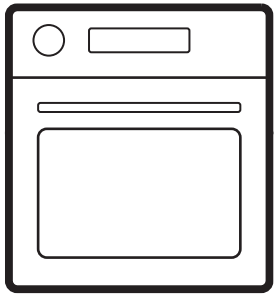
AEG

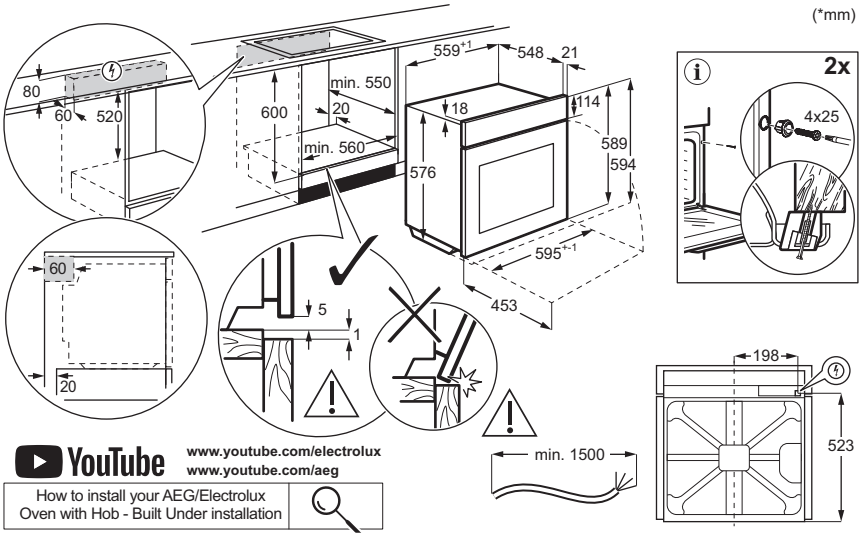
aeg.com/register

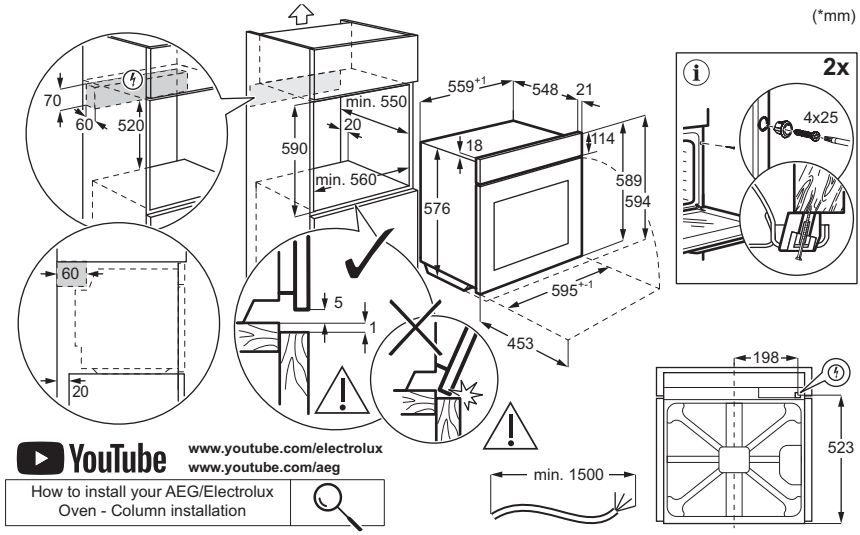


BP4100B
EX51PV2B
GU5PB43FPM
NBU5P40PM
NBU5P43PB
OU5PB40PM
OU5PB40WPK
OU5PB43PM
PN6P0B0
TP60NB
TP60NM
TU5PB402PM
TU5PB405PM
TU5PB40PB
TU5PB40PK
TU5PB40WPK
TU5PB41ZPB
TU5PB43APB
TU5PB43FPB

NL Gebruiksaanwijzing | **Oven** 2
EN User Manual | **Oven** 16
FR Notice d'utilisation | **Four** 28
DE Benutzerinformation | **Backofen** 42

INSTALLATIE / INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE





1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....**3**
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....**5**
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....**7**
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....**8**
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....**8**
6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....**11**
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....**12**
8. PROBLEEMOPLOSSING.....**13**
9. ENERGIEVERBRUIK.....**14**
10. HET MILIEUPERSPECTIEF.....**15**

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het 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 gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.
- Activeer altijd de kinderbeveiliging, indien beschikbaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfastkamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de gemiddelde huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon het netsnoer vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/ morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.

2. 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 zelve.
- 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 je de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging voor Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Totaal vermogen (W)	**Sectie van de kabel (mm²)**
maximaal 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.

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

⚠ WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - Plaats geen ovenschalen of voorwerpen direct op de bodem van de ovenruimte.
  - Plaats geen aluminiumfolie direct op de bodem van de ovenruimte.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - Laat geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat staan na het koken.
  - Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige cakes, omdat vruchtensappen blijvende vlekken kunnen veroorzaken.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel is geïnstalleerd, sluit het paneel dan niet tijdens het gebruik. Sluit het paneel pas wanneer het apparaat volledig is afgekoeld om schade door hitte en vocht te voorkomen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampen met dezelfde specificaties.
- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.4 Onderhoud en reiniging

⚠ WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is om glasbreuk te voorkomen. Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn, neem dan voor vervanging contact op met het erkende servicecentrum.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijdert, 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 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.

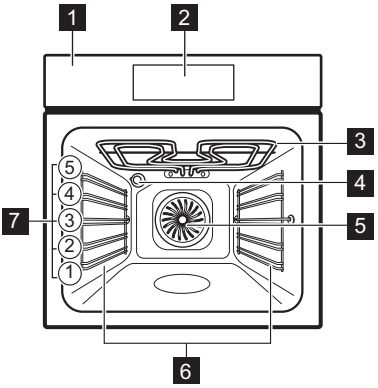
2.5 Verwijdering

⚠ 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 Display
3 Verwarmingselement
4 Lamp
5 Ventilator
6 Rekondersteuning, uitneembaar
7 Inzetniveaus

3.2 Aanraakvelden

⏻	Apparaat in- en uitschakelen.
∧ ∨	Om door het menu te navigeren.
+ −	Om instellingen aan te passen.

