  3 ; plateau de cuisson

P39	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches, 1 - 1,5 kg ☐ 2 ; cocotte sur grille métallique
P40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues) 1 - 1,5 kg ☐ 1 ; cocotte sur grille métallique Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
P41	Pizza fraîche, fine ☐ 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P42	Pizza fraîche, épaisse ☐ 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P43	Quiche ☐ 2 ; moule à gâteaux sur grille métallique
P44	Baguette/Ciabatta/Pain blanc, 0,8 kg ☐ 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
P45	Céréales complètes / Riz / Pain noir, 1 kg ☐ 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé/moule quatre-quarts sur grille métallique

1) Cuisson à basse température.

5.6 Configurations

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

Sous-menu : Configurations

	Réglage	Valeur
01	Heure actuelle	Modifier
02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son off

	Réglage	Valeur
04	Volume alarme	1 - 4
05	Compteur	Marche/Arrêt
06	Eclairage four	Marche/Arrêt
07	Préchauffage rapide	Marche/Arrêt
08	Nettoyage conseillé	Marche/Arrêt
09	Mode démo	Code d'activation : 2468
10	Version du logiciel	Contrôle
11	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

5.7 Touches Verrouil

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

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

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

 - Maintenez la touche enfoncée pour activer ou désactiver la fonction.

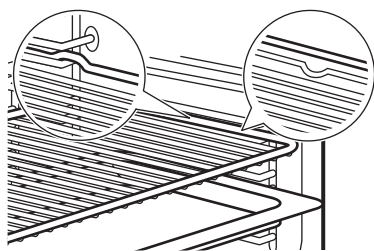
Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé. Le hublot de l'appareil est verrouillé.

5.8 Accessoires



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

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



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

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

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

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

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

6.2 Circulation d'air humide

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

	°C			
Petits pains sucrés, 16 morceaux	180	2	20 - 30	1)
Petits pains, 9 morceaux	180	2	30 - 40	1)
Pizza, surgelée, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Gâteau roulé	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)

	°C			
Soufflé, 6 morceaux	200	3	25 - 30	3)
Fond de tarte en génoise	180	2	15 - 25	4)
Gâteau à étages	170	2	40 - 50	5)
Poisson poché, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Poisson entier, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filet de poisson, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Viande pochée, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Chachlyk, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookies, 16 morceaux	180	2	20 - 30	1)
Meringues, 24 morceaux	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 morceaux	170	2	30 - 40	1)
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	180	2	25 - 30	1)
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	150	2	25 - 35	1)
Tartelettes, 8 morceaux	170	2	20 - 30	1)
Légumes, pochés, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omelette végétarienne	200	3	25 - 30	6)
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôtir.

2) Utilisez la grille métallique.

3) Utilisez des ramequins en céramique sur une grille métallique.

4) Utilisez un moule à tarte sur une grille métallique.

5) Utilisez un plat de cuisson sur la grille métallique.

6) Utilisez une plaque à pizza sur la grille métallique.

6.3 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

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

7.2 Retrait des supports de grille

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.
4. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

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

7.3 Nettoyage par pyrolyse

Ce programme élimine la saleté résiduelle dans l'appareil. Utilisez-le dès que votre appareil a besoin d'un nettoyage en profondeur.

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Cela peut endommager le four ou l'armoire.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires ne résistant pas à la pyrolyse du four.
3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.

4. Tournez la molette des modes de cuisson sur  pour accéder à Menu .
5. Tournez la molette pour sélectionner  et appuyez sur OK.

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

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

Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. La porte se déverrouille lorsque l'affichage indique .

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

7.4 Nettoyage conseillé

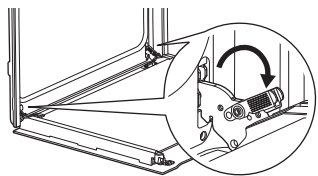
Lorsque  clignote sur l'affichage après la cuisson, l'appareil vous rappelle de le nettoyer par pyrolyse. Vous pouvez désactiver le rappel dans le sous-menu : Configurations. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Configurations.

7.5 Retrait et installation de la porte

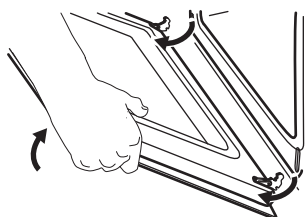
Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux en verre internes pour les nettoyer. N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

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

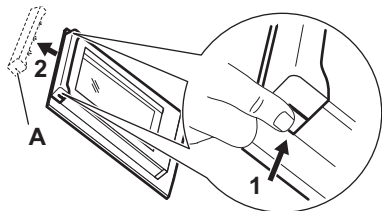
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



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

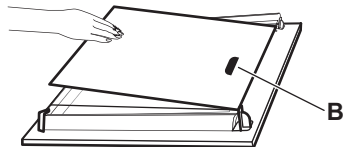


4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
5. Tenez le cache de porte **A** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

7. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



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

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

7.6 Remplacement de l'ampoule

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

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

Lampe arrière

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

8. DÉPANNAGE

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

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et ré-enclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réap-

paraît, contactez un service après-vente agréé.

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

L'appareil ne chauffe pas.

- La porte n'est pas correctement fermée.
- Touches Verrouil est activée.
- L'arrêt automatique est activé.

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

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

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

Err C3 - Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil. Vérifiez que le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

Err F102 - Refermez la porte. Vérifiez que le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur		AEG
Identification du modèle	BP500B 949288136	
	NBU5P40SK 949498310,	
	NBU5P40SK 949498336	
	NBU5P40SM 949498311	
	OU5PB40ZSM 949498312	
	TU5PB40NSK 949498343	
	TU5PB40SK 949498337	
	TU5PB40SM 949498338	
		TU5PB40WSK 949498286
Indice d'efficacité énergétique		61.2
Classe d'efficacité énergétique		A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel		0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante		0.52 kWh/cycle
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		Électricité
Volume		72 l
Type de four		Four encastrable
Masse	NB17AT27M	31.9 kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg

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

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

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

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

9.3 Conseils d'optimisation

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sautez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Circulation d'air humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne dans des conditions optimales. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.

- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson. L'arrêt automatique ne s'applique pas avec la fonction

Démarrage retardé ou lorsque l'éclairage est allumé.

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

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole



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

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole



avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

ÍSLENSKA

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	108
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	110
3. VÖRULÝSING.....	112
4. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	113
5. DAGLEG NOTKUN.....	113

6. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	117
7. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	117
8. BILANALEIT.....	119
9. ORKUNÝTNI.....	119
10. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ.....	120

Með fyrirvara á breytingum.

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar

fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.

- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum frá meðan á notkun stendur og meðan tækið kólnar.
- Kveiktu á barnalæsingunni ef hún er í boði.
- Börn mega ekki þrifa eða annast viðhald á tækinu án eftirlits.

1.2 Almennt öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn heimilisnotkun.

- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggð virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagnsinnstungu áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- Ef rafmagnssnúran skemmist skal framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð hans eða hæfir aðilar skipta henni út til að koma í veg fyrir rafmagnshættu.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Gæta ætti varúðar þegar hitunarelementin eru snert eða yfirborð holrýmis heimilistækisins.
- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Settu heimilistækið ekki upp á bak við skrautdýr til að forðast ofhitnun.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.

- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilis-tækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur

rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.

- Fyrir hitahreinsun skaltu fjarlægja alla aukahluti og allt sem er inni í rými heimilistækisins.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Installation

ADVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu uppsetningarleiðbeiningunum sem eru á vefsíðu okkar.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært til, vegna þess að það er þungt. Notaðu öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir allar uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en tækið er sett upp skaltu ganga úr skugga um að það standi slétt og að hurðin opnist án hindrana.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

2.2 Rafmagnstenging

ADVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Gakktu úr skugga um að upplýsingar á merkiplötunni séu í samræmi við rafmagnsgildi rafmagnsnetins.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt. Notaðu alltaf rétt uppsettar einangraðar innstungur.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.

- Gættu þess að rafmagnstengill og snúra skemmist ekki. Ef skipta þarf um varahlut skal það gert af viðurkenndri þjónustumiðstöð okkar.
- Láttu rafmagnssnúrur ekki snerta hurð tækisins eða svæðið undir henni, sérstaklega þegar tækið er í notkun eða hurðin er heit.
- Raflostvörn á straumvirkum og einangruðum hlutum skal festa tryggilega og hún má ekki vera fjarlægjanleg án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarferlisins. Gakktu úr skugga um að auðvelt sé að komast að rafmagnstenglinum eftir uppsetningu.
- Ef aðalrafmagnstengið er laust skaltu ekki stinga í samband.
- Ekki aftengja tækið með því að toga í rafmagnssnúruna. Taktu alltaf í innstunguna sjálfa.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skruðgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem gerir þér kleift að rjúfa straum til heimilistækisins frá innstungum við alla póla með að minnsta kosti 3 mm snertibil.
- Lokaðu hurð heimilistækisins alveg áður en það er tengt við rafmagn.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

Tegundir kapla sem hægt er að nota fyrir uppsetningu eða endurnýjun í Evrópu:

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

Fyrir þann hluta vírsins vísast til heildarorkunnar á upplýsingaspjaldinu. Þú getur einnig vísað til töflunnar:

Heildarafl (W)	Hluti vírsins (mm ²)
hámark 1,380	3x0.75
hámark 2,300	3x1
hámark 3,680	3x1.5

Jarðtengingin (grænn / gulur vír) verður að vera 2 cm lengri en brúni fasavírin og blái hlutlausí vírin.

2.3 Notkun

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Ekki gera breytingar þessu heimilistækni.
- Gakktu úr skugga um að loftræstigötin sé ekki stífluð.
- Látið heimilistæknið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Gættu varúðar þegar hurð tækisins er opnuð meðan á notkun stendur, þar sem heitt loft og eldfim efni úr áfengisinnihaldsefnum geta sloppið út.
- Notaðu ekki heimilistæknið með blautar hendur eða þegar það kemst í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistæknið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Gættu þess að neistar og opnir eldar komist ekki nærri tækinu þegar hurðin er opin.
- Notaðu einungis viðurkennt gler og krukkur til niðursuðu.
- Ekki geyma eldfimar vörur nálægt tækinu.

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhúðinni:
 - ekki setja eldföst mót eða hluti beint á botn ofnsins.
 - ekki setja álpappír beint á botn ofnsins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistæknið.
 - Ekki skilja eftir rök ílát eða mat í heimilistækinu eftir eldun.
 - farðu varlega þegar þú fjarlægir eða setur aukahluti í heimilistæknið.

- Aflitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpt form fyrir blautar kökur, þar sem ávaxtasafi getur valdið varanlegum blettum.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef tæknið er sett upp bak við skápahurð má ekki loka hurðinni meðan á notkun stendur eða fyrr en tæknið hefur kólnað alveg, til að koma í veg fyrir skemmdir af völdum hita og raka.
- Varðandi ljós inni í þessari vöru og varaljós sem eru seld sér: Þessum ljósum er ætlað að þola ófgafullar aðstæður í heimilistækjum á borð við hitastig, titring, raka eða er ætlað að senda upplýsingar um notkunarástand tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilyðingu.
- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistæknið. Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

2.4 Umhirða og hreinsun

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Slökktu á og taktu heimilistæknið úr sambandi áður en farið er í viðhald.
- Gakktu úr skugga um að tæknið sé kalt til að forðast að gler brotni. Ef glerplötur hurðarinnar skemmast skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að láta skipta um þær.
- Farðu varlega þegar þú fjarlægir hurðina af heimilistækinu, hún er þung.
- Hreinsaðu og þurrkaðu heimilistæknið, holrými þess og fylgihluti eftir notkun til að forðast tæringu og raka- eða yfirborðsskemmdir.
- Leitaðu reglulega að merkjum um slit á tækinu sem gera það óhentugt fyrir matarsnertingu, til að mynda sprungur, blöðrur, flögnun, rýrnun, klístur, tæringu eða aðrar sjáanlegar breytingar á áferð eða útliti. Farðu eftir leiðbeiningum er varða hreinsun og umhirðu til að koma í veg fyrir slit.
- Hreinsaðu heimilistæknið og fylgihluti eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og

mildu hreinsiefni. Notaðu ekki neinar vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti.

- Fylgdu öryggisleiðbeiningum á umbúðum þegar notaður er ofnspray.

Hreinsun með eldglæðingu

- Lestu leiðbeiningar fyrir hreinsun með eldglæðingu vandlega
- Áður en hreinsun með eldglæðingu fer fram og forhitun fer í gang skaltu fjarlægja úr ofnrýminu:
 - Allar matarleifar, dreggjar, olíu eða feiti sem lekið hefur niður.
 - alla hluti sem hægt er að losa (þ.m.t. plötur, plötubera í hliðum o.s.frv. sem fylgja heimilistækinu), sérstaklega alla viðloðunarfría potta, pönnur, bakka, áhöld o.s.frv.
- Haltu börnum frá heimilistækinu meðan á hreinsun með eldglæðingu stendur, þar sem það verður mjög heitt og heitt loft sleppur út um framloftopið.
- Hreinsun með eldglæðingu losar gastegundir úr matarleifum og efnum í heimilistækinu. Tryggja skal góða loftræstingu meðan á forhitun stendur og eftir hreinsun með eldglæðingu.
- Skvettu ekki né heldur settu vatn á ofnhurðina á meðan hreinsun með

eldglæðingu stendur eða eftir hana til að forðast skemmdir á glerplötunum.

- Gufur sem koma frá öllum ofnum með eldglæðingu / matarleifum eru ekki skaðlegar mönnum, þ.m.t. börnum eða einstaklingum með undirliggjandi sjúkdóma.
- Haltu gæludýrum frá heimilistækinu á meðan hreinsun með eldglæðingu og forhitun stendur yfir. Lítil gæludýr (sérstaklega fuglar og skriðdýr) geta verið mjög viðkvæm fyrir breytingum á hitastigi og uppgufun.
- Non-stick yfirborð á pottum, pönnum, bökunarplötum og áhöldum geta skemmst í háhitahreinsun með eldglæðingu og losað lítilsháttar skaðlegar gufur.

2.5 Förgun

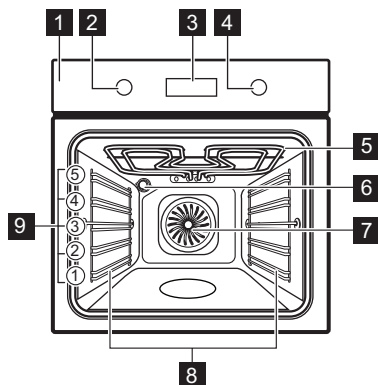
⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Taktu heimilistækið úr sambandi, klipptu síðan rafmagnssnúruna og fargaðu henni.

3. VÖRULÝSING

3.1 Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Hnúður fyrir eldunaraðgerðir
- 3 Skjár
- 4 Stjórnhnúður

- 5 Hitunareining
- 6 Ljós
- 7 Vifta
- 8 Hillubera má fjarlægja
- 9 Hillustöður

3.2 Stjórnborð

	Ýttu á til að stilla tímastilliaðgerðir.
	Ýttu á og haltu inni til að stilla á aðgerðina: Hröð upphitun.
	Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á ljósi heimilistækisins.
	Ýttu á og haltu inni til að stilla á aðgerðina: Læsing.
OK	Ýttu á til að staðfesta val þitt.

Skjávísar

	Heimilistækið er læst.
	Undirvalmynd: Eldunaraðstoð.
	Undirvalmynd: Hreinsun.
	Undirvalmynd: Stillingar
	Hröð upphitun er virkjað.
	Mínútumælir er virkjað.
	Eldunartími er virkjað.
	Seinkun á ræsingu er virkjað.

	Uppfylling er virkjað.
	Framvindustika - sýnir sjónrænt hvenær heimilistækið nær settu hitastigi eða hvenær eldunartímanum lýkur.

Til að kveikja á heimilistækinu:

- 1. Ýttu á hnúðana. Hægt er að draga takkana út (aðeins á sumum gerðum).
 - 2. Snúðu hnúðnum fyrir eldunaraðgerðir til að velja aðgerð.
 - 3. Snúðu stýrihnúðnum til að breyta stillingunni.
- Til að slökka á heimilistækinu: snúðu hnúðnum fyrir eldunaraðgerðir í slökknunarstöðu 0.

4. FYRIR FYRSTU NOTKUN

4.1 tíminn stilltur

Eftir fyrstu tengingu við rafmagn skaltu biða þar til skjárin sýnir: "00:00" eða "12:00" (fer eftir gerðinni).

- 1. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla tímann.
- 2. Ýttu á OK .

4.2 Forhitun og hreinsun

Heimilistækið á að vera alveg tóm þegar það er forhitað áður en það er notað í fyrsta skipti. Heimilistækið kann að gefa frá sér vonda lykt og reyk. Loftræstu herbergið.

- 1. Fjarlægðu alla fylgihluti og lausa hillubera.
- 2. Stillið hverja aðgerð á hámarkshita og látið tækið keyra í tilgreindan tíma:  1 klst,  15 mín,  15 mín. Sjá Dagleg notkun.
- 3. Slökktu á ofninum og láttu hann kólna.
- 4. Notaðu trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni. Fjarlægðu fylgihluti og lausa hillubera.

5. DAGLEG NOTKUN

5.1 Eldunaraðgerðir

	Eldun með hefðbundnum blæstri: Jöfn bakstur, meyrnun, þurrkun
	Hefðbundin matreiðsla: Hefðbundinn bakstur
	Frosin matvæli: Franskar kartöflur, kartöflubátar, vorrúllur
	Pítsuaðgerð: Pítsubakstur
	Undirhiti: Kókubakstur

	Affrysta: Afþýðing
	Bökun með rökum blæstri: Bakstur
	Grill: Ristun, grillun
	Blástursgrillun: Steiking á kjöti, brúnun

Ljósið kann að slökka á sér sjálfkrafa við hitastig undir 80°C við sumar ofnaðgerðir.

5.2 Eldunaraðgerðir stilltar

- 1. Snúðu hnúðnum fyrir eldunaraðgerðir til að velja eldunaraðgerð.

2. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla hitastigið.

» Hróð upphitun - ýttu á og haltu því inni til að stytta eldunartímann. Það er í boði fyrir sumar eldunaraðgerðir. Viftan kann að fara sjálfkrafa í gang.

5.3 Tímastillir

1. Snúðu viðeigandi hnúðum til að velja eldunaraðgerð og til að stilla á rétt hitastig, ef þörf krefur.
2. Ýttu á  þangað til að skjárinn sýnir rétta tímastillingu:

 **Mínútumælir:** Stilltu niðurtalinguna. Hljóðmerki heyrir þegar tíminn er liðinn.

 **Eldunartími:** Stilltu niðurtalinguna. Þegar tíminn er liðinn hljómar hljóðmerkið og hitunaraðgerðin stöðvast.

 **Seinkun á ræsing:** Til að fresta ræsing og / eða lokum eldunar. Hljóðmerkið heyrir þegar tíminn er útrunninn og eldun lýkur.

3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla tímann.
4. Ýttu á OK.
5. Þegar tíminn er útrunninn skaltu ýta á OK og snúa hnúðunum í stöðuna SLÖKKT, ef nauðsyn krefur.

5.4 Valmyndar

Opnaðu valmyndina til að fá aðgang að eldunaraðstoðarréttum og stillingum.

1. Snúðu húninum til að stilla eldunaraðgerðir á .

Skjárinn sýnir , , .

2. Snúðu stjórnhnúðnum og veldu táknið til að fara í undirvalmynd. Ýttu á OK.

5.5 Eldunaraðstoð

Eldunaraðstoð undirvalmyndin samanstendur af kerfum sem eru hönnuð fyrir tiltekna rétti. Kerfin byrja með viðeigandi stillingu. Þú getur aðlagð tímastillingu og hitastig á meðan eldun stendur.

1. Snúðu húninum til að stilla eldunaraðgerðir á .
2. Snúðu stýrihnúðnum til að velja . Ýttu á OK.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja númer réttar (P1 - P...). Ýttu á OK.

4. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla þyngdina. Valkostur er í boði fyrir valda rétti. Ýttu á OK.
5. Settu matvælin í heimilistækið. Ýttu á OK.
6. Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.

Undirvalmynd: Eldunaraðstoð

Merking	
	Þyngdarstilling í boði.
	Forhitaðu heimilistækið áður en eldun hefst.
	hilluhæð. Sjá Vörulýsing.

Skjárinn sýnir **P** og **tölu** fyrir réttinn sem þú getur athugað í töflunni.

P1	Roastbeef, lítið steikt	 2; bökunarplata
P2	Roast beef, meðalsteikt	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm þykkt Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P3	Roastbeef, gegnsteikt	Steik, meðalsteikt, 180 - 220 g á stykki; 3 cm þykk
P4	  3; steikarfat á ofngrind	Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P5	  2; steikarfat á ofngrind	Nautasteik / brösuð (ríf, þunnildi) 1,5 - 2 kg Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Bættu við vökva. Settu inn í heimilistækið.
P6	Roast beef, mjög lítið steikt ¹⁾	 2; bökunarplata
P7	Roast beef, meðalsteikt ¹⁾	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm þykkt Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P8	Roast beef, gegnumsteikt ¹⁾	
P9	Nautalund, mjög lítið steikt ¹⁾	 2; bökunarplata
P10	Nautalund, meðalsteikt ¹⁾	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm þykkt Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P11	Nautalund, gegnumsteikt ¹⁾	

P12	Kálfasteik (t.d. öxl)
	 2; steikarfat á ofngrind , 0,8 - 1,5 kg; 4 cm á þykkt Bættu við vökva. Steik hulin.
P13	Svinasteik hnakki eða bógur , 1,5 - 2 kg
	 2; steikarfat á ofngrind Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P14	Rifið svínakjöt ¹⁾ , 1,5 - 2 kg
	 2; bökunarplata Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun.
P15	Svínalund , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm þykk
	 2; steikarfat á ofngrind
P16	Svínaríf , 2 - 3 kg; hrátt, 2 - 3 cm þunn
	 3; djúp panna Bættu við vökva til að hylja botninn á disknum. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P17	Lambalæri með beinum , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm þykk
	 2; steikarfat á bökunarplötu Bættu við vökva. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P18	Heill kjúklingur , 1 - 1,5 kg; ferskur
	 2; steypujárnspottur á bökunarplötu Snúðu kjúklingnum við þegar eldunartíminn er hálfnaður svo að hann brúnist jafnt
P19	Hálfur kjúklingur , 0,5 - 0,8 kg
	 3; bökunarplata
P20	Kjúklingabringa , 180 - 200 g hvert stykki
	 2; eldfast form á ofngrind Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur.
P21	Kjúklingalæri, fersk
	 3; bökunarplata Ef þú marinerar kjúklingaleggina fyrst skaltu stilla á lægra hitastig og elda þá lengur.
P22	Önd, heil , 2 - 3 kg
	 2; steikarfat á ofngrind Settu kjötið á steikingadisk. Snúðu öndinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P23	Gæs, heil , 4 - 5 kg
	 2; djúp panna Settu kjötið á djúpa bökunarplötu. Snúðu gæsinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P24	Kjöthleifur 1 kg
	 2; ofngrind

P25	Heill fiskur, grillaður 0,5 - 1 kg á fisk
	 2; bökunarplata Fylltu fiskinn með smjöri, kryddi og kryddjurtum.
P26	Fiskflak
	 3; eldfast mót á ofngrind
P27	Ostakaka
	 2; Ø 28 cm smelluform á ofngrind
P28	Eplakaka
	 3; bökunarplata
P29	Eplabaka
	 2; bökuform á ofngrind
P30	Eplabaka
	 1; Ø 22 cm bökuform á ofngrind
P31	Brownies , 2 kg af deigi
	 3; djúp panna
P32	Múffur
	 3; múffuform á ofngrind
P33	Formkaka
	 2; formkökuform á ofngrind
P34	Bakaðar kartöflur 1 kg
	 2; bökunarplata Notaðu heilar kartöflur með hýðinu.
P35	Kartöflubátar , 1 kg
	 3; bökunarplata klædd með bökunarpappír Skerðu kartöflurnar í bita.
P36	Grillað blandað grænmeti , 1 - 1,5 kg
	 3; bökunarplata klædd með bökunarpappír Skerðu grænmetið í bita.
P37	Krókettur, frosnar , 0,5 kg
	 3; bökunarplata
P38	Franskar kartöflur, frosnar 0,75 kg
	 3; bökunarplata
P39	Kjöt / grænmetislasagna með þurrum pastablöðum , 1 - 1,5 kg
	 2; eldfast mót á ofngrind
P40	Kartöflugratín (hráar kartöflur) 1 - 1,5 kg
	 1; eldfast mót á ofngrind Snúðu réttinum þegar eldunartíminn er hálfnaður.

bunnbotna pizza, fersk	
P41	  2; bökunarplata klædd með bökunar-pappír
þykkbotna pizza, fersk	
P42	  2; bökunarplata klædd með bökunar-pappír
Baka	
P43	 2; kökuform á ofngrind
Snittubrauð / Ciabatta / Hvítt brauð 0,8 kg	
P44	  2; bökunarplata klædd með bökunar-pappír Hvítt brauð þarfnast meiri tíma.
Heilkorna- / rúg- / dökkt brauð, 1 kg	
P45	  2; bökunarplata klædd með bökunar-pappír / formkökuform á ofngrind

1) Eldun við lágt hita-
stig.

5.6 Stillingar

1. Snúðu hnúðnum fyrir eldunaraðgerðir á .
2. Snúðu stjórnhnappnum til að velja .
Ýttu á OK.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja
valkostinn. Ýttu á OK.
4. Snúðu stjórnhnúðnum til að lagfæra
gildið. Ýttu á OK.
5. Snúðu hnúðnum fyrir eldunaraðgerðir í
slokknunarstöðuna til að fara út úr
Valmynd.

Undirvalmynd: Stillingar

Stilling	Gildi
01	Tími dags
02	Skjábirta
03	Lykiltónar
04	Hljóðstyrkur hljóðgjafa
05	Uppteljari
06	Létt
07	Hröð upphitun
08	Áminning um hreinsun
09	Kynningarhamur

Stilling	Gildi
10	Hugbúnaðarútgáfa
11	Endurstetja allar stilling- ar

5.7 Læsing

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð
heimilistækisins breytist óvart.

Þegar það er virkjað á meðan heimilistækíð
er í notkun læsir það stjórnbörðinu og tryggir
að núverandi eldunarstillingar haldi samfelld
áfram.

Þegar það er virkjað á meðan heimilistækíð
er slökkt heldur það stjórnbörðinu læstu og
kemur í veg fyrir að heimilistækíð sé óvart
ræst.

 - til að kveikja og slökkva á aðgerð ýtirðu
og heldur henni inni samtímis.

Hljóðmerki heyrst.  - blíkkar 3 þegar kveikt
er á lásnum. Hurð heimilistækisins er læst.

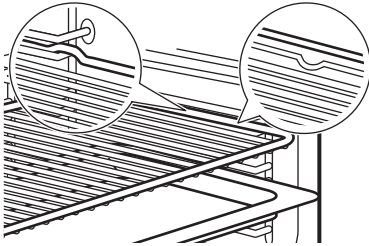
5.8 Aukabúnaður



Aukahlutir í boði eftir gerð.
Skannaðu QR kóðann til að
athuga hvernig nota á auka-
hlutina sem fylgja með heim-
ilistækinu. Hægt er að panta
aukahluti sérstaklega. Til að
fá frekari upplýsingar skaltu

hafa samband við söluaðilann á staðnum.

Settu aukahlutinn (grillrist/bakka) á milli braut-
anna á hilluberanna. Gakktu úr skugga um að
hillan snerti bakhlið ofnrýmisins og að fæturn-
ir snúi niður á við. Lítið skarð efst í ofninum
eykur öryggi og veitir vörn gegn halla. Hillu-
brúnn kemur í veg fyrir að eldunarílát renni af
hillunni.



Ef bökunarplatan er með halla skaltu koma
henni fyrir í átt að bakhlið ofnsins.

Ef það er áletrun á aukahlutum skaltu ganga
úr skugga um að hún snúi að þér.

Ef þú notar bakka með götum, settu annan bakka/pönnu undir til að safna vökva sem lek-
ur niður.

6. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ

6.1 Ráðleggingar um eldun

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæð-
um og magni hráefnisins sem notað er. Ef þú
finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift
skaltu leita að svipaðri uppskrift.
Teldu hillustuðurnar að neðan frá botni ofn-
sins.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Eldunaraðgerð
°C	Hitastig
	Hillustaða
	Eldunartími (mín)
	Viðbótarupplýsingar

6.2 Bökun með rökum blæstri

Til að fá sem bestan árangur skaltu fylgja
uppástungunum sem taldar eru upp í töflunni
hér að neðan.

	°C			
Snúðar, 16 stykki	180	2	20-30	1)
Rúllutertur, 9 stykki	180	2	30-40	1)
Frosin pítsa, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Rúlluterta	170	2	25 - 35	1)
Brúnkaka	175	3	25 - 30	1)
Frauðréttur, 6 stykki	200	3	25 - 30	3)
Svampbökubotnar	180	2	15 - 25	4)
Viktoríu-samloka	170	2	40 - 50	5)

	°C			
Fiskur soðinn við vægan hita, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Heill fiskur, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fiskflök, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Kjöt soðið við vægan hita, 0,25 kg	200	3	35-45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Smákökukur, 16 stykki	180	2	20-30	1)
Makkarónur, 24 stykki	180	2	25 - 35	1)
Formkökur, 12 stykki	170	2	30-40	1)
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	180	2	25 - 30	1)
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	150	2	25 - 35	1)
Tartalettur, 8 stykki	170	2	20-30	1)
Grænmeti soðið við væg- an hita, 0,4 kg	180	3	35-45	1)
Eggjakaka grænmetisæt- unnar	200	3	25 - 30	6)
Grænmeti frá Miðjarðar- hafinu, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Notið bökunarplötu eða ofnskúffu.
- 2) Notaðu bökunargrind.
- 3) Notaðu ramikin-skál úr keramíki á ofngrind.
- 4) Leggðu bökuform á bökunargrind.
- 5) Notið bökunarfát á ofngrind.
- 6) Leggðu pítsupönnuna á bökunargrind.

6.3 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

7. UMHIRÐA OG HREINSUN

7.1 Athugasemdir varðandi þrif

- Notaðu þrifalaun til að þrifa málmfleti.

- Notaðu sérstakt ofnhreinsiefni á erfiða bletti.

- Notaðu fljótandi kalkhreinsiefni samkvæmt ráðleggingum framleiðanda til að fjarlægja kalkleifar.
- Raki getur safnast fyrir í tækinu eða á glerhurðinni. Til að minnka rakapéttingu skaltu láta tækið ganga í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda. Ekki geyma mat í tækinu lengur en 20 mínútur.
- Ekki hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.

7.2 Fjarlægðu hilluberana

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
2. Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.
3. Togaðu aftari hluta hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.
4. Settu hilluberana aftur í sína upphaflegu stöðu. Endurtaktu skrefin í öfugri röð.

Ef að sjónaukabrautir fylgja með þá verða festipinnarnir að snúa fram.

7.3 Hreinsun með eldglæðingu

Þetta kerfi brennir í burtu óhreinindi sem eftir eru í heimilistækinu. Notaðu það þegar heimilistækið þarfnast djúphreinsunar.

Ef önnur heimilistæki eru uppsett í sama skáp skal ekki nota þau á meðan þessi aðgerð er framkvæmd. Það getur valdið skemmdum í ofninum eða skápnum.

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
2. Fjarlægðu alla aukahluti sem eru ekki hitaþolnir áður en sjálfhreinsun hefst.
3. Hreinsaðu ofnbotninn og innra hurðarglerið með mjúkum klút bleyttum í volgu vatni og mildu þvottaefni.
4. Snúðu hnúðnum fyrir eldunaraðgerðir á  til að opna Valmynd.
5. Snúðu stýrihnúðnum til að velja  og ýttu á OK.

Sjálfvirkt kerfi	Tímalengd
C1 - Lítt hreinsun	1 h
C2 - Venjuleg hreinsun	1 h 30 mín
C3 - Ítarleg hreinsun	2 h 30 mín

6. Snúðu stýrihnappnum til að velja þvottakerfið og ýttu á OK.
7. Ýttu á OK til að hefja þvott.

Þegar hreinsun hefst ler hurðin á ofninum læst og ljósið er slökkt. Ekki ræsa aðgerðina ef þú lokaðir ekki ofnhurðinni að fullu. Þangað til hurðin opnast sýnir skjáinn .

8. Eftir hreinsun skaltu snúa hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna.
9. Bíddu þar til heimilistækið er orðið kalt. og ofnhurðin opnast. Hreinsaðu ofninn að innan með mjúkum klút og vatni.

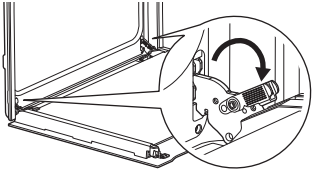
7.4 Áminning um hreinsun

Þegar  blikkar á skjánum eftir matreiðsluna færðu áminningu um að hreinsa tækið með eldglæðingu. Þú getur slökkt á áminningunni í undirvalmyndinni: Stillingar. Sjá Dagleg notkun, Stillingar.

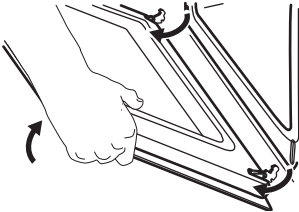
7.5 Hurð fjarlægð og ísett

Þú getur losað ofnhurðina og fjarlægt innri glerplötuna til að hreinsa hana. Ekki nota heimilistækið án glerplatanna.

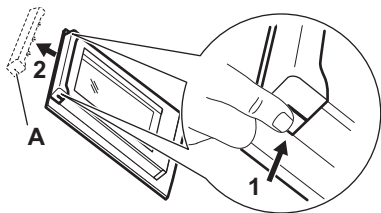
1. Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar laminnar.
2. Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



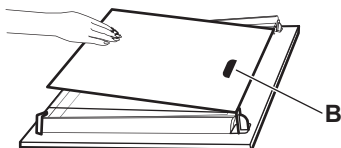
3. Lokaðu ofnhurðinni hálfra leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



4. Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti.
5. Haltu í hurðarkantinn **A** við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa gúmmíkantinn.



6. Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.
7. Haltu hurðarglerplötunum á efstu brún á hverri fyrir sig og togaðu þær upp úr rásinni. Gakktu úr skugga um að gleríð renni alla leið út úr berunum.



8. Hreinsaðu glerplötunna með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplötunna varlega.

Ekki skal hreinsa glerplötunna í uppþvottavél.

9. Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplötunna og ofnhurðina í.

Gættu þess að þú komir glerplötunum aftur á sinn stað í rétttri röð. Hugaðu að tákninu / álettrun á hlið glerplötunnar. Prentunarsvæðið **B** (ef það er til staðar) verður að snúa að innra rými ofnsins. Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum.

7.6 Skipt um ljósið

Aftengdu heimilistækið og bíddu þangað til það kólnar.

Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitapölinni ljósaperu.

Bakljós

1. Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.
2. Hreinsaðu glerhlífina.
3. Skiptu um peru.
4. Komdu glerhlífinni fyrir.

8. BILANALET

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð. Þjónustuupplýsingar eru á merkiplötunni sem er staðsett á framhluta heimilistækisins. Hún er sýnileg þegar þú opnar ofninn. Ekki fjarlægja merkiplötuna.

Ef skjárinn sýnir villukóða sem er ekki í þessari töflu skaltu slökkva og kveikja aftur á öryggistöflunni á heimilinu og endurræsa síðan heimilistækið. Ef villukóðinn kemur aftur upp skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

Ekki er hægt að kveikja á heimilistækinu eða nota það. -Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.

Heimilistækið hitnar ekki.

- Hurðin er ekki nægilega vel lokað.
- Læsing er virkjað.
- Sjálfvirk slökkvun er virk.

Ljósið virkar ekki. – Ljósaperan er sprungin. Skipta um peru.

Slökkt er á ljósinu. - Bökun með rökum blæstri -er virkt.

Skjárinn sýnir "00:00". – Rafmagnstruflun átti sér stað. Stilltu tíma dags.

Err C3 - Lokaðu hurðinni. Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu. Hurðarlæsingin er ekki biluð.

Err F102 - Lokaðu hurðinni. Hurðarlæsingin er ekki biluð.

9. ORKUNÝTNI

9.1 Upplýsingablað um vöru og vörulýsing samkvæmt (ESB) nr. 65/2014 og (ESB) nr. 66/2014

Auðkenni tegundar	BP500B 949288136	
	NBU5P40SK 949498310,	
	NBU5P40SK 949498336	
	NBU5P40SM 949498311	
	OU5PB40ZSM 949498312	
	TU5PB40NSK 949498343	
	TU5PB40SK 949498337	
	TU5PB40SM 949498338	
TU5PB40WSK 949498286		
Orkunýtnistuðull	61.2	
Orkunýtingarflokkur	A++	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.93 kWh/lotu	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, blástursham	0.52 kWh/lotu	
Fjöldi holrýma	1	
Hitagjafi	Rafmagn	
Hljóðstyrkur	72 l	
Tegund ofns	Innbyggður ofn	
Massi	NB17AT27M	31.9 kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg

Heimilistæki prófað í samræmi við: EN IEC 60350-1.

9.2 Kröfur um upplýsingagjöf samkvæmt (ESB) nr. 2023/826

Rafmagnsnotkun í biðham	0,8 W
Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	20 mín

Heimilistæki prófað í samræmi við: EN 50564.

9.3 Góð ráð og ábendingar

- Haltu hurðinni lokaðri meðan á eldun stendur og forðastu að opna hana oft.
- Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.
- Notaðu eldhúsahöld úr málmí til að bæta orkusparnað.
- Slepptu forhitun nema þörf sé á henni.
- Lágmarkaðu hlé milli baksturs á fleiri en einum rétti.
- Þegar unnt er skal nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku (einungis í völdum gerðum).
- Notaðu varmaleifar til að halda matnum heitum. Lækkaðu hitastig tækisins um að minnsta kosti 3–10 mín rétt fyrir lok eldunar.
- Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur.
- Bökun með rökum blæstri(aðeins á völdum gerðum) – þessi aðgerð var notuð til að uppfylla kröfur um orkunýtingarflokk og vistvæna hönnun (samkvæmt EU 65/2014 og EU 66/2014). Prófanir í samræmi við: IEC/EN 60350-1. Ofnhurðin ætti að vera lokuð meðan á eldun stendur til að eldunin raskist ekki og ofninn starfi við bestu mögulegu aðstæður. Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa. Í sumum gerðum tekur það 30 sek.
- Af öryggisástæðum, slekkur heimilistækið sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma ef að eldunaraðgerð er virk og engum stillingum er breytt. Til að hafa eldunaraðgerð í gangi lengur skaltu stilla eldunartíma. Sjálfvirk slokkvun á ekki við þegar aðgerðin Seinkun á ræsingu er virk eða þegar ljósið er kveikt. er virk
 - 12,5 klst: 30-115 °C
 - 8,5 klst: 120-195 °C
 - 5,5 klst: 200-245 °C
 - 3 klst: 250 - hámark °C

10. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ

Settu efni með tákninu í endurvinnslu ♻️. Settu umbúðinar í viðeigandi ílát til endurvinnslu. Verndið umhverfið og heilbrigði manna með því að endurvinna raf- og rafeindabúnaðarúrgang heimilistækja. Fargaðu ekki

heimilistækjum sem merkt eru með tákninu ♻️ með heimilisúrgangi. Skilið vörurni á staðbundna endurvinnslustöð eða hafið samband við staðaryfirvöld.