	Druk hierop om de functie AirFry in te stellen.
	Om de functie voor kookassistentie in te stellen.
	Om timerfuncties in te stellen.

	Om instellingen te openen.
OK	Om uw selectie te bevestigen.

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

4.1 Tijd instellen

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

4.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

1. Verwarm het lege apparaat voor om eventuele geurtjes te verwijderen. Ventileer de kamer.
2. Verwijder alle accessoires en de inschuifrails.
3. 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.
4. Zet het apparaat uit en laat het afkoelen.
5. 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
	AirFry: Voedsel frituren met minder olie en zonder bakpapier.
	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
	Opwarmen: verwarmen/koken

Om de functie te wijzigen, drukt u op het ⏻ om het apparaat uit te schakelen en drukt u er vervolgens opnieuw op om het weer in te schakelen.

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

5.2 Instelling: kookfuncties

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

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

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

5.3 Timer

1. Druk op het ⏲.
2. Druk op het ∧ of het ∨ om een timerfunctie te selecteren.
3. Druk op het + of het − om de tijd in te stellen. Druk op het OK.

Om een timerfunctie te annuleren, houdt u het ⏲.

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

5.4 Kookassistentie

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

1. Druk op het ⏻ om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op het .
3. Druk op het ∧ of het ∨ om kookassistentie-functies te selecteren.
4. Druk op + of op − om indien nodig instellingen aan te passen.
5. Druk op OK om te bevestigen.
6. Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig. Voor kookassistentie met een voedselsensor is de procedure identiek.

Submenu: Kookassistentie

Legenda	
g	Gewichtsaanpassing beschikbaar.
≋	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
▭	Lagerniveau. Zie Productbeschrijving.

	Gerechten	
🍕	**Pizza**	≋ ▭ **2 bakplaat** bekleed met bakpapier
🐔	**Kip** 1 - 1.5 kg; vers	g ▭ **2 bakplaat**, Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.
🥩	**Rundvlees** 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	▭ **2 bakplaat** Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
🐟	**Filets**	≋ ▭ **3** stoofschotel op **draadrek**
🍝	**Lasagne** 1 - 1.5 kg	▭ **2** stoofschotel op **draadrek**
🥧	**Quiche**	▭ **2** bakblik op **draadrek**
🥔	**Aardappelen** 1 kg	▭ **2 bakplaat** Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
🥦	**Groentegratin** 1 - 1.5 kg	▭ **3 bakplaat** bekleed met bakpapier Snijd de groenten in plakjes.
🧁	**Muffins**	▭ **3** muffinbakplaat op **draadrek**
🥖	**Ciabatta** 0.8 kg	≋ ▭ **2 bakplaat** bekleed met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.

5.5 Instellingen

1. Druk op het ⏻ om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op het ⚙ om naar de instellingen te gaan.

3. Druk op het ^ of het ˇ om de instellingen aan te passen. Druk op OK.
4. Druk op het + of het — om de waarde aan te passen.
5. Druk op OK om de aanpassingsmodus te bevestigen of te verlaten.
6. Druk op het ⚙ om de instellingen te verlaten.

Submenu: Instellingen

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

[1)] alleen geselecteerde modellen

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

5.6 Blokkering

Deze functie voorkomt een onbedoelde wijziging van de apparaatfunctie.

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

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

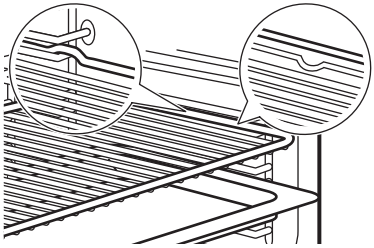
⏲ ⚙ - ingedrukt houden om de functie in en uit te schakelen.

🔒 - knippert 3 keer wanneer het slot wordt ingeschakeld.

5.7 Accessoires

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

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



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

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

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

6. AANWIJZINGEN EN TIPS

6.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten. Als je voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

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

6.2 Warmelucht (vochtig)

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

	°C			
Zoete broodjes, 16 stuks	180	2	20 - 30	1)
Broodjes, 9 stuks	180	2	30 - 40	1)
Pizza, bevroren, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Biscuitrol	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 stuks	200	3	25 - 30	3)
Luchtige flanbodem	180	2	15 - 25	4)
Victoria-sandwich	170	2	40 - 50	5)
Gepocheerde vis, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Hele vis, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Visfilet, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Sjasliek, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Koekjes, 16 stuks	180	2	20 - 30	1)
Bitterkoekjes, 24 stuks	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 stuks	170	2	30 - 40	1)
Hartig gebak, 20 stuks	180	2	25 - 30	1)
Zandkoekjes, 20 stuks	150	2	25 - 35	1)
Taartjes, 8 stuks	170	2	20 - 30	1)
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarisch omelet	200	3	25 - 30	6)
Mediterrane groenten, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

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

6.3 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

		°C		
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 en 4	150 - 160	20 - 35	1)
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)

		°C		
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 en 4	160	40 - 60	2) 3)
Zandkoekjes				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 en 4	140 - 150	25 - 45	1)

		°C		
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	max.	1 - 5	2) 3)

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

7. ONDERHOUD EN REINIGING

7.1 Opmerkingen over de reiniging

- Gebruik een reinigingsoplossing voor metalen oppervlakken.
- Gebruik 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 de oven beschadigen.