ITALIANO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA..	121
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	123
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	126
4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.....	126

5. USO QUOTIDIANO.....	127
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	130
7. CURA E PULIZIA.....	131
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	133
9. EFFICIENZA ENERGETICA.....	133
10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.	134

Con riserva di modifiche.

1. ⚠ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i

rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

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

ne dell'apparecchiatura senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Non installare l'apparecchiatura dietro a porte decorative al fine di evitare il surriscaldamento.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Prima della pulizia per pirolessi rimuovere gli accessori e i depositi/le fuoriuscite eccessivi dalla cavità dell'apparecchiatura.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installation

AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e adeguato che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura, assicurarsi che sia in piano e che la porta si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali dell'alimentazione della rete elettrica.
- L'apparecchiatura deve essere collegata a terra. Utilizzare sempre una presa con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se è necessaria la sostituzione, questa deve essere effettuata dal nostro Centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non lasciare che i cavi di alimentazione tocchino o si avvicinino allo sportello dell'apparecchiatura o alla nicchia sottostante, soprattutto quando è in funzione o lo sportello è caldo.

- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegarlo alla rete elettrica.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

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

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

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

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

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

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

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

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non posizionare oggetti da forno o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità.
 - Non posizionare il foglio di alluminio direttamente sul fondo della cavità.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non lasciare piatti e alimenti umidi nell'apparecchiatura dopo la cottura.
 - Prestare attenzione durante la rimozione o l'installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inossidabile non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.

- Si consiglia di utilizzare una teglia profonda per torte umide, poiché i succhi di frutta potrebbero causare macchie permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura è installata dietro un pannello di un mobile, non chiudere il pannello durante l'uso o fino a quando l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata, al fine di evitare danni causati dal riscaldamento e dall'umidità.
- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.
- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

2.4 Cura e pulizia

AVVERTENZA!

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

- Spegnerne e staccare la spina dell'apparecchiatura prima di eseguire la manutenzione.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda per evitare la rottura del vetro. In caso di danni ai pannelli di vetro della porta, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato per la sostituzione.
- Prestare attenzione durante la rimozione dello sportello dall'apparecchiatura: pesa.
- Pulire e asciugare l'apparecchiatura, la sua cavità e gli accessori dopo ogni utilizzo per evitare la condensa di vapore, la corrosione e il deterioramento della superficie.
- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle,

delaminazione, restringimento, appiccicosità, corrosione o altri cambiamenti visibili nella consistenza o nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare il deterioramento.

- Utilizzare un panno in microfibra, acqua tiepida e detersivi neutri per la pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori. Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne, solventi, oggetti con bordi taglienti o metallici.
- Seguire le istruzioni di sicurezza sulla confezione quando si utilizza uno spray per forno.

Pulizia per pirolisi

- Leggere tutte le istruzioni relative alla pulizia per pirolisi
- Prima di eseguire la pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale, rimuovere dalla cavità del forno:
 - eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso/versamenti
 - eventuali oggetti rimovibili (compresi ripiani, guide laterali, ecc., forniti con l'apparecchiatura), in particolare pentole antiaderenti, gastronorm, lamiere dolci, utensili antiaderenti, ecc.
- Mantenere i bambini lontani durante la pulizia per pirolisi, poiché l'apparecchiatura diventa molto calda e rilascia aria calda dalle prese d'aria anteriori.
- La pulizia per pirolisi rilascia fumi dai residui di cottura e dai materiali da

costruzione. Assicurarsi di una buona ventilazione durante e dopo il preriscaldamento iniziale e la pulizia per pirolisi.

- Non versare o applicare acqua sulla porta del forno durante e dopo la pulizia per pirolisi per evitare di danneggiare i pannelli in vetro.
- I fumi provenienti dai forni pirolitici/residui di cottura non sono nocivi per gli esseri umani, compresi bambini e , né per le persone affette da patologie.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante e dopo la fase di pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale. I piccoli animali domestici (soprattutto uccelli e rettili) possono essere altamente sensibili alle variazioni di temperatura e ai fumi emessi.
- Le superfici antiaderenti di pentole, padelle, teglie e utensili possono essere danneggiate dalla pulizia per pirolisi ad alta temperatura e possono rilasciare fumi nocivi a basso livello.

2.5 Smaltimento



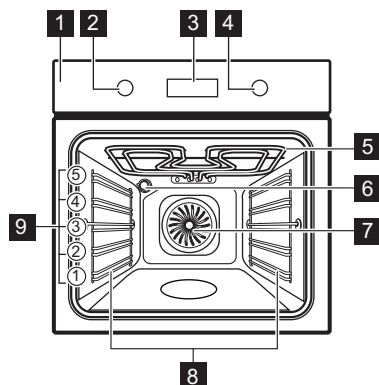
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola per le funzioni cottura
- 3 Display
- 4 Manopola di regolazione
- 5 Resistenza
- 6 Lampadina
- 7 Ventola
- 8 Supporto ripiano, rimovibile
- 9 Posizioni ripiano

3.2 Pannello dei comandi

	Premere per impostare le funzioni del timer.
	Tenere premuto per impostare la funzione: Riscaldamento rapido.
	Premere per accendere e spegnere la luce dell'apparecchiatura.
	Tenere premuto per impostare la funzione: Blocco.

OK Premere per confermare la selezione.

Spie display

L'apparecchiatura è bloccata.

Sottomenu: Cottura guidata.

Sottomenu: Pulizia.

Sottomenu: Impostazioni

Riscaldamento rapido è attivato.

Contaminuti è attivato.

Tempo di cottura è attivato.

Ora partenza ritardata è attivato.

Timer è attivato.

Barra di avanzamento: indica visivamente quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata o quando il tempo di cottura termina.

Per accendere l'apparecchiatura:

1. Premere le manopole. Le manopole fuoriescono dalla sede (solo modelli selezionati).
2. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura per selezionare una funzione.
3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni di cottura fino a portarla in posizione off 0.

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

4.1 Impostazione del tempo

Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare: "00:00" o "12:00" (a seconda del modello).

1. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora.
2. Premere OK.

4.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

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

1. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti per ripiani.
2. Impostare ogni funzione alla temperatura massima e lasciare che l'apparecchiatura

funzioni per durate specificate:  1 h,  15 min,  15 min. Fare riferimento a Uso quotidiano.

3. Spegnerne l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
4. Pulire con un panno in microfibra, acqua tiepida e un detersivo delicato. Sostituire accessori e supporti per i ripiani.

5. USO QUOTIDIANO

5.1 Funzioni di cottura



Cottura ventilata: Cottura omogenea, tenerezza, essiccazione



Cottura convenzionale: Cottura tradizionale



Cibi congelati: Patatine fritte, spicchi di patate, involtini primavera



Funzione Pizza: Preparare la pizza



Resistenza inferiore: Cuocere dolci



Scongelo: Scongelo



Cottura ventilata umida: Cottura al forno



Grill: Tostatura, cottura al grill



Doppio grill ventilato: Arrostiti carne, rosolare

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

5.2 Impostazione delle funzioni cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione cottura.
2. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.

» Riscaldamento rapido - tenere premuto per ridurre il tempo di cottura. È disponibile per alcune funzioni cottura. La ventola può accendersi automaticamente.

5.3 Timer

1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura, se necessario.
2. Premere  finché il display non mostra una funzione timer desiderata:



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



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



Ora partenza ritardata: Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura. Quando il timer termina, viene emesso un segnale acustico e la cottura si ferma.

3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora.
4. Premere OK.
5. Allo scadere del tempo, premere OK e ruotare le manopole in posizione off, se necessario.

5.4 Menu

Aprire il Menu per accedere ai piatti con Cottura guidata e alle impostazioni.

1. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su .

Il display mostra , , .

2. Ruotare la manopola di controllo e selezionare l'icona per accedere al sottomenu. Premere OK.

5.5 Cottura guidata ✂

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

1. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su .
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di controllo per selezionare un piatto (P1 - P...). Premere OK.
4. Ruotare la manopola di controllo per regolare il peso. L'opzione è disponibile per i piatti selezionati. Premere OK.
5. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere OK.
6. Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

Sottomenu: Cottura guidata

Legenda



Regolazione del peso disponibile.



Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.



Livello del ripiano. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.

Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

P1	Roast beef, al sangue	 2; lamiera dolci
		1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm spesso
P2	Roast beef, cottura media	 2; lamiera dolci
		Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.
P3	Roast beef, ben cotto	 2; lamiera dolci
		Inserire nell'apparecchiatura.
	Bistecca, media cottura 180 - 220 g per pezzo; 3 cm spessa	
P4	 3;  3; pirofila per arrosto su ripiano a filo	
	Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.	

Arrosto di manzo / brasato (costoletta, scamone, fesa) 1,5 - 2 kg

P5

 2; pirofila per arrosto su **ripiano a filo**
Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.

P6

Roast beef, al sangue ¹⁾  2; lamiera dolci

P7

Roast beef, cottura media ¹⁾ 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm spesso
Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.

P8

Roast beef, ben cotto ¹⁾

P9

Filetto di manzo, al sangue ¹⁾  2; lamiera dolci

P10

Filetto di manzo, cottura media ¹⁾ 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm spesso
Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.

P11

Filetto di manzo, ben cotto ¹⁾

Arrosto di vitello (ad es. spalla)

P12

 2; pirofila per arrosto su **ripiano a filo**, 0,8 - 1,5 kg; 4 cm spesso
Aggiungere liquido. Arrosto coperto.

P13

Collo o spalla di maiale arrosto, 1,5 - 2 kg
 2; pirofila per arrosto su **ripiano a filo**
Girare la carne a metà cottura.

Maiale sfilacciato ¹⁾, 1,5 - 2 kg

P14

 2; lamiera dolci
Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

P15

Lonza di maiale, 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm spessa
 2; pirofila per arrosto su **ripiano a filo**

Costolette di maiale, 2 - 3 kg; uso a crudo, spessore 2 - 3 cm

P16

 3; **leccarda**
Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.

Coscia di agnello con osso, spessore 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm

P17

 2; pirofila per arrosto su **lamiera dolci**
Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.

Pollo intero, 1 - 1,5 kg; fresco

P18

 2; sfornato su **lamiera dolci**
Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

P19	Mezzo pollo, 0,5 - 0,8 kg  3; lamiera dolci
P20	Petto di pollo, 180 - 200 g a pezzo   2; sformato su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.
P21	Cosce di pollo, fresche  3; lamiera dolci Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.
P22	Anatra, intera, 2 - 3 kg   2; pirofila per arrosto su ripiano a filo Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.
P23	Oca, intera 4 - 5 kg   2; teglia profonda Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura.
P24	Polpettone 1 kg  2; ripiano a filo
P25	Pesce intero, grigliato, 0,5 - 1 kg a pesce  2; lamiera dolci Farcire il pesce con burro, spezie ed erbe.
P26	Filetto di pesce   3; sformato su ripiano a filo
P27	Cheesecake  2;  28 cm tortiera apribile su ripiano a filo
P28	Torta di mele  3; lamiera dolci
P29	Crostata di mele  2; tortiera su ripiano a filo
P30	Crostata di mele americana  1;  22 cm tortiera su ripiano a filo
P31	Brownies, 2 kg di pasta  3; leccarda
P32	Muffin  3; vassoio muffin su ripiano a filo
P33	Torta di pane  2; leccarda su ripiano a filo
P34	Patate al forno 1 kg  2; lamiera dolci Utilizzare patate intere con la buccia.

P35	Patate a spicchi 1 kg  3; lamiera dolci rivestita con carta forno Tagliare le patate a pezzi.
P36	Verdure miste grigliate 1 - 1,5 kg  3; lamiera dolci rivestita con carta forno Tagliare le verdure a pezzi.
P37	Crocchette (surgelate) 0,5 kg  3; lamiera dolci
P38	Patatine, surgelate 0,75 kg  3; lamiera dolci
P39	Lasagna di carne/verdure con fogli di pasta secca 1 - 1,5 kg  2; sformato su ripiano a filo
P40	Patate gratinate (patate crude) 1 - 1,5 kg  1; sformato su ripiano a filo Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.
P41	Pizza fresca, sottile   2; lamiera dolci rivestita con carta da forno
P42	Pizza fresca, spessa   2; lamiera dolci rivestita con carta da forno
P43	Quiche  2; teglia da forno su ripiano a filo
P44	Baguette / ciabatta / pane bianco, 0,8 kg   2; lamiera dolci rivestita con carta da forno Più tempo necessario per il pane bianco.
P45	Pane integrale / segale / nero 1 kg   2; lamiera dolci rivestita con carta da forno / leccarda su ripiano a filo

1) Cottura a bassa temperatura.

5.6 Impostazioni

1. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su .
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione. Premere OK.
4. Ruotare la manopola di controllo per regolare il valore. Premere OK.

5. Ruotare la manopola per le funzioni di cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

Sottomenu: Impostazioni

	Impostazione	Valore
01	Imposta ora	Cambiare
02	Luminosità	1 - 5
03	Volume toni	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono off
04	Volume acustico	1 - 4
05	Timer	Acceso / Spento
06	Luce cappa	Acceso / Spento
07	Riscaldamento rapido	Acceso / Spento
08	Promemoria Pulizia	Acceso / Spento
09	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468
10	Versione software	Controllare
11	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No

5.7 Blocco tasti

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

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

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è spenta, mantiene bloccato il pannello dei comandi, impedendo che l'apparecchiatura si accenda involontariamente.

 - tenere premuto per attivare e disattivare la funzione.

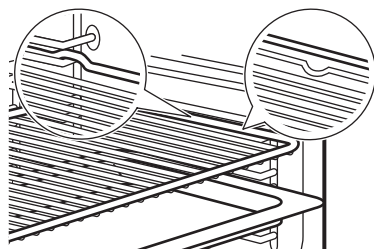
Viene emesso un segnale acustico.  - lampeggia 3 volte quando il blocco tasti è attivo. La porta dell'apparecchiatura è bloccata.

5.8 Accessori



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

Inserire l'accessorio (griglia metallica / vasoio) tra le guide del supporto. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno e che i piedini siano rivolti verso il basso. Il piccolo incavo nella parte superiore aumenta la sicurezza e offre una protezione antiribaltamento. Il bordo intorno alla griglia impedisce alle pentole di scivolare fuori.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

6.1 Consigli di cottura

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

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Simboli utilizzati nelle tabelle:



Tipo di alimento



Funzione di cottura

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

6.2 Cottura ventilata umida

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

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

	°C			
Carne lessa, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Dolcetti, 16 pezzi	180	2	20 - 30	1)
Meringhe, 24 pezzi	180	2	25 - 35	1)
Muffin, 12 pezzi	170	2	30 - 40	1)
Pasta saporita, 20 pezzi	180	2	25 - 30	1)
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	150	2	25 - 35	1)
Tartellette, 8 pezzi	170	2	20 - 30	1)
Verdure, lesse, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omelette vegetariana	200	3	25 - 30	6)
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Usare teglia per dolci o leccarda.

2) Usare un ripiano a filo.

3) Usare pirottini in ceramica su ripiano a filo.

4) Usare base per flan su ripiano a filo.

5) Usare piatto da forno su griglia.

6) Usare teglia per pizza su griglia.

6.3 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

7. CURA E PULIZIA

7.1 Note sulla pulizia

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

7.2 Rimozione dei supporti ripiano

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

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

7.3 Pulizia per pirolisi

Questo programma brucia lo sporco residuo nell'apparecchiatura. Utilizzarlo ogni volta che

l'apparecchiatura ha bisogno di una pulizia profonda.

Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Può causare danni al forno o all'armadio.

1. Assicurarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata.
2. Rimuovere tutti gli accessori non pirotecnici dal forno.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.
4. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su  per accedere a Menu.
5. Ruotare la manopola di comando per selezionare  e premere OK.

Programma di pulizia	Durata
C1 - Pulizia leggera	1 h
C2 - Pulizia normale	1 h 30 min
C3 - Pulizia completa	2 h 30 min

6. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare il programma di pulizia e premere OK.

7. Premere OK per avviare la pulizia.

Quando inizia la pulizia, lo sportello dell'apparecchiatura è bloccato e la lampadina è spenta. Non avviare la funzione se non viene chiuso completamente lo sportello del forno. Finché lo sportello non si sblocca il display indica .

8. Dopo la pulizia, ruotare la manopola delle funzioni di cottura sulla posizione di spento.
9. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda e che la porta si sblocchi. Pulire l'interno del forno con un panno morbido e acqua.

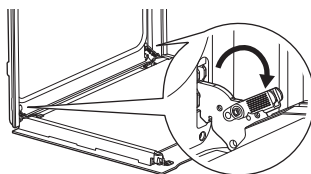
7.4 Promemoria Pulizia

Quando  lampeggia sul display dopo la sessione di cottura, l'apparecchiatura ricorda di pulirla con una pulizia per pirolisi. È possibile disattivare il promemoria nel sottomenu: Impostazioni. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni.

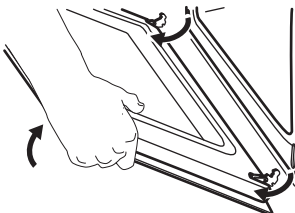
7.5 Rimozione e installazione della porta

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

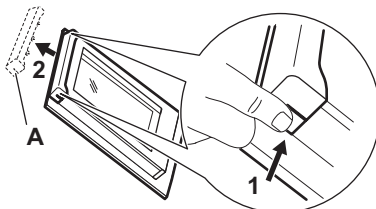
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



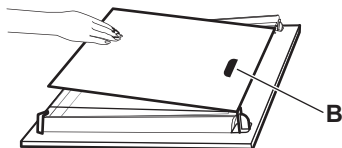
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **A** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



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



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

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Il **B**

della zona di stampa (se presente) deve essere rivolto verso l'interno del forno. Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

7.6 Sostituzione della lampadina

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

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

Lampadina posteriore

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

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

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

L'elettrodomestico non si riscalda.

- La porta non è chiusa correttamente.
- Blocco tasti è attivato.
- Lo spegnimento automatico è attivato.

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

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

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

Err C3 - Chiudere lo sportello. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura. Controllare che la chiusura porta non sia rotta.

Err F102 - Chiudere lo sportello. Controllare che la chiusura porta non sia rotta.

9. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Nome del fornitore	AEG
--------------------	-----

Identificazione modello	BP500B 949288136 NBU5P40SK 949498310, NBU5P40SK 949498336 NBU5P40SM 949498311 OU5PB40ZSM 949498312 TU5PB40NSK 949498343 TU5PB40SK 949498337 TU5PB40SM 949498338 TU5PB40WSK 949498286
-------------------------	--

Indice di efficienza energetica	61.2
Classe di efficienza energetica	A++

Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.52 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	NB17AT27M 31.9 kg
	ERROR ERROR kg
	ERROR ERROR kg
	ERROR ERROR kg
	ERROR ERROR kg
	ERROR ERROR kg
	ERROR ERROR kg
	ERROR ERROR kg

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

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

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

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.

9.3 Suggerimenti per l'ottimizzazione

- Tenere la porta chiusa durante la cottura ed evitare di aprirla spesso.

- Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.
- Utilizzare pentole in metallo o di colore scuro e non riflettente.
- Saltare il preriscaldamento a meno che non sia necessario.
- Ridurre al minimo le pause tra la cottura di più piatti.
- Quando possibile, utilizzare le funzioni di cottura con ventola (solo su alcuni modelli).
- Utilizzare il calore residuo per mantenere il cibo caldo. Ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3 - 10 min prima della fine della cottura.
- Spegner la lampada durante la cottura, a meno che non sia necessaria.
- Cottura ventilata umida (solo modelli selezionati) - questa funzione è stata utilizzata per conformarsi alla classe di efficienza energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformi a: IEC/EN 60350-1. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta e il forno operi in condizioni ottimali. Quando viene usata questa funzione la luce si spegne. In alcuni modelli ci vogliono 30 sec.
- Spegnimento automatico: per motivi di sicurezza, se la funzione di cottura è attiva e non vengono modificate impostazioni, l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di tempo. Per utilizzare una funzione di cottura più a lungo, impostare il tempo di cottura. L'arresto automatico non si applica con la funzione Ora partenza ritardata o quando la lampadina è accesa.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 - max °C

10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

SLOVENSKY

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	135
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	137
3. OPIS VÝROBKU.....	139
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	140
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	140
6. RADY A TIPY.....	144

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	144
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	146
9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	147
10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	148

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložené pokyny. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním. Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prí-

padným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Počas používania a chladenia udržiavajte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- Zapnite detskú poistku, ak je k dispozícii.
- Deti nesmú spotrebič čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu bez dozoru.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v host'ovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne priemernú úroveň používania v domácnosti.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý,

aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Spotrebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Pri vyberaní zásuvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zásuvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Installation

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Pri presúvaní spotrebiča buďte opatrní, pretože je ťažký. Používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred montážou spotrebiča sa uistite, že je vyrovnaný a že sa dvierka otvárajú bez zasekávania.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete hlavného napájacieho zdroja.
- Spotrebič musí byť uzemnený. Vždy používajte správne nainštalovanú prepäťovú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Zabráňte poškodeniu sieťovej zástrčky a kábla. Ak je potrebná výmena, musí ju vykonať naše autorizované servisné stredisko.
- Nedovoľte, aby sa napájacie káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.

- Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom dielov a izolované diely sa musia bezpečne upevniť a nemali by sa dať odstrániť bez použitia nástrojov.
- Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Zaisťte prístup k elektrickej sieti po inštalácii.
- Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Používajte iba správne rozpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrické inštalácie musia mať odpájacie zariadenie, ktoré odpája spotrebič zo siete na všetkých póloch, so šírkou otvoru kontaktov aspoň 3 mm.
- Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete úplne zatvorte dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
maximálne 1380	3x0.75
maximálny 2300	3x1
maximálny 3680	3x1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako hnedý fázový a modrý nulový kábel

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenia, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič neupravujte.

- Uistite sa, že vetracie otvory nie sú blokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič vypnite po každom použití.
- Pri otváraní dverok spotrebiča počas prevádzky buďte opatrní, pretože môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu a horľavých zmesí z alkoholových zložiek.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dverka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Keď sú dverka otvorené, iskry a otvorený oheň uchovávajte ďalej od spotrebiča.
- Na zaváranie používajte iba schválené sklenené nádoby a poháre.
- Horľavé výrobky neumiestňujte do blízkosti spotrebiča.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - riad ani iné predmety neumiestňujte priamo na dno rúry;
 - hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry;
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - po dovarení nenechávajte v spotrebiči tekuté pokrmy ani potraviny;
 - pri demontáži alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo nehrdzavejúcej ocele nemá vplyv na výkon spotrebiča.
- Na tekuté koláče použite hlbokú panvicu, pretože ovocné šťavy môžu spôsobiť trvalé škvrny.
- Pri varení musia byť dverka spotrebiča vždy zatvorené.
- Ak je spotrebič nainštalovaný za nábytkovým panelom, daný panel nezatvárajte počas používania alebo dovtedy, kým spotrebič úplne nevychladne, aby nedošlo k poškodeniu v dôsledku ohrevu a vlhkosti.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domáчих spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu

spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.
- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou spotrebič vypnite a odpojte zo zásuvky.
- Uistite sa, že spotrebič je studený, aby ste predišli rozbitiu skla. Ak sú sklenené panely dverok poškodené, kontaktujte autorizované servisné stredisko so žiadosťou o ich výmenu.
- Pri vyberaní dverok zo spotrebiča postupujte opatrne, pretože sú ťažké.
- Po každom použití spotrebič, jeho vnútro a príslušenstvo očistite a osušte, aby ste predišli kondenzácii pary, korózii a poškodeniu povrchu.
- Produkt pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia, ktoré by mohli spôsobiť, že nebude vhodný na styk s potravinami, ako sú praskliny, vydutia, odlupovanie, zmrštenie, lepkavosť, korózia alebo iné viditeľné zmeny v štruktúre alebo vzhľade. Dodržiavajte pokyny na čistenie a údržbu, aby ste predišli poškodeniu.
- Na čistenie spotrebiča a príslušenstva použite handričku z mikrovlákná, teplú vodu a neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne produkty, žinky, rozpúšťadlá, predmety s ostrými hranami ani kovové predmety.
- Pri používaní spreja na rúry dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.

Čistenie pyrolýzou

- Prečítajte si všetky pokyny na čistenie pyrolýzou
- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
 - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usaďeniny mastnoty,
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných mriežok a pod., dodávané so spotrebičom), najmä hrnce, panvice, plechy, kuchynské

pomôcky s nelepivou povrchovou úpravou a pod.

- Počas čistenia pyrolýzou dbajte na to, aby sa deti nachádzali v bezpečnej vzdialenosti, pretože sa spotrebič veľmi zahrieva a z predných vetracích otvorov uniká horúci vzduch.
- Čistenie pyrolýzou uvoľňuje výpary zo zvyškov varenia a stavebných materiálov. Počas úvodného predhriatia a po ňom, ako aj čistenia pyrolýzou zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dverka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých rúr s čistením pyrolýzou/zvyškov z varenia, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí a ľudí so zdravotnými problémami.
- Počas čistenia pyrolýzou a po ňom, ako aj úvodného predhriatia dbajte na to, aby sa

domáce zvieratá nachádzali mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.

- Neprílnavé povrchy hrncov, panvíc, plechov a riadu sa môžu poškodiť pri čistení pyrolýzou kvôli vysokej teplote a môžu uvoľňovať škodlivé výpary v nízkej koncentrácii.

2.5 Likvidácia

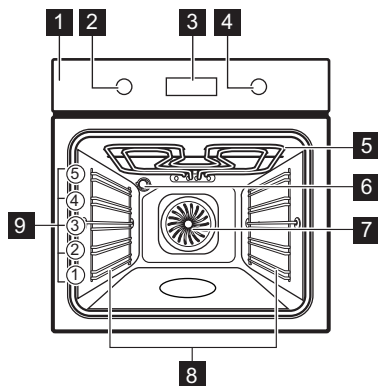
⚠ VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenia.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od hlavného napájania, potom elektrický kábel odrežte a zlikvidujte.

3. OPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Otočný ovládač pre funkcie varenia
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Ohrevný článok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Držiak police, odnímateľný
- 9 Úrovne roštu v rúre

3.2 Ovládací panel

	Stlačením nastavíte funkcie časovača.
	Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Rýchle zohrievanie.
	Stlačením zapnete a vypnete osvetlenie spotrebiča.
	Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Blokovanie.
OK	Stlačením potvrdíte výber.

Ukazovatele na displeji

	Spotrebič je zablokovaný.
	Podmenu: Podporované varenie.
	Podmenu: Čistenie.
	Podmenu: Nastavenia
	Funkcia Rýchle zohrievanie je aktivovaná.
	Funkcia Časomer je aktivovaná.
	Funkcia Čas prípravy je aktivovaná.

	Funkcia Nastaviť odložený štart je aktivovaná.
	Funkcia Časovač je aktivovaná.
	Lišta priebehu – vizuálne indikuje, kedy spotrebič dosiahne nastavenú teplotu alebo kedy sa skončí čas prípravy.

Zapnutie spotrebiča:

1. Stlačte otočný ovládač. Ovládače vychádzajú (len vybrané modely).
 2. Otočením otočného ovládača funkcií varenia vyberte príslušnú funkciu.
 3. Otočením ovládača upravte nastavenia.
- Ak chcete spotrebič vypnúť: otočný ovládač funkcií varenia otočte do vypnutej polohy 0.

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

4.1 Nastavenie času

Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí: "00:00" alebo "12:00" (v závislosti od modelu).

1. Otočením ovládača nastavíte koniec.
2. Stlačte tlačidlo: OK.

4.2 Úvodné predhrievanie a čistenie

Pred prvým použitím predhrejte prázdny spotrebič. Spotrebič môže vydávať nepríjemný zápach a dym. Miestnosť dobre vyvetrajte.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo a zasúvacie lišty.

2. Každú funkciu nastavte na maximálnu teplotu a spotrebič nechajte zapnutý počas určenej doby trvania:  1 h,  15 min,  15 min. Pozrite si časť Každodenné používanie.
3. Spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť.
4. Vyčistite mikrovlnkovou handričkou, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Vymeňte príslušenstvo a zasúvacie lišty.

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

5.1 Funkcie varenia

	Tepl vzdušné pečenie: Rovnomerné pečenie, jemnosť, sušenie
	Tradičné pečenie: Tradičné pečenie
	Mrazené pokrmy: Hranolčeky, americké zemiaky, jarné rolky
	Pizza: Pečenie pizze
	Dolný ohrev: Pečenie koláčov
	Rozmrazovanie: Rozmrazovanie
	Vlhký horúci vzduch: Pečenie
	Gril: Zapekanie, grilovanie
	Turbo gril: Pečenie mäsa, zapekanie

Pri niektorých funkciách rúry a teploty nižšej ako 80°C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

5.2 Funkcie nastavenia varenia

1. Otočením otočného ovládača funkcií varenia vyberte funkciu varenia.
2. Otočením ovládača nastavte teplotu.

» Rýchle zohrievanie – stlačte a podržte na skrátenie doby varenia. Je k dispozícii pre všetky funkcie varenia. Ventilátor sa môže automaticky zapnúť.

5.3 Časovač

1. Otočením otočných ovládačov vyberte funkciu varenia a nastavte teplotu, ak je to potrebné.
2.  stláčajte dovtedy, kým displej nezobrazí požadovanú funkciu časovača:

 **Časomer:** Slúži na nastavenie odpočítavania času. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.

 **Čas prípravy:** Slúži na nastavenie odpočítavania času. Keď časovač skončí, zaznie signál a varenie sa zastaví.

 **Nastaviť odložený štart:** Odloženie začiatku alebo konca varenia. Keď časovač skončí, zaznie signál a varenie sa zastaví.

- Otočením ovládača nastavíte koniec.
- Stlačte OK.
- Po uplynutí času stlačte OK a v prípade potreby otočný ovládač otočte do polohy vypnutia.

5.4 Menu

Otvorením ponuky získate prístup k pokrmom a nastaveniam funkcie Podporované varenie.

- Otočením otočného ovládača funkcií varenia vyberte .

Na displeji sa zobrazí , , .

- Otočením otočného ovládača a stlačením ikony prejdete do podponuky. Stlačte OK.

5.5 Podporované varenie

Veďšia ponuka Podporované varenie veďšia ponuka pozostáva z programov, ktoré sú navrhnuté pre špeciálne pokrmy. Programy začínajú s vhodným nastavením. Môžete upraviť čas a teplotu počas pečenia.

- Otočný ovládač funkcií varenia otočte do polohy .
- Otočením otočného ovládača vyberte . Stlačte OK.
- Otočením otočného ovládača zvoľte pokrm (P1 – P...). Stlačte OK.
- Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Voliteľná funkcia je k dispozícii pre vybrané pokrmy. Stlačte OK.
- Jedlo vložte do spotrebiča. Stlačte OK.
- Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

Podponuka: Podporované varenie

Legenda

 K dispozícii je nastavenie hmotnosti.

 Pred pečením spotrebič predhrejte.

 Úroveň roštu. Pozrite si časť Opis výrobku.

Na displeji sa zobrazí **P** a číslo jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

P1	Hovädzie pečenné, neprepečené	 2; plech na pečenie 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé
P2	Hovädzie pečenné, stredne prepečené	Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P3	Hovädzie pečenné, prepečené	
	Steak, stredne prepečený, 180 – 220 g/kus; 3 cm hrubé	
P4	  3; pekáč na drôtenom rošte	Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
	Hovädzie pečenné/dusené (prvotriedne hovädzie rebro, hrubý bok) 1,5 – 2 kg	
P5	  2; pekáč na drôtenom rošte	Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.
	Hovädzie pečenné, neprepečené 1)	
P6		 2; plech na pečenie 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé
P7	Hovädzie pečenné, stredne prepečené 1)	Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P8	Hovädzie pečenné, prepečené 1)	
P9	Hovädzie filety, neprepečené 1)	 2; plech na pečenie 0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé
P10	Hovädzie filety, stredne prepečené 1)	Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P11	Hovädzie filety, prepečené 1)	
	Teľacie pečené (napr. plece)	
P12	  2; pekáč na drôtenom rošte, 0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé	Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.
	Pečená bravčová krkovička alebo plece, 1,5 – 2 kg	
P13	  2; pekáč na drôtenom rošte	Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
	Trhané bravčové mäso 1), 1,5 – 2 kg	
P14	 2; plech na pečenie	Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.

P15	Bravčová panenka , 1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé ☐ 2; pekáč na drôtenom rošte
P16	Bravčové rebrá , 2 – 3 kg; použiť surové, 2 – 3 cm tenké ☐ 3; hlboký pekáč Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P17	Jahňacie stehno s kosťou , 1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm hrubé ☐ 2; pekáč na plechu na pečenie Podlejte. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P18	Celé kurča , 1 – 1,5 kg; čerstvé ☐ 2; zapekacia misa na plechu na pečenie Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.
P19	Polovička kurčatá , 0,5 – 0,8 kg ☐ 3; plech na pečenie
P20	Kuracie prsia , 180 – 200 g/kus ☐ 2; zapekacia misa na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.
P21	Kuracie stehná , čerstvé ☐ 3; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
P22	Kačka , celá, 2 – 3 kg ☐ 2; pekáč na drôtenom rošte Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
P23	Hus , celá, 4 – 5 kg ☐ 2; hlboký pekáč Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
P24	Sekaná , 1 kg ☐ 2; drôtený rošt
P25	Celá ryba , grilovaná , 0,5 – 1 kg/ryba ☐ 2; plech na pečenie Rybu naplňte maslom, korením a bylinkami.
P26	Rybíe filé ☐ 3; zapekacia misa na drôtenom rošte
P27	Tvarohový koláč cheesecake ☐ 2; Ø 28 cm forma na tortu na drôtenom rošte

P28	Jablkový koláč ☐ 3; plech na pečenie
P29	Jablková torta ☐ 2; forma na koláč na drôtenom rošte
P30	Jablkový koláč ☐ 1; Ø 22 cm forma na koláč na drôtenom rošte
P31	Brownies , 2 kg cesta ☐ 3; hlboký pekáč
P32	Muffiny ☐ 3; forma na muffiny na drôtenom rošte
P33	Bochníkový koláč ☐ 2; forma na chlieb na drôtenom rošte
P34	Pečené zemiaky , 1 kg ☐ 2; plech na pečenie Použite celé zemiaky so šupkou.
P35	Americké zemiaky , 1 kg ☐ 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Nakrájajte zemiaky na kúsky.
P36	Grilovaná miešaná zelenina , 1 – 1,5 kg ☐ 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Zeleninu nakrájajte na kúsky.
P37	Krokety , zmrazené , 0,5 kg ☐ 3; plech na pečenie
P38	Hranolčeky , mrazené , 0,75 kg ☐ 3; plech na pečenie
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín , 1 – 1,5 kg ☐ 2; zapekacia misa na drôtenom rošte
P40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky) 1 – 1,5 kg ☐ 1; zapekacia misa na drôtenom rošte Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
P41	Čerstvá pizza , tenká ☐ 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P42	Čerstvá pizza , hrubá ☐ 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie

P43	Slaný koláč ☐ 2; forma na pečenie na drôtenom rošte
P44	Bageta/ciabatta/biely chlieb , 0,8 kg ☐ 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
P45	Celozrnný/ražný/tmavý chlieb , 1 kg ☐ 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie/forma na chlieb na drôtenom rošte

1) Pečenie pri nízkej teplote.

5.6 Nastavenia

- Otočením otočného ovládača funkcií varenia vyberte **☐**.
- Otočením ovládača vyberte symbol **⚙️**. Stlačte OK
- Otočením ovládača vyberte nastavenie. Stlačte OK
- Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Stlačte OK
- Otočením otočného ovládača funkcií varenia do vypnutej polohy opustíte Ponuka.

Podponuka: Nastavenia

	Nastavenie	Hodnota
01	Presný čas	Zmeniť
02	Jas displeja	1 - 5
03	Tóny tlačidiel	1 – Pipnutie, 2 – Kliknite, 3 – Vypnutie zvuku
04	Hlasitosť zvuku	1 - 4
05	Časovač	Zap./Vyp.
06	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
07	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
08	Pripomenka čistenia	Zap./Vyp.
09	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
10	Verzia softvéru	Kontrola
11	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

5.7 Blokovanie

Táto funkcia zabráňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Po aktivovaní počas používania spotrebiča zablokuje ovládací panel, čím sa zabezpečí, že aktuálne nastavenia varenia budú pokračovať bez prerušenia.

Po aktivovaní, keď je vypnutý, udržiava ovládací panel uzamknutý, čím sa zabráni náhodnému zapnutiu spotrebiča.

☐ – stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie funkcie.

Zaznie zvukový signál. ☐ – 3-krát zabliká, keď sa blokovanie zapne. Dvierka spotrebiča sú zablokované.

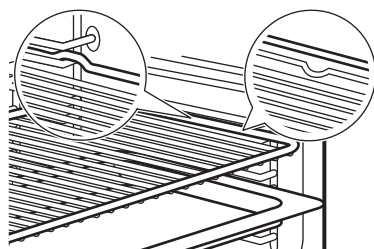
5.8 Príslušenstvo



Príslušenstvo dostupné v závislosti od modelu. Naskenujte QR kód a skontrolujte, ako sa používa príslušenstvo dodané so spotrebičom. Volebné príslušenstvo si môžete objednať samostatne. Viac

informácií vám poskytne váš miestny dodávateľ.

Príslušenstvo (drôtená mriežka/plech) vložte medzi vodiace lišty držiakov. Uistite sa, že sa drôtená mriežka dotýka zadnej časti vnútra rúry nožičky smerujú nadol. Malý zárez v hornej časti zvyšuje bezpečnosť a poskytuje ochranu proti prevráteniu. Okraj okolo mriežky zabráňuje zošmyknutiu riadu z roštu.



Ak má plech skosenie, umiestete ho smerom k zadnej strane vnútra rúry.

Ak je na príslušenstve nápis, uistite sa, že je otočený smerom k vám.

Ak používate plech s otvormi, položte pod neho plech/panvicu na zachytávanie kvapkajúcich tekutín.