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Verwijder alle accessoires
3. Reinig de binnenzijde van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Druk op het ⏻ om het apparaat in te schakelen.
5. Druk op het ⚙.
6. Druk op het ∧ of het ∨ om **01** te selecteren. Druk op het OK.
7. Druk op + of op − om de reinigingsduur te selecteren. Druk op OK om de reiniging te starten.

Reinigen	Duur
Licht reinigen	1 h
Normaal reinigen	1 h 30 min
Grondig reinigen	2 h 30 min

Als het reinigen begint, wordt de deur van de oven vergrendeld en is de lamp uit. Start de functie niet als je de ovendeur niet volledig hebt gesloten. De koelventilator werkt op een hogere snelheid.

8. Wanner de reiniging is voltooid, zet u het apparaat uit en wacht tot het koud is om het schoon te maken. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek.

7.4 Reinigingsherinnering

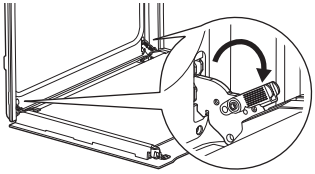
Wanneer het ✧ na het koken op het scherm knippert, herinnert het apparaat u eraan om het te reinigen met pyrolytische reiniging. U kunt de herinnering uitschakelen in het sub-

menu: Instellingen. Raadpleeg Dagelijks gebruik, Wijzigen: Instellingen

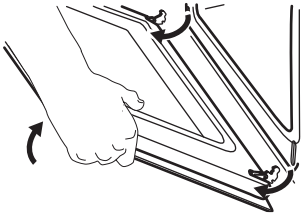
7.5 De deur verwijderen en installeren

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

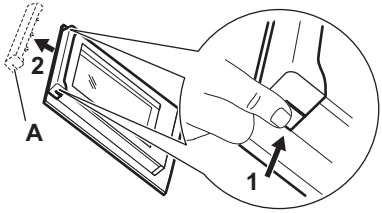
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



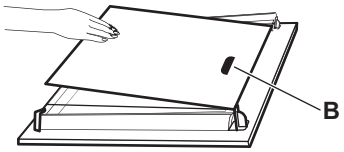
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



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 glaspaneel. De opdruk **B** (indien aanwezig) moet naar de binnenkant van de oven zijn gericht. Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

7.6 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	BP4100B 949288099 EX51PV2B 949288104 GU5PB43FPM 949288089 NBU5P40PM 949288064 NBU5P43PB 949288062 OU5PB40PM 949288065 OU5PB40WPK 949288069 OU5PB43PM 949288088 PN6P0B0 949288055 TP60NB 949288058 TP60NM 949288060 TU5PB402PM 949288056 TU5PB405PM 949288059 TU5PB40PB 949288066 TU5PB40PK 949288054 TU5PB40WPK 949288105 TU5PB41ZPB 949288094 TU5PB43APB 949288090 TU5PB43FPB 949288103
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	BP4100B	32,0 kg
	EX51PV2B	30,6 kg
	GU5PB43FPM	30,6 kg
	NBU5P40PM	30,6 kg
	NBU5P43PB	30,6 kg
	OU5PB40PM	29,2 kg
	OU5PB40WPK	29,9 kg
	OU5PB43PM	30,6 kg
	PN6P0B0	30,6 kg
	TP60NB	30,6 kg
	TP60NM	30,6 kg
	TU5PB402PM	30,6 kg
	TU5PB405PM	30,6 kg
	TU5PB40PB	30,6 kg
	TU5PB40PK	30,6 kg
	TU5PB40WPK	30,6 kg
	TU5PB41ZPB	30,6 kg
	TU5PB43APB	30,6 kg
	TU5PB43FPB	30,6 kg

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.

9.2 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

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

Apparaat getest volgens: EN 50564.

9.3 Tips voor energiebesparing

- Houd de deur gesloten tijdens de bereiding en vermijd hem vaak te openen.
- Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.
- Gebruik metalen of donker, niet-reflecterend kookgerei .
- Sla voorverwarmen over tenzij dat nodig is.
- Beperk onderbrekingen tussen het bakken van meerdere gerechten.
- Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen (alleen geselecteerde modellen).
- Gebruik restwarmte om het eten warm te houden. Verlaag de temperatuur van het apparaat 3-10 min voor het einde van de bereiding tot het minimum.
- Doof de lamp tijdens het koken, tenzij u ze nodig hebt. Raadpleeg Instellingen.
- Warmelucht (vochtig) (alleen geselecteerde modellen) - deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens IEC/EN 60350-1. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Als je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit. Bij sommige modellen duurt dat 30 sec.
- Automatische uitschakeling - om veiligheidsredenen, als de bereidingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. Om een bereidingsfunctie langer te gebruiken moet u de bereidingstijd instellen. Automatische uitschakeling is niet van toepassing wanneer de lamp aan is of met functie: START STOP .
  - 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 recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten 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.

1. SAFETY INFORMATION..... **16**
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... **17**
3. PRODUCT DESCRIPTION..... **20**
4. BEFORE FIRST USE..... **20**
5. DAILY USE..... **20**
6. HINTS AND TIPS..... **23**
7. CARE AND CLEANING..... **24**
8. TROUBLESHOOTING..... **26**
9. ENERGY EFFICIENCY..... **26**
10. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... **27**

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 domestic use in an indoor environment.

- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- 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 you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Total power (W)	Section of the cable (mm^2)
maximum 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 change the specification of the appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate 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.