6. RADY A TIPY

6.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad. Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Symbole použité v tabuľkách:

	Druh potravín
	Funkcia varenia
	Teplota
	Úroveň roštu v rúre
	Čas prípravy (min)
	Dodatočné informácie

6.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

	°C			
Sladké pečivo, 16 kusov	180	2	20 – 30	1)
Pečivo, 9 kusov	180	2	30 – 40	1)
Pizza, mrazená, 0,35 kg	220	2	10 – 15	2)
Píškotová roláda	170	2	25 – 35	1)
Brownies – čok. sušienky	175	3	25 – 30	1)
Nákyp, 6 kusov	200	3	25 – 30	3)
Píškotový korpus	180	2	15 – 25	4)
Viktóriin koláč	170	2	40 – 50	5)

	°C			
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	180	3	20 – 25	1)
Celá ryba, 0,2 kg	180	3	25 – 35	1)
Rybíe filé, 0,3 kg	180	3	25 – 30	6)
Pošírované mäso, 0,25 kg	200	3	35 – 45	1)
Šašlik, 0,5 kg	200	3	25 – 30	1)
Sušienky, 16 kusov	180	2	20 – 30	1)
Mandľové sušienky, 24 kusov	180	2	25 – 35	1)
Muffiny, 12 kusov	170	2	30 – 40	1)
Slané pečivo, 20 kusov	180	2	25 – 30	1)
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	150	2	25 – 35	1)
Malé tortičky, 8 kusov	170	2	20 – 30	1)
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	180	3	35 – 45	1)
Vegetariánska omeleta	200	3	25 – 30	6)
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	180	4	25 – 30	1)

1) Použite plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku.

2) Použite drôtený rošt.

3) Použite keramické zapekacie formy na drôtenom rošte.

4) Použite formu na korpus na drôtenom rošte.

5) Použite formu na pečenie na drôtenom rošte.

6) Použite formu na pizzu na drôtenom rošte

6.3 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE

7.1 Poznámky k čisteniu

- Na kovové povrchy použite prostriedok na čistenie.
- Na odolné škrvny použite špeciálny čistič rúry.

- Použite kvapalný odstraňovač vodného kameňa odporúčaný výrobcom na odstránenie zvyškov vápenca.
- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Aby ste kondenzáciu znížili, nechajte spotrebič pred varením 10 minút

bežať. V spotrebiči neuchovávajte potraviny dlhšie ako 20 minút.

- Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

7.2 Vybratie zasúvacích lišt

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.
3. Zadný koniec zasúvacej lišty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.
4. Zasúvacie lišty vráťte späť do pôvodnej polohy. Zopakujte kroky v opačnom poradí.

Ak sú k dispozícii teleskopické lišty, ich západky musia smerovať dopredu.

7.3 Čistenie pyrolýzou

Tento program spáli zvyškové nečistoty v spotrebiči. Môžete ju použiť vždy, keď je potrebné dôkladné čistenie rúry.

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Môže to spôsobiť poškodenie rúry alebo skrinky.

1. Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo, ktoré nie je možné používať počas pyrolýzy.
3. Vnútro rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistíte teplou vodou, mäkcou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
4. Otočný ovládač funkcií varenia otočte na  a otvorte Ponuka.
5. Otočte otočný ovládač, vyberte  a stlačte OK.

Program čistenia	Doba trvania
C1 - Ľahké čistenie	1 h
C2 - Normálne čistenie	1 h 30 min
C3 - Dôkladné čistenie	2 h 30 min

6. Otočením ovládača vyberte program čistenia a stlačte OK.
7. Stlačte OK a spustíte čistenie.

Po spustení čistenia sa dvierka spotrebiča zablokujú a osvetlenie zhasne. Funkciu nespúšťajte, ak ste úplne nezatvorili dvierka rúry.

Kým sa dvierka neodistia, na displeji je zobrazovaný .

8. Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.
9. Počkajte, kým spotrebič vychladne, a dvierka sa odblokujú. Vnútro spotrebiča vyčistíte mäkkou handričkou a vodou.

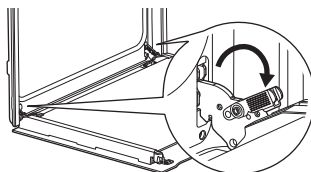
7.4 Pripomienka čistenia

Keď po varení bliká na displeji , spotrebič vám pripomenie, aby ste ho očistili a spustili čistenie pyrolýzou. Pripomienku môžete vypnúť vo vedľajšej ponuke: Nastavenia. Pozrite si časť Každodenné používanie, Nastavenia.

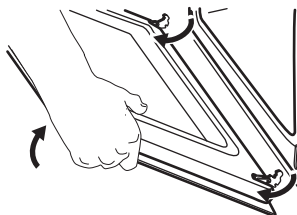
7.5 Odstránenie a montáž dvierok

Dvierka a vnútorné sklenené panely rúry môžete vybrať a vyčistiť. Bez sklenených panelov spotrebič nepoužívajte.

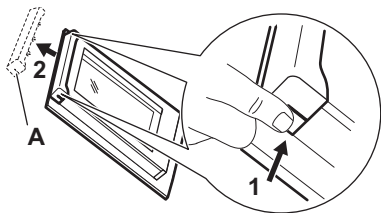
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.
2. Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



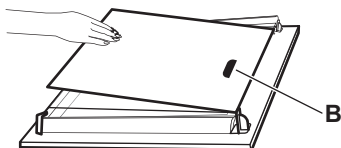
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



4. Dvierka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.
5. Rám dvierok A podržte na oboch stranách na hornom okraji dvierok a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



6. Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
7. Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.



8. Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely

dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

9. Po čistení nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely vložili späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela. Vytlačená zóna **B** (ak je k dispozícii) musí byť otočená do vnútra rúry. Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

7.6 Výmena osvetlenia

Spotrebič odpojte od elektrickej siete a počkajte, kým nevychladne.

Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.

Zadné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte naše kontaktné centrum alebo svojho predajcu. Podrobnosti o servise sú na typovom štítku umiestnenej na prednom ráme. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Neodstraňujte typový štítok.

Ak sa na displeji zobrazí kód chyby, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poistky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na naše kontaktné centrum alebo svojho predajcu.

Nemôžete aktivovať ani ovládať spotrebič. – Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti alebo je pripojený nesprávne.

Spotrebič sa nezohrieva.

- Dvierka nie sú správne zatvorené.
- Funkcia Blokovanie je aktivovaná.
- Aktivovalo sa automatické vypínanie.

Svetlo nefunguje. – Žiarovka je vypálená. Vymeňte žiarovku.

Lampa je vypnutá. – Vlhký horúci vzduch – je aktivovaná.

Na displeji sa zobrazuje "00:00". – Došlo k výpadku prúdu. Nastavte presný čas.

Err C3 – Zatvorte dvierka. Vypnite a zapnite spotrebič. Skontrolujte, či blokovanie dvierok nie je pokazené.

Err F102 – Zatvorte dvierka. Skontrolujte, či blokovanie dvierok nie je pokazené.

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

9.1 Informačný list produktu a informácie o produkte podľa nariadení (EÚ) č. 65/2014 a (EÚ) č. 66/2014

Názov dodávateľa	AEG	
Identifikácia modelu	BP500B 949288136 NBU5P40SK 949498310, NBU5P40SK 949498336 NBU5P40SM 949498311 OU5PB40ZSM 949498312 TU5PB40NSK 949498343 TU5PB40SK 949498337 TU5PB40SM 949498338 TU5PB40WSK 949498286	
Index energetickej účinnosti	61.2	
Trieda energetickej účinnosti	A++	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorevej nútenej konvekcie	0.52 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	72 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	NB17AT27M	31.9 kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-1.

9.2 Informačné požiadavky podľa (EÚ) č. 2023/826

Spotreba energie v pohotovostnom režime 0,8 W

Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu 20 min

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564.

9.3 Tipy na optimalizáciu

- Počas varenia udržiavajte dvierka zatvorené a vyhnite sa častému otváraniu.
- Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.
- Používajte kovové alebo tmavé, neodrážajúce riady.
- Preskočte predhriatie, pokiaľ nie je potrebné.
- Minimalizujte prestávky medzi pečením viacerých pokrmov.
- Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom (iba vybrané modely).
- Využite zvyškový ohrev na udržanie jedla v teple. Teplotu spotrebiča znížte na minimum 3 – 10 min pred koncom varenia.
- Vypnite lampu počas varenia, pokiaľ nie je potrebná.
- Vlhký horúci vzduch (iba vybrané modely) – táto funkcia sa použila na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa noriem: IEC/EN 60350-1. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby rúra pracovala za optimálnych podmienok. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa automaticky vypne. Pri niektorých modeloch to trvá 30 sek.
- Automatické vypnutie – ak je funkcia varenia zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne. Ak chcete, aby funkcia varenia fungovala dlhšie, nastavte čas varenia. Automatické vypnutie sa nevzťahuje na funkciu Nastaviť odložený štart ani na situáciu, keď je lampa zapnutá.
 - 12,5 h: 30 – 115 °C
 - 8,5 h: 120 – 195 °C
 - 5,5 h: 200 – 245 °C
 - 3 h: 250 – maximum °C

10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  recyklujte. Obal vyhodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče ozna-

čené symbolom  s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

SLOVENŠČINA

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	148
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	150
3. OPIS IZDELKA.....	152
4. PRED PRVO UPORABO.....	153
5. DNEVNA UPORABA.....	153

6. NAMIGI IN NASVETI.....	157
7. SKRB IN ČIŠČENJE.....	157
8. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	159
9. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	159
10. SKRB ZA OKOLJE.....	160

Pridržujemo si pravico do sprememb.

1. VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustre-

na navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in .
- Embalažo hranite izven dosega otrok in jo pravilno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naj bodo otroci in hišni ljubljenci stran od naprave.

- Aktivirajte varovalko za otroke, če je na voljo.
- Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati naprave brez nadzora.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena,

preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.

- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Naprave ne nameščajte za okrasnimi vrati, da preprečite pregrevanje.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetak namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev

UPOZORNENIE!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, ki so na voljo na našem spletnem mestu.
- Pri premikanju naprave bodite previdni, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in zaprto obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave se prepričajte, da je poravnana in da se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

2.2 Električne povezave

UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti ozemljena. Vedno uporabljajte pravilno nameščeno vtičnico z zaščito pred električnim udarom.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Izogibajte se poškodbam omrežnega vtiča in kabla. Če je potrebna zamenjava, jo mora opraviti naš pooblaščen servisni center.
- Ne dopustite, da se napajalni kablji dotikajo ali približujejo vratom aparata ali niši pod njim, zlasti ko je aparat v delovanju ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarci pri delih pod napetostjo in izoliranih delih mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.

- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu postopka nameščanja. Po namestitvi poskrbite za dostop do vtičnice.
- Če je omrežna vtičnica razrahljana, vanjo ne priključite omrežnega vtiča.
- Ne odklapljajte naprave tako, da potegneta za napajalni kabel. Vedno povlecite za omrežni vtič.
- Vedno uporabljajte ustrezne izolacijske naprave: zaščita pred izklopi, varovalke (navojne varovalke, odstranjene iz nosilca), odklopniki za ozemljitveni uhajavi tok in kontaktorji.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki odklopi napravo od omrežja na vseh stikalih, z odprtino kontakta vsaj 3 mm.
- Preden napravo priključite na električno omrežje, jo popolnoma zaprite.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1,380	3x0.75
maksimalno 2,300	3x1
maksimalno 3,680	3x1.5

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov

2.3 Uporaba

UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Te naprave ne spreminjajte.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi napravo izklopite.

- Bodite previdni pri odpiranju vrat naprave med delovanjem, saj se lahko sprostijo vroč zrak in vnetljive mešanice alkoholnih sestavin.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Ko so vrata odprta, se izogibajte iskram in odprtemu ognju v bližini aparata.
- Za konzerviranje uporabljajte samo odobreno steklo in kozarce.
- V bližini naprave ne postavljajte vnetljivih snovi.

UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - ne postavljajte posode za peko ali predmetov neposredno na dno pečice.
 - aluminijaste folije ne postavljajte neposredno na dno pečice.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - po kuhanju ne puščajte vlažne posode in jedi v napravi.
 - bodite previdni pri odstranjevanju ali namestitvi dodatkov.
- Razbarvanje emajla ali nerjavečega jekla ne vpliva na delovanje naprave.
- Za vlažne torte uporabite globoko posodo, saj lahko sadni sokovi povzročijo trajne madeže.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če je naprava nameščena za pohišteno ploščo, med uporabo ali dokler se naprava popolnoma ne ohladi, plošče ne zapirajte, da preprečite poškodbe zaradi toplote in vlage.
- Obvestilo o žarnici/-ah v notranjosti tega izdelka in o rezervnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so izdelane, da prenesejo skrajno zahtevne razmere v gospodinjstvih napravah, kot so temperatura, vibracije, vlaga; ali so izdelane za signalizacijo, da je naprava vklopljena. Niso namenjene za uporabo v drugih napravah in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite samo žarnice z enakimi specifikacijami.

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite in izključite napravo iz električnega omrežja.
- Prepričajte se, da je naprava hladna, da preprečite razbitje stekla. Če so steklene plošče vrat poškodovane, se za zamenjavo obrnite na pooblaščen servisni center.
- Pri odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni.
- Po vsaki uporabi očistite in posušite napravo, njeno notranjost in dodatke, da preprečite kondenzacijo pare, korozijo in obrabo površine.
- Redno preverjajte izdelek glede znakov poslabšanja, zaradi katerih je neprimeren za stik z živili, kot so razpoke, pretisni omoti, razslojevanje, krčenje, lepljivost, korozija ali druge vidne spremembe teksture ali videza. Upoštevajte navodila za čiščenje in nego, da preprečite poškodovanje.
- Za čiščenje naprave in dodatne opreme uporabite krpo iz mikrovlakn, toplo vodo in nevtralne detergente. Ne uporabljajte abrazivnih izdelkov, gobic, topil, ostrih robov ali kovinskih predmetov.
- Pri uporabi razpršila za pečico upoštevajte varnostna navodila na embalaži.

Pirolitično čiščenje

- Preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje
- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
 - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
 - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne približujejo napravi, saj se ta zelo segreje in iz sprednjih odprtih uhaja vroč zrak.
- Pirolitično čiščenje sprošča hlapce iz ostankov kuhanja in gradbenih materialov. Med in po začetnem predgrevanju in

pirolitičnem čiščenju zagotovite dobro prezračevanje.

- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.

- Nelepljive površine na loncih, ponvah, pladnjih in pripomočkih se lahko poškodujejo zaradi visokotemperaturnega pirolitičnega čiščenja in lahko sproščajo škodljive hlapce v nizki koncentraciji.

2.5 Odlaganje

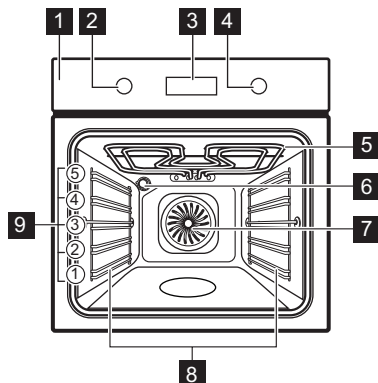
⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz električnega omrežja, nato odrežite in zavržite električni kabel.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



- 1 Nadzorna plošča
- 2 Gumb za funkcije kuhanja
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Grelnik
- 6 Žarnica
- 7 Ventilator
- 8 Nosilec police, odstranljiv
- 9 Položaji polic

3.2 Nadzorna plošča



Pritisnite za nastavev funkcij timerja.



Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Hitro segrevanje.



Pritisnite in držite za vklop in izklop luči naprave.



Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Ključavnica.



Pritisnite za potrditev izbire.

Indikatorji prikazovalnika



Naprava je zaklenjena.



Podmeni: Kuharski pomočnik.



Podmeni: Čiščenje.



Podmeni: Nastavitve



Hitro segrevanje pečice je vklopljena.



Odštevalna ura je vklopljena.



Čas priprave je vklopljena.



Čas zakasnjene vklopa je vklopljena.



Čas delovanja je vklopljena.

Vrstica poteka - vizualno prikazuje, kdaj naprava doseže nastavljeno temperaturo ali kdaj se čas kuhanja izteče.

Za vklop naprave:

1. Pritisnite gumb. Gumbi se izvlečejo (samo pri izbranih modelih).

2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
3. Obrnite upravljalni gumb, da prilagodite nastavitve.

Za izklop naprave: gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop 0.

4. PRED PRVO UPORABO

4.1 Nastavitev časa

Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikaže: "00:00" ali "12:00" (odvisno od modela).

1. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.
2. Pritisnite OK.

4.2 Začetno predgrevanje in čiščenje

Pred prvo uporabo prazno napravo predhodno segrejte. Naprava lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Prostor prezračite.

1. Odstranite vso dodatno opremo in nosilce rešetk.
2. Vsako funkcijo nastavite na najvišjo temperaturo in pustite, da naprava deluje določen čas: 1 h, 15 min, 15 min. Glejte razdelek Dnevna uporaba.
3. Izklopite napravo in pustite, da se ohladi.
4. Očistite s krpo iz mikrovlakn, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom. Zamenjajte dodatno opremo in nosilce rešetk.

5. DNEVNA UPORABA

5.1 Funkcije kuhanja

	Vroči zrak: Enakomerno pečenje, mehkoba, sušenje
	Gretje zgoraj/spodaj: Tradicionalna peka
	Zamrznjene jedi: Ocvrti krompir, pečeni krompir v oblicah, spomladanski zvitki
	Funkcija pica: Peka pizze
	Gretje spodaj: Peka peciva
	Odtaljevanje: Odtaljevanje
	Vlažno pečenje: Pečenje
	Žar: Popekanje, pečenje na žaru
	Infra pečenje: Pečenje mesa, popekanje

Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri temperaturi, nižji od 80°C, samodejno ugasne.

5.2 Nastavitev: funkcije pečice

1. Obrnite gumb za izbiro funkcij pečice, da izberete funkcijo pečice.

2. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.

»Hitro segrevanje pečice - pritisnite in držite, da skrajšate čas kuhanja. Na voljo je za vse funkcije kuhanja. Ventilator se lahko vklopi samodejno.

5.3 Časovnik

1. Z vrtenjem gumbov izberite funkcijo pečenja in po potrebi nastavite temperaturo.
2. Pritisnite dokler se na zaslonu ne prikaže zelena funkcija časovnika:

Odštevalna ura: Za nastavitev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.

Čas priprave: Za nastavitev odštevanja. Ko časovnik konča, se oglasi signal in kuhanje se ustavi.

Čas zakasnenega vklopa: Za zamik začetka in/ali konca pečenja. Ko časovnik konča, se oglasi signal in kuhanje se ustavi.

3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.
4. Pritisnite OK.

5. Ko čas poteče, pritisnite **OK** in po potrebi obrnite gumb v položaj za izklop.

5.4

Odprite Meni za dostop do kuharskega pomočnika in nastavitev.

1. Obrnite gumb za funkcije kuhanja, da izberete .

Na zaslonu se prikaže , , .

2. Obrnite upravljalni gumb in izberite ikono za vstop v podmeni. Pritisnite **OK**.

5.5 Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik je sestavljen iz programov, ki so zasnovani za določene jedi. Programi se zaženejo z ustrezno nastavitvijo. Med kuhanjem lahko spremenite čas in temperaturo.

1. Obrnite gumb za funkcije kuhanja, da izberete .
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete . Pritisnite **OK**.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete jed (P1 - P...). Pritisnite **OK**.
4. Obrnite upravljalni gumb, da spremenite težo. Možnost je na voljo za izbrane jedi. Pritisnite **OK**.
5. Živila položite v napravo. Pritisnite **OK**.
6. Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

Podmeni: Kuharski pomočnik

Legenda	
	Na voljo je nastavev teže.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke. Glejte razdelek Opis izdelka.