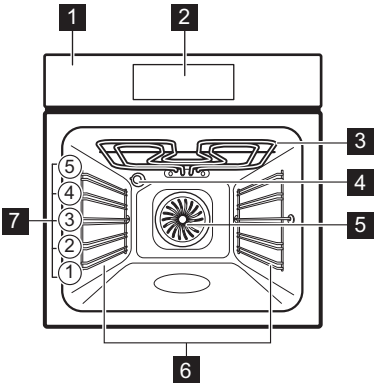
2.5 Disposal

⚠ 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 Display
3 Heating element
4 Lamp
5 Fan
6 Shelf support, removable
7 Shelf positions

3.2 Touch fields

⏻	To turn the appliance on and off.
∧ ∨	To navigate the menu.
+ −	To adjust settings.
	Press to set the function: AirFry.
	To set assisted cooking function.
	To set timer functions.
	To enter settings.
OK	To confirm your selection.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

1. Press + or − to adjust the hours and minutes.
2. Press OK to confirm.

4.2 Initial preheating and cleaning

1. Preheat the empty appliance to remove any odours. Ventilate the room.
2. Remove all accessories and shelf supports.
3. Set each function to maximum temperature and let the appliance operate for specified durations: 1 h, 15 min, 15 min. Refer to Daily use.
4. Turn off the appliance and let it cool down.
5. 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
	AirFry: Frying food with less oil and without baking paper.

	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
	Reheat: Heating up, cooking

To change the function, press ⏻ to switch the appliance off, then press it again to turn it back on.

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

5.2 Setting: cooking functions

1. Press ⏻ to turn on the appliance.
2. Press ^ or v to navigate functions.
3. Press + or − to set the temperature.
4. If needed, set the timer functions.
5. Press OK.
6. Press ⏻ to turn off the cooking function.

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

» Fast Heat Up - press and hold OK for 3 seconds during heating up phase to shorten the heating time. It is available for some cooking functions. Fan may turn on automatically.

5.3 Timer

1. Press ⏲.
2. Press ^ or v to select a timer function.
3. Press + or − to set the time. Press OK.

To cancel a timer function, press and hold for 3 seconds ⏲.

Timer functions	
	Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.
	Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.
START STOP	To postpone the start and / or end of cooking.
Uptimer	To show how long the appliance operates from the moment you start a function. You can reset it from the timer menu.

5.4 Assisted Cooking

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

1. Press ⏻ to turn on the appliance.
2. Press .
3. Press ^ or v to select assisted cooking functions.
4. Press + or − to adjust settings if needed.
5. Press OK to confirm.
6. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed. For assisted cooking with food probe the procedure is the same.

Submenu: Assisted Cooking

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

Dishes		
	Pizza	**2 baking tray** lined with baking paper
	Chicken 1 - 1.5 kg; fresh	g **2 baking tray**, Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.

Dishes		
	Beef 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	**2 baking tray** Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
	Fillets	**3** casserole dish on **wire shelf**
	Lasagne 1 - 1.5 kg	**2** casserole dish on **wire shelf**
	Quiche	**2** baking tin on **wire shelf**
	Potatoes 1 kg	**2 baking tray** Put the whole potatoes with skin on baking tray.
	Vegetable gratin 1 - 1.5 kg	**3 baking tray** lined with baking paper Cut the vegetables into slices.
	Muffins	**3** muffin tray on **wire shelf**
	Ciabatta 0.8 kg	**2 baking tray** lined with baking paper More time needed for white bread.

5.5 Settings

1. Press ⏻ to turn on the appliance.
2. Press ⚙ to access settings.
3. Press ∧ or ∨ to adjust settings. Press OK.
4. Press + or − to adjust value.
5. Press OK to confirm or exit adjustment mode.
6. Press ⚙ to exit settings.

Submenu: Settings

	Setting	Value
01	Cleaning	Pyrolytic Cleaning
02	Time of day	Change
03	Light	On / Off
04	Fast Heat Up	On / Off
05	Uptimer	On / Off
06	Display brightness	1 - 5
07	Key tones	Beep, Clic, None
08	Buzzer volume	1 - 4
09	-	-
10	Food Sensor[1)]	1 - Alarm, 2 - Alarm and stop
11	Cleaning Reminder[1)]	On / Off
12	-	-
13	Demo mode	Activation code: 2468
14	Software version	Check
15	Reset all settings	Yes / No

[1)] selected models only

Settings by default start at **02**. Use the ∧ and ∨ to navigate.

5.6 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel and the door 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.

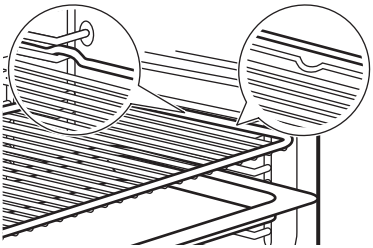
🔒 - flashes 3 times when the lock is turned on.

5.7 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)
Soufflè, 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)
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)

	°C			
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.

		°C		
Small cakes, 20 per tray				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 and 4	150 - 160	20 - 35	1)
Apple pie, 2 tins Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 and 4	160	40 - 60	2) 3)
Shortbread				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 and 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	max.	1 - 5	2) 3)

1) Use Baking tray.
2) Use Wire shelf.
3) Preheat the appliance for 10 minutes.

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- 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.

1. Make sure the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Press ⏻ to turn on the appliance.
5. Press ⚙.
6. Press ∧ or ∨ to select **01**. Press OK.
7. Press + or − to select cleaning duration. Press OK to start the cleaning.

Cleaning	Duration
Light cleaning	1 h
Normal cleaning	1 h 30 min
Thorough cleaning	2 h 30 min

When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. Do not start the function if you did not fully close the oven door. The cooling fan works at a higher speed.

8. When the cleaning ends, turn off the appliance and wait until it is cold. Clean the oven interior with a soft cloth.

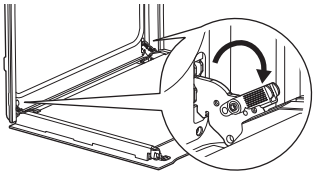
7.4 Cleaning Reminder

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, Changing: Settings

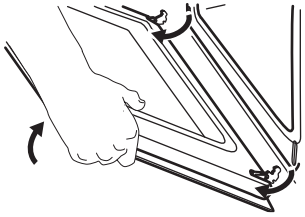
7.5 Removing and installing door

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

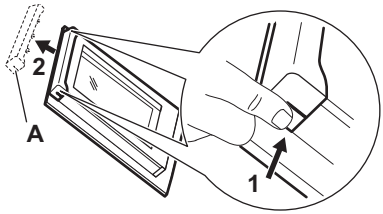
1. Open the door fully and hold both hinges.
2. Lift and pull the latches until they click.



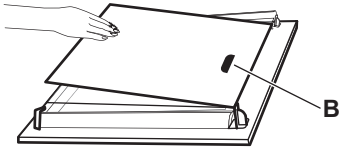
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



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	BP4100B 949288099 EX51PV2B 949288104 GU5PB43FPM 949288089 NBU5P40PM 949288064 NBU5P43PB 949288062 OU5PB40PM 949288065 OU5PB40WPK 949288069 OU5PB43PM 949288088 PN6P0B0 949288055 TP60NB 949288058 TP60NM 949288060 TU5PB402PM 949288056 TU5PB405PM 949288059 TU5PB40PB 949288066 TU5PB40PK 949288054 TU5PB40WPK 949288105 TU5PB41ZPB 949288094 TU5PB43APB 949288090 TU5PB43FPB 949288103
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	BP4100B	32.0 kg
	EX51PV2B	30.6 kg
	GU5PB43FPM	30.6 kg
	NBU5P40PM	30.6 kg
	NBU5P43PB	30.6 kg
	OU5PB40PM	29.2 kg
	OU5PB40WPK	29.9 kg
	OU5PB43PM	30.6 kg
	PN6P0B0	30.6 kg
	TP60NB	30.6 kg
	TP60NM	30.6 kg
	TU5PB402PM	30.6 kg
	TU5PB405PM	30.6 kg
	TU5PB40PB	30.6 kg
	TU5PB40PK	30.6 kg
	TU5PB40WPK	30.6 kg
	TU5PB41ZPB	30.6 kg
	TU5PB43APB	30.6 kg
	TU5PB43FPB	30.6 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 Energy saving 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 to save energy (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. Refer to Settings.
- 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 with the highest energy efficiency possible. 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 when the lamp is on or with function: START STOP .
  - 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 appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**28**
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**30**
3. DESCRIPTION DU PRODUIT..... **33**
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... **33**
5. UTILISATION QUOTIDIENNE..... **33**
6. CONSEILS..... **36**
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... **37**
8. DÉPANNAGE..... **39**
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE..... **39**
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES..... **41**

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

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

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

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

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'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

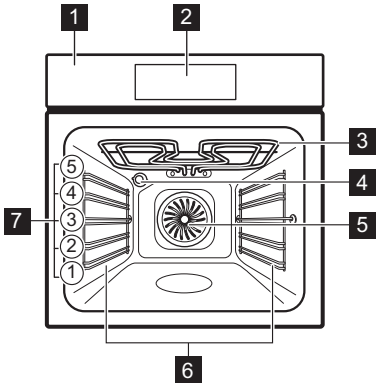
⚠ AVERTISSEMENT!

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 Affichage
3 Résistance
4 Éclairage
5 Ventilateur
6 Support de grille, amovible
7 Niveaux de la grille

3.2 Touches tactiles

⏻	Pour allumer et éteindre l'appareil.
∧ ∨	Pour parcourir le menu.
+ −	Pour ajuster les configurations.
	Appuyez pour régler la fonction : AirFry.
	Pour régler la fonction de cuisson assistée.
	Pour régler les fonctions du minuteur.
	Pour accéder aux configurations.
OK	Pour confirmer votre sélection.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Réglage de l'heure

1. Appuyez sur + ou − pour régler les heures et les minutes.
2. Appuyez sur OK pour confirmer.

4.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

1. Préchauffez l'appareil vide pour éliminer les odeurs. Aérez la pièce.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
3. 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.
4. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
5. Nettoyer avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux. Remplacer les accessoires et les supports de grille.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Fonctions de cuisson

	Chaleur tournante : Cuisson homogène, tendreté, séchage
	Chauffage Haut/Bas : Cuisson traditionnelle
	AirFry : Faire frire des aliments avec moins d'huile et sans papier sulfurisé.

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

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

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

5.2 Réglage : fonctions de cuisson

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

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

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

5.3 Minuteur

1. Appuyez sur ◷.
2. Appuyez sur ^ ou ˅pour sélectionner une fonction du minuteur.
3. Appuyez sur + ou —pour régler l'heure. Appuyez sur OK.

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

	Fonctions du minuteur
	Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
	Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.
START STOP	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Compteur	Pour afficher combien de temps l'appareil fonctionne depuis le moment où vous démarrez une fonction. Vous pouvez le réinitialiser depuis le menu du minuteur.

5.4 Cuisson assistée

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

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

Sous-menu : Cuisson assistée

Légende	
g	Réglage du poids disponible.
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.

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

5.5 Configurations

1. Appuyez sur ⏻ pour mettre en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur ⚙ pour accéder aux configurations.
3. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour ajuster les configurations. Appuyez sur OK.
4. Appuyez sur + ou − pour ajuster la valeur.
5. Appuyez sur OK pour confirmer ou quitter le mode d'ajustement.
6. Appuyez sur ⚙ pour quitter les configurations.

Sous-menu : Configurations

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

[1)] uniquement sur certains modèles

Les configurations par défaut commencent à **02**. Utilisez le ∧ et le ∨ pour parcourir.

5.6 Touches Verrouil

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

Lorsqu'elle est activée pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, elle verrouille le bandeau de commande et la porte, ce qui ga-

rantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

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

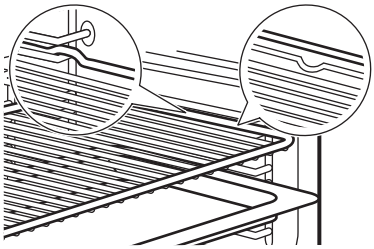
- Maintenez la touche enfoncée pour activer ou désactiver la fonction.

- clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.

5.7 Accessoires

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

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



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

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

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

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Fonction de cuisson
°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)
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)

	°C			
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 IInformations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

		°C		
Petits gâteaux, 20 par plaque				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 et 4	150 - 160	20 - 35	1)
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 et 4	160	40 - 60	2) 3)
Biscuits sablés				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 et 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Pain grillé				
	4	max.	1 - 5	2) 3)

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

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez 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. Vous risqueriez d'endommager le four.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Appuyez sur ⏻ pour mettre en fonctionnement l'appareil.
5. Appuyez sur ⚙.
6. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour sélectionner **01**. Appuyez sur OK.
7. Appuyez sur + ou − pour sélectionner durée du nettoyage. Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.

Nettoyage	Durée
Nettoyage léger	1 h
Nettoyage normal	1 h 30 min
Nettoyage complet	2 h 30 min

Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

8. Une fois le nettoyage terminé, mettez à l'arrêt le four et attendez qu'il soit froid. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

7.4 Nettoyage conseillé

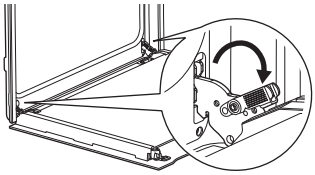
Lorsque ✧ clignote sur l'affichage après la cuisson, l'appareil vous rappelle de le nettoyer par pyrolyse. Vous pouvez désactiver le rappel dans le sous-menu : Configurations.

Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Modification : Configurations

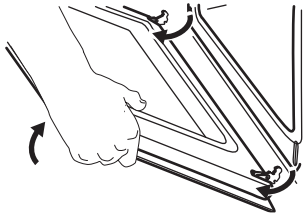
7.5 Retrait et installation de la porte

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.

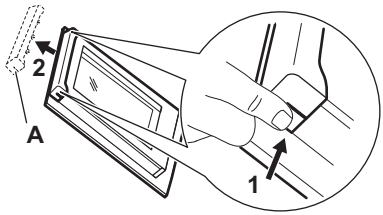
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



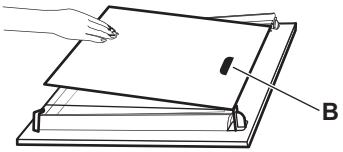
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



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 réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, 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	BP4100B 949288099 EX51PV2B 949288104 GU5PB43FPM 949288089 NBU5P40PM 949288064 NBU5P43PB 949288062 OU5PB40PM 949288065 OU5PB40WPK 949288069 OU5PB43PM 949288088 PN6P0B0 949288055 TP60NB 949288058 TP60NM 949288060 TU5PB402PM 949288056 TU5PB405PM 949288059 TU5PB40PB 949288066 TU5PB40PK 949288054 TU5PB40WPK 949288105 TU5PB41ZPB 949288094 TU5PB43APB 949288090 TU5PB43FPB 949288103
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	BP4100B	32,0 kg
	EX51PV2B	30,6 kg
	GU5PB43FPM	30,6 kg
	NBU5P40PM	30,6 kg
	NBU5P43PB	30,6 kg
	OU5PB40PM	29,2 kg
	OU5PB40WPK	29,9 kg
	OU5PB43PM	30,6 kg
	PN6P0B0	30,6 kg
	TP60NB	30,6 kg
	TP60NM	30,6 kg
	TU5PB402PM	30,6 kg
	TU5PB405PM	30,6 kg
	TU5PB40PB	30,6 kg
	TU5PB40PK	30,6 kg
	TU5PB40WPK	30,6 kg
	TU5PB41ZPB	30,6 kg
	TU5PB43APB	30,6 kg
	TU5PB43FPB	30,6 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 basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

9.3 Conseils pour économiser l'énergie

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- 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 pour économiser de l'énergie (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire. Consultez « Configuration ».
- Circulation d'air humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.
- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson. L'arrêt automatique ne s'applique pas lorsque l'éclairage est allumé ou avec la fonction : START STOP .
  - 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 appareils 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.



1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... **42**
2. SICHERHEITSHINWEISE..... **44**
3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... **47**
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME **47**
5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... **47**
6. HINWEISE UND TIPPS..... **50**
7. REINIGUNG UND PFLEGE..... **51**
8. FEHLERBEHEBUNG..... **53**
9. ENERGIEEFFIZIENZ..... **53**
10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG **55**

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kin-

der und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.
- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen

und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

⚠ WARNUNG!
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

⚠ WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Sollte ein Austausch erforderlich sein, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm²)
maximal 1.380	3x0.75
maximal 2.300	3x1
maximal 3.680	3x1.5

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

2.3 Verwendung

⚠ WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

⚠ WARNUNG!
Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Backformen oder Gegenstände direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
  - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG!
Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung den Stecker ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach

jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

Pyrolytische Reinigung

- Lesen Sie alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung
- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen Folgendes aus dem Garraum:
  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
  - Alle herausnehmbaren Teile (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, einschließlich Ablagen, Einhängegitter usw.), insbesondere alle antihaftbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Besteck usw.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung fern, da das Gerät sehr heiß wird und heiße Luft aus den vorderen Lüftungsöffnungen abgibt.
- Pyrolytische Reinigung setzt Dämpfe aus Kochrückständen und Baustoffen frei. Sorgen Sie für eine gute Belüftung während und nach dem ersten Aufheizen und der pyrolytischen Reinigung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der pyrolytische Reinigung und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Besteck können durch die pyrolytische Reinigung bei hoher Temperatur beschädigt werden und schädliche Dämpfe mit niedrigem Gehalt freisetzen.