Na prikazovalniku se prikaže **P** in številka jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

P1	Goveja pečenka, manj pečena	 2; pekač
P2	Goveja pečenka, srednje pečena	1–1,5 kg; debeline 4–5 cm Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P3	Goveja pečenka, bolj pečena	
P4	Zrezek, srednje pečen , 180–220 g na kos; debeline 3 cm  3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.	
P5	Pečena/dušena govedina (bržola, debela potrebušina) 1,5–2 kg  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.	
P6	Goveja pečenka, manj pečena 1)	
P7	Goveja pečenka, srednje pečena 1)	 2; pekač 1–1,5 kg; debeline 4–5 cm Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P8	Goveja pečenka, bolj pečena 1)	
P9	Goveji file, manj pečen 1)	 2; pekač
P10	Goveji file, srednje pečen 1)	0,5–1,5 kg; debeline 5–6 cm Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P11	Goveji file, bolj pečen 1)	
P12	Telečja pečenka (npr. pleče)  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje, debeline 0,8–1,5 kg; 4 cm Dodajte tekočino. Pecite pokrito.	
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče , 1,5–2 kg  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.	
P14	Trgana svinjina 1), 1,5–2 kg  2; pekač Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.	

P15	Svinjska ledvena pečenka , 1–1,5 kg; debeline 5–6 cm ☐ 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje
P16	Svinjska rebrca , 2–3 kg; uporabite surove, debeline 2–3 cm ☐ 3; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P17	Jagnječje stegno s kostmi , 1,5–2 kg; debeline 7–9 cm ☐ 2; posoda za pečenje na pekaču Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P18	Cel piščanec , 1–1,5 kg; svež ☐ 2; globoka posoda napekaču Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
P19	Polovica piščanca , 0,5–0,8 kg ☐ 3; pekač
P20	Piščančje prsi , 180–200 g na kos ☐ 2; globoka posoda na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
P21	Piščančja bedra, sveža ☐ 3; pekač Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
P22	Raca, cela , 2–3 kg ☐ 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
P23	Gos, cela , 4–5 kg ☐ 2; globok pekač Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
P24	Mesna štruca , 1 kg ☐ 2; mreža za pečenje
P25	Cela riba, pečena , 0,5–1 kg na ribo ☐ 2; pekač Ribo napolnite z maslom, začimbami in zelišči.
P26	Ribji file ☐ 3; globoka posoda na mreži za pečenje

P27	Skutna torta ☐ 2; Ø 28 cm model za pečenje na mreži za pečenje
P28	Jabolčni kolač ☐ 3; pekač
P29	Jabolčna pita ☐ 2; model za pite na mreži za pečenje
P30	Jabolčna pita ☐ 1; Ø 22 cm model za pite na mreži za pečenje
P31	Čokoladni kolač , 2 kg testa ☐ 3; globok pekač
P32	Muffini ☐ 3; model za mafine na mreži za pečenje
P33	Biskvitno pecivo ☐ 2; model za pecivo na mreži za pečenje
P34	Pečen krompir , 1 kg ☐ 2; pekač Uporabite cel krompir z lupino.
P35	Pečeni krompirjevi krljci , 1 kg ☐ 3; pekač , obložen s papirjem za peko Narežite krompir na kose.
P36	Mešana zelenjava na žaru , 1–1,5 kg ☐ 3; pekač , obložen s papirjem za peko Narežite zelenjavo na kose.
P37	Kroketi, zamrznjeni , 0,5 kg ☐ 3; pekač
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen , 0,75 kg ☐ 3; pekač
P39	Mesna/zelenjavna lazanja s suhimi testeninskimi lističi za lazanje , 1–1,5 kg ☐ 2; globoka posoda na mreži za pečenje
P40	Gratiniran krompir (surov krompir) 1–1,5 kg ☐ 1; globoka posoda na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
P41	Sveža pica, tanka ☐ 2; pekač , obložen s papirjem za peko
P42	Sveža pica, debela ☐ 2; pekač , obložen s papirjem za peko
P43	Kiš ☐ 2; pekač na mreži za pečenje

P44 Francoske štručke / ciabatta / beli kruh, 0,8 kg
  2; pekač, obložen s papirjem za peko
 Več časa, potrebnega za beli kruh.

P45 Polnozrnat / ržen / črni kruh, 1 kg
  2; pekač, obložen s papirjem za peko / model za kruh na mreži za pečenje

1) Pečenje pri nizki temperaturi.

5.6 Nastavitve

- Obrnite gumb za funkcije kuhanja, da izberete .
- Obrnite krmilni gumb, da izberete . Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavitvev. Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da spremenite vrednost. Pritisnite OK.
- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

Podmeni: Nastavitve

	Nastavitev	Vrednost
01	Ura	Spremeni
02	Osvetlitev zaslona	1 - 5
03	Zvok tipk	1 - Pisk, 2 - Klikni, 3 - Zvok izklopljen
04	Glasnost	1 - 4
05	Čas delovanja	Vklop/Izklop
06	Osvetlitev	Vklop/Izklop
07	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
08	Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop
09	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
10	Različica programske opreme	Preverjanje
11	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

5.7 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje naključno spreminjanje funkcije aparata.

Ko je vklopljena, ko je naprava v uporabi, zaklene upravljalno ploščo, zaradi česar se trenutne nastavitve kuhanja nadaljujejo.

Ko je vklopljena, ko je naprava izklopljena, ohranja upravljalno ploščo zaklenjeno, kar preprečuje nenameren vklop naprave.

 — pritisnite in držite za vklop ali izklop funkcije.

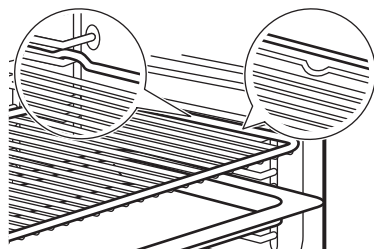
Oglasi se zvočni signal.  - utripne 3-krat, ko je zapora vklopljena. Vrata naprave so zaklenjena.

5.8 Pripomočki



Dodatna oprema je na voljo glede na model. Skenirajte QR kodo, da preverite, kako uporabljati dodatno opremo, ki je priložena napravi. Dodatno opremo lahko naročite ločeno. Za več informacij se obrnite na lokalnega dobavitelja.

Vstavite dodatek (mrežo za pečenje/pekač) med vodila nosilca rešetk. Prepričajte se, da se rešetka dotika zadnje strani notranjosti pečice in da so nogice usmerjene navzdol. Majhna vdolbina na vrhu poveča varnost in zagotavlja zaščito pred nagibanjem. Rob okoli rešetke preprečuje, da bi posoda zdrsnila z rešetke.



Če ima pekač nagib, ga namestite proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

Če je na dodatni opremi napis, se prepričajte, da je obrnjen proti vam.

Če uporabljate pladenj z luknjami, pod njega postavite pladenj/posodo za zbiranje kapljic tekočine.

6. NAMIGI IN NASVETI

6.1 Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnih so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin. Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Simboli, uporabljeni v razpredelnih:

	Vrsta živila
	Funkcija kuhanja
°C	Temperatura
	Položaj rešetke
	Čas priprave (min)
	Dodatne informacije

6.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

	°C			
Buhtlji, 16 kosov	180	2	20–30	1)
Žemlje, 9 kosov	180	2	30–40	1)
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rulada	170	2	25–35	1)
Čokoladni kolač z lešniki	175	3	25–30	1)
Soufflé/Narastek, 6 kosov	200	3	25–30	3)
Testo za kolač	180	2	15–25	4)

	°C			
Viktorijin kolač	170	2	40–50	5)
Poširana riba, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Cela riba, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Ribji file, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Poširano meso, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Piškotki, 16 kosov	180	2	20–30	1)
Makaroni, 24 kosov	180	2	25–35	1)
Muffini, 12 kosov	170	2	30–40	1)
Slano pecivo, 20 kosov	180	2	25–30	1)
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	150	2	25–35	1)
Kolački, 8 kosov	170	2	20–30	1)
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetarijanska omleta	200	3	25–30	6)
Mediterranska zelenjava, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Uporabite pekač ali prestrežno posodo.

2) Uporabite mrežo za pečenje.

3) Uporabite keramične ramekine na mreži za pečenje.

4) Uporabite model za testo za kolač na mreži za pečenje.

5) Uporabite posodo za peko na mreži za pečenje.

6) Uporabite posodo za pico na mreži za pečenje.

6.3 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

7. SKRB IN ČIŠČENJE

7.1 Opombe o čiščenju

- Za kovinske površine uporabite čistilno raztopino.
- Za trdovratne madeže uporabite posebno čistilo za pečico.
- Za odstranjevanje ostankov apnenca uporabite tekoči odstranjevalec vodnega kamna, ki ga priporoča proizvajalec.

- V napravi ali na steklenih ploščah vrat se lahko nabira vlaga. Za zmanjšanje kondenzacije pustite napravo delovati 10 minut pred kuhanjem. Živil v napravi ne shranjujte dlje kot 20 minut.
- Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

7.2 Odstranjanje nosilcev rešetk

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.
4. Nosilec rešetk namestite nazaj v prvotni položaj. Ponovite korake v obratnem vrstnem redu.

Če so priložena teleskopska vodila, morajo biti njihovi zadrževalni zatiči usmerjeni naprej.

7.3 Pirolitično čiščenje

Ta program požge preostalo umazanijo v napravi. Uporabite vedno, ko je napravo potrebno temeljito očistiti.

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico ali omaričo.

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Iz pečice odstranite vse pripomočke, ki niso odporni na visoke temperature.
3. Notranjost pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
4. Zasukajte gumb za izbiro funkcij kuhanja na , da vstopite v Meni.
5. Obrnite upravljalni gumb, da izbere  in pritisnite OK.

Program čiščenja	Trajanje
C1 - Rahlo čiščenje	1 h
C2 - Običajno čiščenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čiščenje	2 h 30 min

6. Obrnite upravljalni gumb, da izberete program čiščenja in pritisnite OK.
7. Pritisnite OK za začetek čiščenja.

Ko se zažene čiščenje, so vrata naprave zaklenjena in luč je ugasnjena. Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice. Dokler se vrata ne odklenejo, se na zaslonu prikazuje .

8. Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
9. Počakajte, da se naprava ohladi in se vrata odklenejo. Notranjost pečice očistite z mehko krpo in vodo.

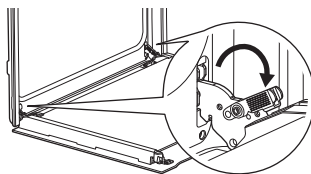
7.4 Opomnik za čiščenje

Ko po kuhanju na prikazovalniku utripa , vas naprava opomni, da jo je potrebno očistiti s pirolitičnim čiščenjem. Opomnik lahko izklopite v podmeniju: Nastavitve. Glejte Dnevna uporaba, Nastavitve.

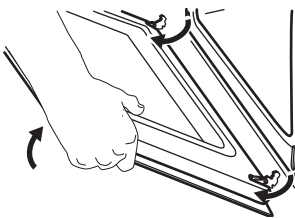
7.5 Odstranjanje in nameščanje vrat

Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

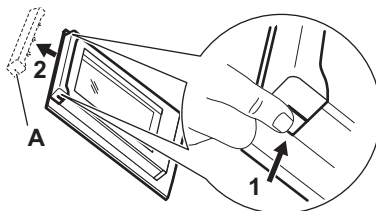
1. Odprite vrata do konca in primate tečaja.
2. Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.



3. Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.

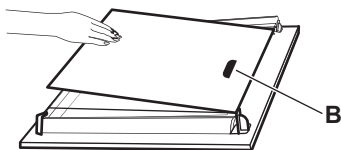


4. Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.
5. Okvir vrat A pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



6. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

7. Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnjejo iz nosilcev.



8. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
9. Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.

Pazite, da steklene plošče namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na

strani steklene plošče. Območje natisa **B** (če je prisotno) mora biti obrnjeno proti notranjosti pečice. Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

7.6 Zamenjava žarnice

Odklopite napravo iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

Žarnica na zadnji steni

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. Očistite stekleni pokrov.
3. Zamenjajte žarnico.
4. Namestite stekleni pokrov.

8. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Servisne podrobnosti so navedene na ploščici za tehnične navedbe, ki se nahaja na sprednjem okvirju. Vidna je, ko odprete vrata. Ne odstranjujte ploščice za tehnične navedbe.

Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljeni. - Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.

Naprava se ne segreje.

- Vrata niso pravilno zaprta.
- Ključavnica je vklopljena.
- Vklapljen je samodejni izklop.

Žarnica ne deluje. - Žarnica je pregorela. Zamenjajte žarnico.

Žarnica je izklopljena. - Vlažno pečenje - je aktiviran.

Na zaslonu se prikaže "00:00". - Prišlo je do izpada elektrike. Nastavite uro.

Err C3 - Zaprite vrata. Za vklop in izklop naprave. Preverite, da zapora vrat ni pokvarjena.

Err F102 - Zaprite vrata. Preverite, da zapora vrat ni pokvarjena.

9. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

9.1 Informacijski list izdelka in informacije o izdelku v skladu z (EU) št. 65/2014 in (EU) št. 66/2014

Ime dobavitelja	AEG
-----------------	-----

Identifikacija modela	BP500B 949288136 NBU5P40SK 949498310, NBU5P40SK 949498336 NBU5P40SM 949498311 OU5PB40ZSM 949498312 TU5PB40NSK 949498343 TU5PB40SK 949498337 TU5PB40SM 949498338 TU5PB40WSK 949498286
-----------------------	--

Indeks energijske učinkovitosti 61.2

Razred energijske učinkovitosti A++

Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.52 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	72 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	NB17AT27M	31.9 kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg

Naprava je preizkušena v skladu z: EN IEC 60350-1.

9.2 Zahteve glede informacij v skladu z uredbo (EU) št. 2023/826

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0,8 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min

Naprava je preizkušena v skladu z: EN 50564.

9.3 Nasveti za optimizacijo

- Med kuhanjem imejte vrata zaprta in jih ne odpirajte pogosto.

- Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.
- Uporabljajte kovinsko ali temno, neodsevno posodo.
- Preskočite predgrevanje, razen če je potrebno.
- Zmanjšajte odmore med peko več jedi.
- Kadar je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem (samo pri izbranih modelih).
- Za ohranjanje toplote hrane uporabite preostalo toploto. Zmanjšajte temperaturo naprave najmanj 3–10 min pred koncem kuhanja.
- Med kuhanjem ugasnite žarnico, razen če je potrebna.
- Vlažno pečenje (samo izbrani modeli) – ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z zahtevami razreda energetske učinkovitosti in okoljsko primerne zasnove (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1. Med peko morajo biti vrata pečice zaprta, da se delovanje ne prekine in da pečica deluje v optimalnih pogojih. Ko uporabite to funkcijo, luč samodejno ugasne. Pri nekaterih modelih traja 30 sek.
- Samodejni izklop – iz varnostnih razlogov se bo naprava po določenem času samodejno izklopila, če je funkcija kuhanja vklopljena in nastavitve niso spremenjene. Če želite, da funkcija kuhanja deluje dlje, nastavite čas kuhanja. Samodejni izklop ne velja pri funkciji Čas zakasnjenege vklopa ali kadar je luč prižgana.
 - 12,5 h: 30–115 °C
 - 8,5 h: 120–195 °C
 - 5,5 h: 200–245 °C
 - 3 h: 250–maksimum °C

10. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, označene s simbolom . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave, ozna-

čene s simbolom , ne odlagajte skupaj z gospodinjstskimi odpadki. Izdelek vrnite krajev-nemu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.

ESPAÑOL

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	161
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	163
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	166
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	166
5. USO DIARIO.....	167

6. CONSEJOS.....	170
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	171
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	173
9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	173
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	174

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños sufridos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y

comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.

- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de asistencia técnica autorizado o un profesional cualificado similar tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/

derrames que haya en el interior del aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, asegúrese de que esté nivelado y de que la puerta se abra sin dificultad.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características técnicas son compatibles con los valores del suministro eléctrico.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si es necesario sustituirlo,

deberá hacerlo nuestro centro de asistencia técnica autorizado.

- Evite que el cable de alimentación toque o quede cerca de la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, sobre todo mientras funciona o si la puerta está caliente.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de conectarlo a la red eléctrica.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1,380	3x0.75
máximo 2,300	3x1
máximo 3,680	3x1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No modifique este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Limpie el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras esté funcionando, ya que pueden salir aire caliente y mezclas inflamables procedentes de los ingredientes alcohólicos.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Mantenga las chispas y las llamas abiertas alejadas del aparato cuando la puerta esté abierta.
- Utilice únicamente frascos y tarros de vidrio homologados para conservar alimentos.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - No coloque recipientes para horno ni objetos directamente sobre el fondo de la cavidad.
 - No coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo de la cavidad.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos y alimentos húmedos en el aparato después de cocinar.

- Tenga cuidado al retirar o instalar accesorios.

- La decoloración del esmalte o del acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice un molde hondo para los pasteles húmedos, ya que los jugos de las frutas pueden causar manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato está instalado detrás de un panel de mueble, no cierre el panel durante el uso ni hasta que el aparato se haya enfriado por completo para evitar daños por calentar y humedad.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.4 Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Apague y desenchufe el aparato antes de las tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de que el aparato esté frío para evitar que el vidrio se rompa. Si los paneles de vidrio de la puerta están dañados, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado para que los sustituya.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato porque pesa.
- Limpie y seque el aparato, su cavidad y los accesorios después de cada uso para evitar la condensación de vapor, la corrosión y el deterioro de la superficie.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que

puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.

- Utilice un paño de microfibra, agua tibia y detergentes neutros para limpiar el aparato y los accesorios. No utilice productos abrasivos, estropajos, disolventes, objetos afilados o metálicos.
- Siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase al utilizar un spray para horno.

Limpieza Piroclítica

- Lea todas las instrucciones para la limpieza piroclítica.
- Antes de realizar la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
 - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
 - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Mantenga a los niños alejados durante la limpieza piroclítica, ya que el aparato se calienta mucho y libera aire caliente por las rejillas frontales.
- La limpieza piroclítica libera humos de residuos de cocción y materiales de construcción. Asegúrese de una buena

ventilación durante y después del precalentamiento inicial y la limpieza piroclítica.

- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza piroclítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por los hornos piroclíticos y los residuos de cocción no son dañinos para las personas, incluidos los niños y personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de ollas, sartenes, bandejas y utensilios pueden dañarse con la limpieza piroclítica a alta temperatura y pueden liberar humos nocivos de bajo nivel.

2.5 Eliminación



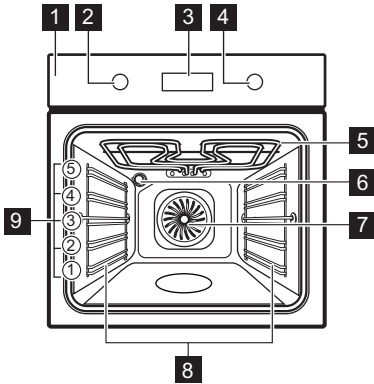
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la alimentación principal y, a continuación, corte y deseché el cable eléctrico.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando para las funciones de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control
- 5 Elemento térmico
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Soporte de estante, extraíble
- 9 Posiciones de las parrillas

3.2 Panel de control

	Pulse para ajustar las funciones del temporizador.
	Mantenga pulsado para ajustar la función: Calentamiento rápido
	Pulse para encender y apagar la luz del aparato.
	Mantenga pulsado para ajustar la función: Bloqueo.

OK Pulse para confirmar la selección.

Indicadores de pantalla

	El aparato está bloqueado.
	Submenú: Cocción asistida.
	Submenú: Limpieza.
	Submenú: Ajustes
	Calentamiento rápido está activado.
	Avisador está activado.
	Tiempo de cocción está activado.
	Inicio retardado está activado.
	Tiempo de funcionamiento está activado.
	Barra de progreso: indica visualmente cuándo el aparato alcanza la temperatura ajustada o cuándo acaba la cocción.

Para poner en marcha el aparato.

1. Pulse los mandos. Los mandos sobresalen (solo modelos seleccionados).
2. Gire el mando de las funciones de cocción para seleccionar una función.
3. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

Para apagar el aparato: gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado **0**.