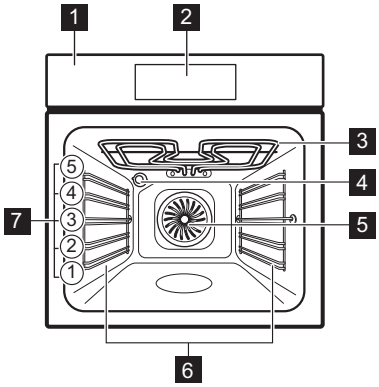
2.5 Entsorgung

⚠ WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Display
3 Heizelement
4 Lampe
5 Ventilator
6 Einschubschienen, herausnehmbar
7 Einschubebenen

3.2 Touch-Felder

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

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Einstellen der Uhrzeit

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

4.2 Erstaufheizen und Reinigung

1. Heizen Sie das leere Gerät auf, um eventuelle Gerüche zu entfernen. Lüften Sie den Raum.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einhängegitter.
3. Jede Funktion auf maximale Temperatur einstellen und das Gerät für bestimmte Dauer arbeiten lassen: 1 Std, 15 Min, 15 Min. Siehe Täglicher Gebrauch.
4. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
5. Reinigen Sie es mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. Setzen Sie die Zubehörteile und die Einhängegitter wieder ein.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Kochfunktionen

	Heißluft: Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren
	Ober-/Unterhitze: Traditionelles Backen
	AirFry: Zum Frittieren von Lebensmitteln mit weniger Öl und ohne Backpapier.

	Tiefkühlgerichte: Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen
	Pizzastufe: Backen von Pizza
	Unterhitze: Kuchen backen
	Auftauen: Auftauen
	Feuchte Umluft: Backen
	Grill: Toasten, Grillen
	Heißluftgrillen: Braten von Fleisch, Bräunen
	Aufwärmen: Aufheizen, Kochen

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

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

5.2 Einstellung: Kochfunktionen

1. ⏻ drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. ∧ oder ∨ drücken, um durch die Funktionen zu navigieren.
3. + oder − drücken, um die Temperatur einzustellen.
4. Stellen Sie bei Bedarf die Timer-Funktionen ein.
5. OK drücken.
6. Zum Ausschalten der Kochfunktion drücken Sie das ⏻.

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

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

5.3 Timer

1. ◷ drücken.
2. ∧ oder ∨ drücken, um eine Timer-Funktion auszuwählen.
3. + oder − drücken, um die Zeit einzustellen. OK drücken.

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

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

5.4 Koch-Assistent

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

1. ⏻ drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. drücken.
3. ∧ oder ∨ drücken, um den Koch-Assistenten auszuwählen.
4. + oder − drücken, um Einstellungen bei Bedarf anzupassen.
5. Drücken Sie das OK zur Bestätigung.
6. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit. Für den Koch-Assistenten mit dem Speisenthermometer ist die Vorgehensweise dieselbe.

Untermenü: Koch-Assistent

Legende	
g	Gewichtsanpassung verfügbar.
	Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.

Gerichte		
	Pizza	**2 Backblech** mit Backpapier ausgelegt
	Hähnchen 1 - 1,5 kg; frisch	g **2 Backblech**, Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
	Rindfleisch 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	**2 Backblech** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
	Filets	**3** Auflauf-Gericht auf **Kombirost**
	Lasagne 1 - 1,5 kg	**2** Auflauf-Gericht auf **Kombirost**
	Quiche	**2** Backform auf **Kombirost**
	Kartoffeln 1 kg	**2 Backblech** Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
	Gemüsegratin 1 - 1,5 kg	**3 Backblech** mit Backpapier ausgelegt Gemüse in Scheiben schneiden.
	Muffins	**3** Muffinblech auf **Kombirost**
	Ciabatta 0,8 kg	**2 Backblech** mit Backpapier ausgelegt Für Weißbrot mehr Zeit nötig.

5.5 Einstellungen

1. ⏻ drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. ⚙ drücken, um auf Einstellungen zuzugreifen.
3. ∧ oder ∨ drücken, um Einstellungen anzupassen. OK drücken.
4. + oder − drücken, um den Wert anzupassen.
5. OK drücken, um den Einstellmodus zu bestätigen oder zu beenden.
6. ⚙ drücken, um die Einstellungen zu beenden.

Untermenü: Einstellungen

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

[1)] nur ausgewählte Modelle

Die Standardeinstellungen beginnen bei **02**.

Zum Navigieren ∧ und ∨ verwenden.

5.6 Verriegelung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Geräteeinstellung.

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

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

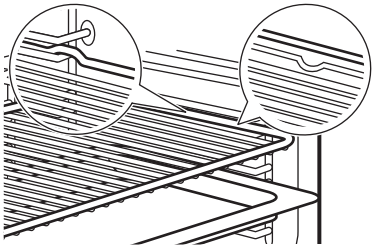
⏲ ⚙ – gedrückt halten, um die Funktion ein- und auszuschalten.

🔒 - blinkt dreimal, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

5.7 Zubehör

Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

Setzen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter ein. Achten Sie darauf, dass das Backblech die Rückseite des Backofeninnenraums berührt und die Füße nach unten zeigen. Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Kippschutz. Der umlaufende Rand des Blechs verhindert, dass Kochgeschirr vom Blech rutscht.



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

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

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

6. HINWEISE UND TIPPS

6.1 Garempfehlungen

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Garfunktion
°C	Temperatur
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

6.2 Feuchte Umluft

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

	°C			
Brötchen, süß, 16 Stück	180	2	20–30	1)
Brötchen, 9 Stück	180	2	30–40	1)
Pizza, gefroren, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Biskuitrolle	170	2	25–35	1)
Brownie	175	3	25–30	1)
Soufflé, 6 Stück	200	3	25–30	3)
Biskuitboden	180	2	15 – 25	4)
Victoria-Kuchen	170	2	40–50	5)
Fisch, pochiert, 0,3 kg	180	3	20 – 25	1)
Fisch, ganz, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Fischfilet, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Schaschlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Plätzchen, 16 Stück	180	2	20–30	1)
Makronen, 24 Stück	180	2	25–35	1)

	°C			
Muffins, 12 Stück	170	2	30–40	1)
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	180	2	25–30	1)
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	150	2	25–35	1)
Törtchen, 8 Stück	170	2	20–30	1)
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetarisches Omelett	200	3	25–30	6)
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Backblech oder tiefes Blech verwenden.
2) Verwenden Sie den Kombirost.
3) Keramikförmchen auf Kombirost verwenden.
4) Tortenbodenform auf Kombirost verwenden.
5) Backform auf Kombirost verwenden.
6) Pizzapfanne auf Kombirost verwenden.