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: "00:00" o "12:00" (dependiendo del modelo).

1. Gire el mando de control para ajustar la hora.
2. Pulse OK.

4.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato vacío antes de utilizarlo por primera vez. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la sala.

1. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
2. Ajuste cada función a la temperatura máxima y deje que el aparato funcione

durante los tiempos especificados:  1 h,  15 min,  15 min. Consulte Uso diario.

3. Apague el aparato y deje que se enfríe.
4. Limpie con un paño de microfibra, agua tibia y detergente suave. Sustituya los accesorios y los soportes de los estantes.

5. USO DIARIO

5.1 Funciones de cocción

	Aire caliente: Horneado uniforme, ternura, secado
	Cocción convencional: Horneado tradicional
	Congelados: Patatas fritas, patatas, rollitos de primavera
	Función Pizza: Hornear pizza
	Calor inferior: Hornear pasteles
	Descongelar: Descongelar
	Horneado húmedo + ventilador: Horneado
	Grill: Tostar, asar a la parrilla
	Grill turbo: Asar carne, dorar

La bombilla se puede desactivar automáticamente a temperaturas inferiores a 80°C durante algunas funciones del horno.

5.2 Ajuste de las funciones de cocción

1. Gire el mando de las funciones de cocción para seleccionar una de ellas.
2. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

» Calentamiento rápido - Manténgalo pulsado para acortar el tiempo de cocción. Está disponible para algunas funciones de cocción. El ventilador puede ponerse en marcha automáticamente.

5.3 Temporizador

1. Si es necesario, gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.

2. Pulse  hasta que la pantalla muestre una función de temporizador deseada:

 **Avisador:** Ajustar una cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.

 **Tiempo de cocción:** Ajustar una cuenta atrás. Cuando el timer finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.

 **Inicio retardado:** Para posponer el inicio y/o fin de la cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.

3. Gire el mando de control para ajustar la hora.
4. Pulse OK.
5. Cuando termine el tiempo, pulse OK y, si es necesario, gire los mandos a la posición de apagado.

5.4 Menú

Abra el menú para acceder a platos de cocción asistida y ajustes.

1. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición .

La pantalla muestra , , .

2. Gire el mando de control y seleccione el icono para acceder al submenú. Pulse OK.

5.5 Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de programas pensados para platos concretos. Los programas comienzan por el ajuste adecuado. Puede ajustar el tiempo y la temperatura durante la cocción.

1. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición .

2. Gire el mando de control para seleccionar . Pulse OK.
3. Gira el mando de control para seleccionar un plato (P1 - P...). Pulse OK.
4. Gire el mando de control para ajustar el peso. La opción está disponible para determinados platos. Pulse OK.
5. Colócalos dentro del aparato. Pulse OK.
6. Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

Submenú: Cocción asistida

Legenda	
	Posibilidad de ajustar el peso.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante. Consulte Descripción del producto.

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

P1	Rosbif, poco hecho	. 2; bandeja 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de grosor
P2	Rosbif, al punto	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P3	Rosbif, muy hecho	
P4	Carne, al punto , 180 - 220 g por pieza; 3 cm de grosor	. . 3; fuente de asado en parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P5	Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso) 1,5 - 2 kg	2; fuente de asado en parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
P6	Rosbif, poco hecho ¹⁾	. 2; bandeja 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de grosor
P7	Rosbif, al punto ¹⁾	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P8	Rosbif, muy hecho ¹⁾	

P9	Filete de ternera, poco hecho ¹⁾	. 2; bandeja 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de grosor
P10	Filete de ternera, al punto ¹⁾	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P11	Filete de ternera, hecho ¹⁾	
P12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	2; fuente de asado en parrilla , 0,8 - 1,5 kg; 4 cm de grosor Añada líquido. Asado cubierto.
P13	Cuello o paleta de cerdo asado , 1,5 - 2 kg	2; fuente de asado en parrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.
P14	Cerdo desmenuzado ¹⁾ , 1,5 - 2 kg	. 2; bandeja Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
P15	Lomo de cerdo , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de grosor	. 2; fuente de asado en parrilla
P16	Costillas de cerdo 2 - 3 kg; usar crudas 2 - 3 cm finas	3; bandeja profunda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.
P17	Pierna de cordero con hueso , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm de grosor	2; fuente de asar en bandeja Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.
P18	Pollo entero , 1 - 1,5 kg; fresco	2; cacerola en bandeja Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
P19	Medio pollo , 0,5 - 0,8 kg	3; bandeja
P20	Pechuga de pollo , 180 - 200 g por pieza	2; cacerola sobre parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
P21	Muslos de pollo, frescos	3; bandeja Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.

P22	Pato entero , 2 - 3 kg  2 ; fuente de asado en parrilla Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
P23	Ganso, entero , 4 - 5 kg  2 ; bandeja profunda Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
P24	Pastel de carne , 1 kg  2 ; fuelle de asado en parrilla
P25	Pescado entero, a la parrilla , 0,5 - 1 kg por pescado  2 ; bandeja Sazone el pescado con mantequilla, especias y hierbas aromáticas.
P26	Filete de pescado  3 ; cacerola en parrilla
P27	Tarta de queso  2 ;  28 cm Símbolo de molde desmontable en parrilla
P28	Torta de manzana  3 ; bandeja
P29	Tarta de manzana  2 ; forma de pastel en parrilla
P30	Pastel de manzana  1 ;  22 cm Forma de pastel en parrilla
P31	Brownies , 2 kg de masa  3 ; bandeja profunda
P32	Magdalenas  3 ; bandeja para muffins en parrilla
P33	Pan de bizcocho  2 ; bandeja de pan en parrilla
P34	Patatas al horno , 1 kg  2 ; bandeja Utilice patatas enteras con la piel.
P35	Porciones , 1 kg  3 ; bandeja forrada con papel de hornear Corte las patatas en trozos.
P36	Verduras al grill , 1 - 1,5 kg  3 ; bandeja forrada con papel de hornear Corte las verduras en trozos.
P37	Croquetas, congeladas , 0,5 kg  3 ; bandeja

P38	Patatas fritas, congeladas , 0,75 kg  3 ; bandeja
P39	Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca , 1 - 1,5 kg  2 ; cacerola en parrilla
P40	Patatas gratinadas (patatas crudas) 1 - 1,5 kg  1 ; cacerola en parrilla Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
P41	Pizza fresca, fina  2 ; bandeja forrada con papel de hornear
P42	Pizza fresca, gruesa  2 ; bandeja forrada con papel de hornear
P43	Quiche  2 ; molde para hornear en parrilla
P44	Baguette / chapata / pan blanco , 0,8 kg  2 ; bandeja forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
P45	Pan integral/de centeno/negro , 1 kg  2 ; bandeja forrada con papel de hornear / pan de bizcocho en parrilla

1) Cocción a baja temperatura.

5.6 Ajustes

- Gire el mando de las funciones de cocción a la posición .
- Gire el mando de control para seleccionar . Pulse OK.
- Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
- Gire el mando de control para ajustar el valor. Pulse OK.
- Gire el mando de funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir del Menú.

Submenú: Ajustes

Ajuste	Valor
01 Hora	Cambiar
02 Brillo de la pantalla	1 - 5

	Ajuste	Valor
03	Tono de teclas	1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido
04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
06	Luz	Encendido/Apagado
07	Calentamiento rápido	Encendido/Apagado
08	Aviso de limpieza	Encendido/Apagado
09	Modo demostración	Código de activación: 2468
10	Versión del software	Comprobar
11	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

5.7 Bloqueo

Esta función evita un cambio accidental de la función del aparato.

Si se activa estando el aparato en funcionamiento, bloquea el panel de control, asegurando de esta forma que los ajustes de cocción actuales se mantengan sin interrupciones.

Si se activa estando el aparato apagado, mantiene bloqueado el panel de control, evitando que el aparato se ponga en marcha accidentalmente.

 - manténgalo pulsado para activar y desactivar la función.

Suena una señal.  - parpadea 3 veces cuando el bloqueo está activado. La puerta del aparato está bloqueada.

6. CONSEJOS

6.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

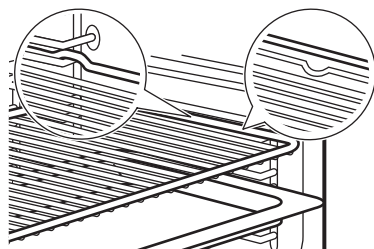
5.8 Accesorios



Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado.

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

Inserte el accesorio (parrilla / bandeja) entre las barras de guía de la rejilla de soporte. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno y de que las patas apunten hacia abajo. Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección antivuelco. El borde alrededor de la parrilla evita que el recipiente de cocción se deslice y caiga de la parrilla.



Si la bandeja tiene pendiente, colóquela en la parte posterior del interior del horno.

Si hay una inscripción en el accesorio, asegúrese de que esté orientado hacia usted.

Si está utilizando una bandeja con orificios, coloque la bandeja debajo para recoger los líquidos que goteen.

Símbolos utilizados en las tablas:



Tipo de comida



Función de cocción



Temperatura



Posición de la parrilla

	Tiempo de cocción (min)
	Información adicional

6.2 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

	°C		
Rollitos dulces, 16 piezas	180	2	20 - 30 1)
Rollitos, 9 piezas	180	2	30 - 40 1)
Pizza congelada, 0,35 kg	220	2	10 - 15 2)
Brazo de gitano	170	2	25 - 35 1)
Brownie	175	3	25 - 30 1)
Soufflé, 6 piezas	200	3	25 - 30 3)
Base de masa brisé	180	2	15 - 25 4)
Tarta Victoria	170	2	40 - 50 5)
Pescado pochado, 0,3 kg	180	3	20 - 25 1)
Pescado entero, 0,2 kg	180	3	25 - 35 1)
Filete de pescado, 0,3 kg	180	3	25 - 30 6)
Carne pochada, 0,25 kg	200	3	35 - 45 1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30 1)

	°C		
Galletas, 16 piezas	180	2	20 - 30 1)
Mostachones de almendra, 24 piezas	180	2	25 - 35 1)
Muffins, 12 piezas	170	2	30 - 40 1)
Tarta salada, 20 piezas	180	2	25 - 30 1)
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	150	2	25 - 35 1)
Tartaletas, 8 piezas	170	2	20 - 30 1)
Verduras pochadas, 0,4 kg	180	3	35 - 45 1)
Tortilla vegetariana	200	3	25 - 30 6)
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	180	4	25 - 30 1)

1) Utilice la bandeja para repostería o la bandeja de goteo.

2) Utilice la parrilla.

3) Utilice ramequines cerámicos sobre parrilla.

4) Utilice un molde para flanes sobre la parrilla.

5) Utilice un plato para hornear sobre la parrilla.

6) Utilice un molde para pizza sobre la parrilla.

6.3 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

- Utilice una solución de limpieza para superficies metálicas.
- Utilice un limpiador especial de hornos para quitar manchas persistentes.
- Utilice el descalcificador líquido recomendado por el fabricante para eliminar los residuos de cal.
- La humedad puede condensarse en el interior del aparato o en los paneles de vidrio de la puerta. Para reducir la condensación, deje que el aparato funcione durante 10 minutos antes de cocinar. No guarde alimentos en el aparato durante más de 20 minutos.
- No lave los accesorios en el lavavajillas.

7.2 Extracción de los carriles de apoyo

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.

2. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.

3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extraígallo.

4. Vuelva a colocar los soportes del estante en la posición inicial. Repita los pasos en orden inverso.

Si se proporcionan carriles telescópicos, los pasadores de retención deben apuntar hacia delante.

7.3 Limpieza pirolítica

Este programa quema la suciedad residual del aparato. Utilícelo siempre que el aparato necesite una limpieza profunda.

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. Puede causar daños al horno o al armario.

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Saque del horno todos los accesorios que no sean aptos para la pirólisis.
3. Limpie el interior del horno y el vidrio de la puerta por dentro con agua templada, un paño suave y detergente suave.
4. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición  para acceder al Menú.
5. Gire el mando de control para seleccionar  y pulse OK.

Programa de limpieza	Duración
C1 - Limpieza ligera	1 h
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min
C3 - Limpieza a fondo	2 h 30 min

6. Gire el mando de control para seleccionar el programa de limpieza y pulse OK.
7. Pulse OK para iniciar la limpieza.
Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del aparato y se apaga la bombilla. No inicie la función si no ha cerrado completamente la puerta del horno. La pantalla mostrará el  hasta que se desbloquee.
8. Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.
9. Espere a que el aparato se enfríe y la puerta se desbloquee. Limpie el interior del horno con agua y un paño suave.

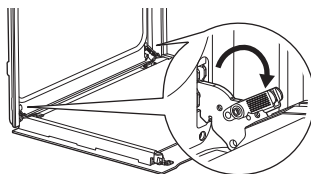
7.4 Aviso de limpieza

Cuando  parpadea en la pantalla tras concluir la cocción, el aparato le recuerda que lo limpie mediante la limpieza pirolítica. Puede desactivar el aviso en el submenú: Ajustes. Consulte Uso diario, Ajustes.

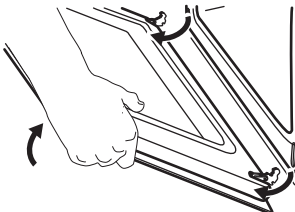
7.5 Extracción e instalación de la puerta

Puede retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

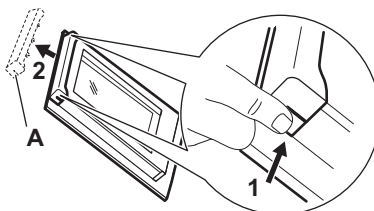
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



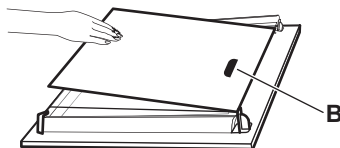
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
5. Sujete el marco de la puerta **A** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extraígalos de la guía. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

9. Después de la limpieza, instale los paneles de vidrio y la puerta del horno.

Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. La zona de impresión **B** (si está presente) debe estar orientada hacia el interior del horno. Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

7.6 Cambio de la bombilla

Desconecte el aparato de la red eléctrica y espere hasta que esté frío.

Cambie la bombilla por otra apropiada termo-resistente hasta 300 °C.

Bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla.
4. Instale la tapa de cristal.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado. Los detalles de la asistencia técnica están en la placa de características técnicas, ubicada en el marco frontal. Es visible al abrir la puerta. No quite la placa de características técnicas.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el disyuntor eléctrico de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

El aparato no se enciende o no funciona. - El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.

El aparato no se calienta.

- La puerta no está bien cerrada.
- Bloqueo está activado.
- La desconexión automática está activada.

La lámpara no funciona. - La lámpara está fundida. Cambie la bombilla.

La bombilla está apagada. - Horneado húmedo + ventilador - está activado.

La pantalla muestra "00:00". - Hubo un corte de corriente. Ajuste la hora.

Err C3 - Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato. Compruebe que el cierre puerta no está roto.

Err F102 - Cierre la puerta. Compruebe que el cierre puerta no está roto.

9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

9.1 Hoja de información del producto e información del producto según los reglamentos (UE) n.º 65/2014 y (UE) n.º 66/2014

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BP500B 949288136 NBU5P40SK 949498310, NBU5P40SK 949498336 NBU5P40SM 949498311 OU5PB40ZSM 949498312 TU5PB40NSK 949498343 TU5PB40SK 949498337 TU5PB40SM 949498338 TU5PB40WSK 949498286
Índice de eficiencia energética	61.2
Clase de eficiencia energética	A++

Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
--	----------------

Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52 kWh/ciclo
---	----------------

Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrable

Masa	NB17AT27M	31.9 kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisitos de información según el reglamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energía en modo de espera	0,8 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN 50564.

9.3 Consejos de optimización

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción y evite abrirla con frecuencia.
- Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.
- Use utensilios de cocina metálicos u oscuros y no reflectantes.
- Evite precalentar los alimentos a menos que sea necesario.

- Minimice los tiempos entre el horneado de un plato y el del siguiente.
- Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador (solo en algunos modelos).
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente. Reduzca la temperatura del aparato al mínimo, de 3 a 10 min, antes de terminar la cocción.
- Apague la luz durante la cocción a menos que sea necesario.
- Horneado húmedo + ventilador (solo en algunos modelos). Esta función se utilizó para cumplir los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione en condiciones óptimas. Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente. En algunos modelos tarda 30 seg.
- Desconexión automática - Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo. Para prolongar el tiempo de cocción, ajuste dicho tiempo. El apagado automático no funciona con la función Inicio retardado ni cuando la lámpara está encendida.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 - máximo °C

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

SVENSKA

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	175
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	176
3. PRODUKTBEKRIVNING.....	179
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	179
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	180

6. RÅD OCH TIPS.....	183
7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	184
8. FELSÖKNING.....	186
9. ENERGIEFFEKTIVITET.....	186
10. MILJÖSKYDD.....	187

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs bifogade instruktioner noga före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit till följd av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida behov.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av

produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på rätt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta under användning och medan de svalnar.
- Aktivera barnsäkringen, om sådan finns.
- Barn får inte rengöra eller underhålla produkten utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för tillagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.

- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **VARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **VARNING!** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsförmar.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från produkten och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

2.1 Installation

VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- Var försiktig när du flyttar produkten eftersom den är tung. Använd skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

- Innan du monterar produkten, ser du till att den ligger rakt och att dörren öppnas utan hinder.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.
- Se till att de värden som anges på produktdekalen överensstämmer med nätspänningen.
- Produkten måste jordas. Använd alltid ett korrekt installerat stötsäkert eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Undvik att skada stickkontakten och kabeln. Om byte behövs måste det göras av vår auktoriserade serviceverkstad.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nischen nedanför, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskydd för spänningsförande och isolerade delar måste fästas ordentligt och får inte kunna tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Se till att du har tillgång till stickkontakten efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.
- Koppla inte bort produkten genom att dra i nätsladden. Dra alltid i stickkontakten.
- Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar ska tas ut ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Elinstallationen måste ha en isoleringsanordning som kopplar bort produkten från elnätet vid alla terminaler, med en kontaktoppningsbredd på minst 3 mm.
- Stäng produktens lucka helt innan du kopplar in den i elnätet.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

För kabeldelen, se den totala effekten på produktdekalen. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabelarea (mm ²)
max. 1 380	3x0.75
max. 2 300	3x1
max. 3 680	3x1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än den bruna fasen och de blå neutrala kablarna.

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Gör inga ändringar på denna produkt.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användning.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka under drift, eftersom varm luft och brandfarliga blandningar från alkoholhaltiga ingredienser kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Håll gnistor och öppen låga borta från produkten när luckan är öppen.
- Använd endast godkända glas och burkar för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter nära produkten.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - Placera inte ugnskärl eller föremål direkt på ugnsutrymmets botten.
 - Placera inte aluminiumfolie direkt på ugnsutrymmets botten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Lämna inte fuktig disk och mat kvar i produkten efter matlagning.
 - Var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehör.

- Missfärgning av emalj eller rostfritt stål påverkar inte produktens prestanda.
- Använd en djup form för saftiga kakor, eftersom fruktsafter kan orsaka permanenta fläckar.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten är installerad bakom en möbelpanel, stäng inte panelen under användning eller förrän produkten har svalnat helt för att förhindra värme- och fuktskador.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsprodukter, såsom temperatur, vibrationer och fuktighet, eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd endast lampor med samma specifikationer.
- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av och koppla ur produkten innan underhåll.
- Se till att produkten är kall för att undvika att glaset spricker. Om dörrens glaspaneler är skadade, kontaktar du ett auktoriserat servicecenter för byte.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten. Den är tung.
- Rengör och torka produkten, dess hålrum och tillbehör efter varje användning för att förhindra ångkondensation, korrosion och ytförsämring.
- Kontrollera produkten regelbundet för tecken på försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel, till exempel sprickor, blåsor, delaminering, krympning, klibbighet, korrosion eller andra synliga förändringar i konsistens eller utseende. Följ rengörings- och skötselinstruktionerna för att förhindra försämring.
- Använd en mikrofiberduk, varmt vatten och neutrala rengöringsmedel för att rengöra produkten och tillbehören. Använd

inte slipande produkter, tvättsvampar, lösningsmedel, vassa föremål eller metallföremål.

- Följ säkerhetsanvisningarna på förpackningen när du använder en ugnsspray.

Pyrolytisk rengöring

- Läs alla instruktioner för pyrolytisk rengöring
- Innan den katalytiska rengöringen och föruppvärmningen startas ska följande tas bort från ugnen:
 - eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, ugnsstegar osv., som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, redskap osv. med non-stick-beläggning.
- Håll barn borta under pyrolytisk rengöring, eftersom produkten blir mycket varm och släpper ut varm luft från de främre ventilerna.
- Pyrolytisk rengöring släpper ut ångor från matrester och byggmaterial. Se till att det finns god ventilation under och efter den första förvärmningen och den pyrolytiska rengöringen.
- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolytisk rengöring för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor från pyrolytiska matlagningsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och personer med olika sjukdomstillstånd.
- Håll husdjur borta från produkten under och efter pyrolytisk rengöring och den första föruppvärmningsfasen. Små sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.
- Non-stick-ytor på grytor, pannor, plåtar och redskap kan skadas av pyrolytisk rengöring vid hög temperatur och kan släppa ut låga nivåer av skadliga ångor.

2.5 Avfallshantering

WARNING!

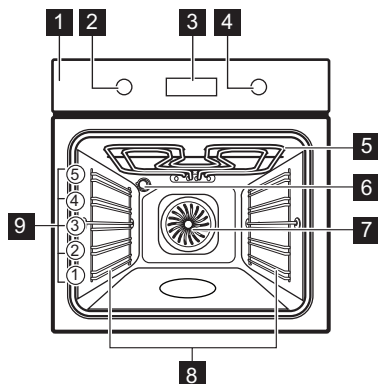
Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.

- Koppla bort produkten från elnätet. Kapa sedan av och kassera elkabeln.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 3** Display
- 4** Inställningsvred
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Fläkt
- 8** Ugnsstege, borttagbar
- 9** Hyllplaceringar

3.2 Kontrollpanel

	Tryck på för att ställa in timerfunktioner.
	Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Snabb uppvärmning
	Tryck för att slå på och stänga av ugnslampor.

Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Knapplås

OK Tryck på för att bekräfta ditt val.

Indikeringar på displayen

Produkten är låst.

Undermeny: Tillagningshjälp.

Undermeny: Rengöring.

Undermeny: Inställningar

Snabbuppvärmning är aktiverad.

Tidur är aktiverad.

Tillagningstid är aktiverad.

Tidsfördröjd start är aktiverad.

Uptimer är aktiverad.

Förloppsindikator – indikerar visuellt när produkten når den inställda temperaturen eller när tillagningstiden är slut.

För att slå på ugnen:

1. Tryck på vreden. Vreden hoppar ut (endast utvalda modeller).
2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

Stäng av produkten genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge 0.

4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

4.1 Ställa in tid

När du ansluter produkten till eluttaget första gången, vänta tills displayen visar: "00:00" eller "12:00" (beroende på modell).

1. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
2. Tryck på OK.

4.2 Initial förvärmning och rengöring

Före den första användningen ska produkten förvärmas tom. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet.

1. Ta bort alla tillbehör och ugnsstegarna.
2. Ställ in varje funktion på maximal temperatur och låt produkten vara igång

under angivna tider:  1 t,  15 min,  15 min. Se Daglig användning

3. Stäng av produkten och låt den svalna.
4. Rengör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Byt ut tillbehör och ugnsstegar.

5. DAGLIG ANVÄNDNING

5.1 Tillagningsfunktioner

	Tillagning med varmluft: Jämn bakning, mörhet, torkning
	Över-/undervärme: Traditionell bakning
	Frost mat: Pommes frites, potatisklyftor, vurrullar
	Pizza/Paj: Pizza
	Undervärme: Baka kakor
	Upptining: Tina
	Bakning med fukt: Bakning
	Grill: Rosta, grilla
	Varmluftsgrillning: Steka och bryna kött

Lampan kan slockna automatiskt vid en temperatur under 80 °C under vissa ugnsfunktioner.

5.2 Inställning: tillagningsfunktioner

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja en funktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.

» Snabbuppvärmning – håll ned för att förkorta tillagningstiden. Tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner. Fläkten kan slås på automatiskt.

5.3 Timer

1. Vrid vreden för att välja tillagningsfunktion och vid behov ställa in temperaturen.
2. Tryck på  tills displayen visar önskad timerfunktion:

 **Tidur:** Ställ in en nedräkning. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.

 **Tillagningstid.** Ställ in en nedräkning. När timern går ut hörs signalen och tillagningen upphör.

 **Tidsfördröjd start.** För att fördröja tillagningens start- och/eller avslutningstid. När timern går ut hörs signalen och tillagningen upphör.

3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
4. Tryck på **OK**.
5. När tiden är slut trycker du på **OK** och vrid vid behov vreden till avstängt läge.

5.4 Menyn

Öppna menyn för att komma åt rätter med tillagningshjälp och inställningar.

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till . Displayen visar , , .
2. Vrid på kontrollvredet och välj ikonen för att öppna undermenyn. Tryck på **OK**.

5.5 Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp består av program som är utformade för särskilda rätter. Program inleds med en passande inställning. Du kan justera tid och temperatur under tillagning.

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid på kontrollvredet för att välja . Tryck på **OK**.
3. Vrid på kontrollvredet för att välja en maträtt (P1 - P...). Tryck på **OK**.

4. Vrid på kontrollvredet för att justera vikten. Tillval är tillgängligt för utvalda maträtter. Tryck på **OK**.
5. Placera maten inuti produkten. Tryck på **OK**.
6. När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

Undermeny: Tillagningshjälp

Teckenförklaring	
	Viktjustering är tillgänglig.
	Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.
	Ugnsnivå. Se Produktbeskrivning

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

P1	Rostbiff, rare	2, bakplåt 1 – 1,5 kg, 4 – 5 cm tjock
P2	Rostbiff, medium	Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P3	Rostbiff, well done	
P4	Biff, medium, 180 – 220 g per skiva, 3 cm tjocka	3, stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P5	Nötkött/bräserverad (entrecote, fransyska) 1,5 – 2 kg	2, stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
P6	Rostbiff, rare¹⁾	2, bakplåt
P7	Rostbiff, medium¹⁾	1 – 1,5 kg, 4 – 5 cm tjock Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P8	Rostbiff, well done¹⁾	
P9	Oxfilé, rare¹⁾	2, bakplåt
P10	Oxfilé, medium¹⁾	0,5 – 1,5 kg, 5 – 6 cm tjock Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P11	Oxfilé, well done¹⁾	

P12	Kalvstek (t.ex. bog) 2, stekfat på galler, 0,8 – 1,5kg, 4 cm tjock Tillsätt vätska. Täckt stek.
P13	Fläskstek – hals eller bog, 1,5 – 2 kg 2, stekfat på galler Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P14	Pulled pork¹⁾, 1,5 – 2 kg 2, bakplåt Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
P15	Fläskkarré, 1 – 1,5kg, 5 – 6 cm tjock 2, stekfat på galler
P16	Revbensspjäll, 2 – 3kg, använd råa, 2 – 3 cm tunna 3, djup form Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P17	Lammfil med ben, 1,5 – 2 kg, 7 – 9 cm tjock 2, stekfat på bakplåt Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P18	Hel kyckling, 1 – 1,5 kg, färsk 2, grytform på bakplåt Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
P19	Halv kyckling, 0,5 – 0,8 kg 3, bakplåt
P20	Kycklingbröst, 180 – 200 g per styck 2, grytform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.
P21	Kycklinglår, färska 3, bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.
P22	Anka, hel, 2 – 3 kg 2, stekfat på galler Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P23	Gås, hel, 4 – 5 kg 2, djup plåt Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.
P24	Köttfärslimpa, 1 kg 2, galler

P25	Hel fisk, grillad, 0,5 – 1 kg per fisk  2 , bakplåt Fyll fisken med smör, kryddor och örter.
P26	Fiskfilé  3 , grytform på galler
P27	Cheesecake  2 , Ø 28 cm springform på galler
P28	Äppelkaka  3 , bakplåt
P29	Äppeltarte  2 , pajform på galler
P30	Äppelpaj  1, Ø 22 cm pajform på galler
P31	Brownies, 2 kg deg  3 , djup form
P32	Muffins  3 , muffinsbricka på galler
P33	Sockerkaka  2 , brödform på galler
P34	Bakad potatis, 1 kg  2 , bakplåt Använd hela potatisar med skalet på.
P35	Klyftor, 1 kg  3 , bakplåt täckt med bakplåtspapper Skär potatisen i bitar.
P36	Grillade grönsaker, 1 – 1,5 kg  3 , bakplåt täckt med bakplåtspapper Skär grönsakerna i bitar.
P37	Kroketter, frysta, 0,5 kg  3 , bakplåt
P38	Pommes frites, frysta, 0.75 kg  3 , bakplåt
P39	Lasagne med kött / vegetarisk med torra lasagneplattor, 1 – 1,5 kg  2, grytform på galler
P40	Potatisgratäng (rå potatis) 1 – 1,5 kg  1, grytform på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden.
P41	Färs pizza, tunn   2 , bakplåt täckt med bakplåtspapper

P42	Färs pizza, tjock   2 , bakplåt täckt med bakplåtspapper
P43	Quiche  2 , bakform på galler
P44	Baguette / ciabatta / ljust bröd, 0,8 kg   2 , bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.
P45	Fullkornsbröd / rågröd / mörkt bröd, 1 kg   2 , bakplåt täckt med bakplåtspapper / brödform på galler

1) Lågtemperaturlagring.

5.6 Inställningar

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid på kontrollvredet för att välja .
- Tryck på OK.
3. Vrid kontrollvredet för att välja inställning.
- Tryck på OK.
4. Vrid på kontrollvredet för att justera värdet. Tryck på OK.
5. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till avstängningspositionen Meny för att avsluta.

Undermeny: Inställningar

	Inställning	Värde
01	Klockslag	Ändra
02	Ljusstyrka för display	1 - 5
03	Knappljud	1 – pip, 2 – klick, 3 – ljud av
04	Ljudsignal volym	1 - 4
05	Upptimer	På/Av
06	Lätt	På/Av
07	Snabbuppvärmning	På/Av
08	Påminnelse om rengöring	På/Av
09	Demoläge	Aktiveringskod: 2468
10	Programversion	Kontrollera
11	Återställ alla inställningar	Ja/Nej

5.7 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Om den aktiveras när produkten är i bruk låser den kontrollpanelen, så att de aktuella tillagningsinställningarna inte avbryts.

Om den är aktiverad när produkten är avstängd ser den till att hålla kontrollpanelen låst, vilket förhindrar att produkten slås på oavsiktligt.

 – håll intryckt för att slå på och av funktionen.

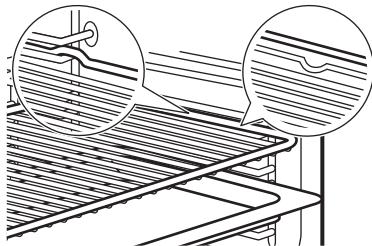
En ljudsignal hörs.  – blinkar 3 gånger när låset aktiveras. Luckan är spärrad.

5.8 Tillbehör



Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

För in tillbehöret (gallerhyllan/brickan) mellan ugnsstegens ledskenor. Se till att hyllan rör vid baksidan av ugnen invändigt och att fötterna pekar nedåt. En liten fördjupning upptill ökar säkerheten och ger lutningsskydd. Kanten runt hyllan förhindrar att köksredskap glider av hyllan.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål placerar du plåten/pannan under för att samla upp dropande vätskor.

6. RÅD OCH TIPS

6.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd. Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
°C	Temperatur
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)
	Ytterligare information

6.2 Bakning med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

	°C			
Vetebullar, 16 st	180	2	20–30	1)
Frallor, 9 st	180	2	30 – 40	1)
Frost pizza, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rulltårta	170	2	25–35	1)
Brownie	175	3	25–30	1)
Sufflé, 6 st	200	3	25–30	3)
Sockerkaksbotten	180	2	15–25	4)
Viktoriakaka	170	2	40–50	5)
Pocherad fisk, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Hel fisk, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Fiskfilé, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Pocherat kött, 0,25 kg	200	3	35–45	1)

	°C			
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Småkakor, 16 st	180	2	20–30	1)
Macaroons, 24 st	180	2	25–35	1)
Muffins, 12 st	170	2	30 – 40	1)
Matpaj, 20 st	180	2	25–30	1)
Mördegskakor, 20 st	150	2	25–35	1)
Tarteletter, 8 st	170	2	20–30	1)
Pocherade grönsaker, 0.4 kg	180	3	35–45	1)

	°C			
Vegetarisk omelett	200	3	25–30	6)
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

- 1) Använd långpanna eller djup form.
- 2) Använd gallret.
- 3) Använd keramiska portionsformar på galler.
- 4) Använd brylépuddingform på galler.
- 5) Använd gratängform på galler.
- 6) Använd pizzaform på galler.

6.3 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

7.1 Anvisning för rengöring

- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Använd ett speciellt ugsnrengöringsmedel för svåra fläckar.
- Använd det flytande avkalkningsmedel som rekommenderas av tillverkaren för att ta bort kalkrester.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på dörrglaspanelerna. För att minska kondensen låter du produkten vara igång i 10 minuter innan du lagar mat. Förvara inte mat i produkten längre tid än 20 minuter.
- Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.

7.2 Ta bort ugsnstegarna

- Se till att ugnen är kall.
- Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
- Dra den bakre änden av ugsnstegen bort från sidoväggen och ta bort den.
- Sätt tillbaka hyllstöden till utgångsläget. Upprep stegen i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

7.3 Pyrolytisk rengöring

Detta program bränner bort kvarvarande smuts i produkten. Använd den när din produkt behöver en djuprengöring.

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen eller skåpet.

- Se till att ugnen är kall.
- Ta bort alla icke pyrolysisbeständiga tillbehör från ugnen.
- Rengör ugnen invändigt och innerglaset på luckan med varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
- Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppna Meny.
- Vrid vredet för att välja  och tryck på OK.

Rengöringsprogram	Koktid
C1 - Lätt rengöring	1 h
C2 - Normal rengöring	1 h 30 min
C3 - Grundlig rengöring	2 h 30 min

- Välj rengöringsprogram med funktionsvredet och tryck på OK.
- Tryck på OK för att starta rengöringen. När rengöringen startar, låses luckan och lampan släcks. Starta inte funktionen om du inte har stängt ugsnsluckan ordentligt. Tills luckan låses upp visar displayen .
- Efter rengöring vrid du vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge.
- Vänta tills produkten är sval och luckan låses upp. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa och vatten.

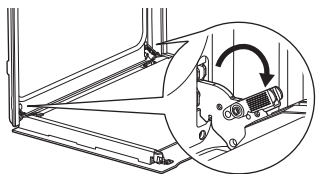
7.4 Påminnelse om rengöring

När  blinkar på displayen efter tillagningen påminner produkten dig om att rengöra den med pyrolytisk rengöring. Du kan stänga av påminnelsen i undermenyn Inställningar. Se Daglig användning, Inställningar.

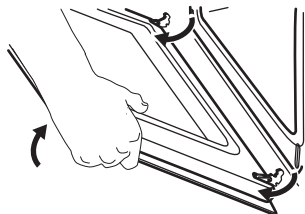
7.5 Demontering och montering av luckan

Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glaspanelerna för rengöring. Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

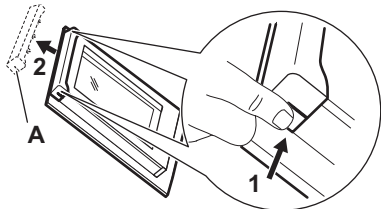
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



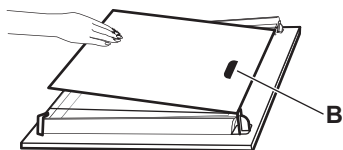
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra för att ta bort luckan från ugnen.



4. Lägg luckan på en mjuk trasa på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten **A** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämläset.



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan. Se till att glaspanelerna glider i skärorna hela vägen ut.



8. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna nogga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.
9. Efter rengöring, montera glaspanelerna och ugnsluckan.

Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna i rätt ordning. Kontrollera symbolen på glaspanelens kant. Området med tryck **B** (om sådant finns) måste vara vänt mot ugnens insida. Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

7.6 Byte av LED-lampa

Koppla ur produkten från elnätet och vänta tills den svalnat.

Byt ut lampan mot en passande som är värmeständig upp till 300 °C.

Bakre lampa

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

8. FELSÖKNING

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Serviceinformation finns på typplåten, som är placerad på den främre ramen. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort typplåten.

Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Du kan inte aktivera eller använda produkten. – Produkten är inte ansluten till ett eluttag eller är felaktigt ansluten.

Ugnen värms inte upp.

- Dörren är inte ordentligt stängd.
- Knapplös är aktiverad.
- Automatisk avstängning är aktiverad.

Lampan fungerar inte. – Lampan är trasig. Byt ut lampan.

Lampan är avstängd. – Bakning med fukt – har aktiverats.

Displayen visar "00:00". – Det har varit strömbrott. Ställ in klockan.

Err C3 – Stäng luckan. Stäng av och slå på produkten. Kontrollera att lucklåset är inte trasigt.

Err F102 – Stäng luckan. Kontrollera att lucklåset är inte trasigt.

9. ENERGIEFFEKTIVITET

9.1 Produktinformationsblad och produktinformation enligt (EU) nr 65/2014 och (EU) nr 66/2014

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	BP500B 949288136 NBU5P40SK 949498310, NBU5P40SK 949498336 NBU5P40SM 949498311 OU5PB40ZSM 949498312 TU5PB40NSK 949498343 TU5PB40SK 949498337 TU5PB40SM 949498338 TU5PB40WSK 949498286
Energieffektivitetsindex	61.2
Energieffektivitetsklass	A++
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge	0.52 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn

Massa	NB17AT27M	31.9 kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg

Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

Effektförbrukning i viloläge	0,8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

Produkten har testats enligt: EN 50564.

9.3 Optimeringstips

- Håll luckan stängd under tillagningen och undvik att öppna den för ofta.
- Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.
- Använd metall eller mörka, icke-reflekterande köksredskap.

- Hoppa över förvärmning om det inte behövs.
- Minimera pauserna mellan tillagning av flera rätter.
- Använd om möjligt varmluftsfunktionen (endast utvalda modeller).
- Använd restvärme för att hålla maten varm. Sänk produktens temperatur till minst 3 - 10 min innan matlagningen är klar.
- Släck belysningen under tillagning om den inte behövs.
- Bakning med fukt (endast utvalda modeller) – den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt IEC/EN 60350-1. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar under optimala förhållanden. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt. I vissa modeller tar det 30 sek.
- Automatisk avstängning – av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras. Ställ in tillagningstiden för att använda en tillagningsfunktion längre. Automatisk avstängning gäller inte med Tidsfördröjd start-funktionen eller när lampan är på.
 - 12,5 t: 30–115 °C
 - 8,5 t: 120–195 °C
 - 5,5 t: 200–245 °C
 - 3 t: 250 – max. °C

10. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter

som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.



701140155-B-342026