6.3 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

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

1) Backblech verwenden.
2) Kombirost verwenden.
3) Gerät 10 Minuten aufheizen.

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.
- Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Feuchtigkeit kann im Gerät oder auf den Türglasscheiben kondensieren. Um die Kondensation zu verringern, lassen Sie das Gerät 10 Minuten vor dem Kochen arbeiten. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.
4. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

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

7.3 Pyrolytische Reinigung

Dieses Programm verbrennt Rückstände im Gerät. Verwenden Sie dies immer dann, wenn Ihr Gerät gründlich gereinigt werden muss.

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

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
3. Reinigen Sie das Innere des Backofens und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. ⏻ drücken, um das Gerät einzuschalten.
5. ⚙ drücken.
6. ∧ oder ∨ drücken, um **01** auswählen. OK drücken.
7. Drücken Sie das + oder −, um die Reinigungsdauer auszuwählen. Drücken Sie das OK, um die Reinigung zu starten.

Reinigung	Dauer
Leichte Reinigung	1 h
Normale Reinigung	1 h 30 min
Gründliche Reinigung	2 h 30 min

Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist. Der Kühlventilator läuft mit einer höheren Drehzahl.

8. Schalten Sie das Gerät nach Beendigung der Reinigung aus und warten Sie, bis es kalt ist. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen.

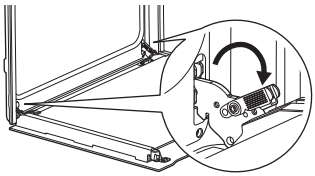
7.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn das ✧ nach dem Kochen auf dem Display blinkt, erinnert das Gerät Sie daran, es mit einer pyrolytischen Reinigung zu reinigen. Sie können die Erinnerung im folgenden Untermenü ausschalten: Einstellungen. Siehe Täglicher Gebrauch, Ändern: Einstellungen

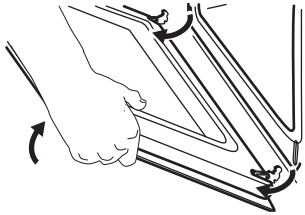
7.5 Aus- und Einbauen der Tür

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

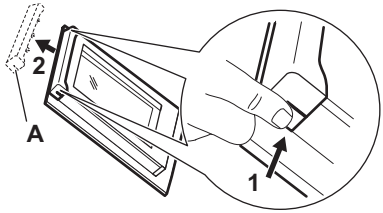
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



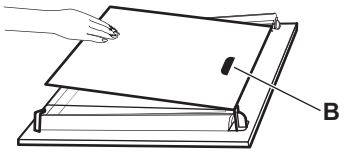
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



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



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



8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die

Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

9. Montieren Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür.

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

7.6 Austauschen der Lampe

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es kalt ist.

Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

Hintere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

8. FEHLERBEHEBUNG

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

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

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

Das Gerät erwärmt sich nicht.

- Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
- Verriegelung ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.

Die Lampe funktioniert nicht. – Die Lampe ist durchgebrannt. Tauschen Sie die Lampe aus.

Die Lampe ist ausgeschaltet. - Feuchte Umluft - ist aktiviert.

Die Anzeige zeigt "00:00". - Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Err C3 - Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Prüfen Sie, ob die Türverriegelung nicht defekt ist.

Err F102 - Schließen Sie die Tür. Prüfen Sie, ob die Türverriegelung nicht defekt ist.

9. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Name des Lieferanten	AEG

Modellbezeichnung	BP4100B 949288099 EX51PV2B 949288104 GU5PB43FPM 949288089 NBU5P40PM 949288064 NBU5P43PB 949288062 OU5PB40PM 949288065 OU5PB40WPK 949288069 OU5PB43PM 949288088 PN6P0B0 949288055 TP60NB 949288058 TP60NM 949288060 TU5PB402PM 949288056 TU5PB405PM 949288059 TU5PB40PB 949288066 TU5PB40PK 949288054 TU5PB40WPK 949288105 TU5PB41ZPB 949288094 TU5PB43APB 949288090 TU5PB43FPB 949288103
Energieeffizienzindex	61.2
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.93 kWh/ Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/ Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	72 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen

Masse	BP4100B	32,0 kg
	EX51PV2B	30,6 kg
	GU5PB43FPM	30,6 kg
	NBU5P40PM	30,6 kg
	NBU5P43PB	30,6 kg
	OU5PB40PM	29,2 kg
	OU5PB40WPK	29,9 kg
	OU5PB43PM	30,6 kg
	PN6P0B0	30,6 kg
	TP60NB	30,6 kg
	TP60NM	30,6 kg
	TU5PB402PM	30,6 kg
	TU5PB405PM	30,6 kg
	TU5PB40PB	30,6 kg
	TU5PB40PK	30,6 kg
	TU5PB40WPK	30,6 kg
	TU5PB41ZPB	30,6 kg
	TU5PB43APB	30,6 kg
	TU5PB43FPB	30,6 kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

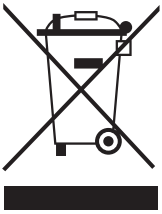
9.3 Tipps zur Energieeinsparung

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.
- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr.
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.

- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Garfunktionen mit Gebläse, um Energie zu sparen (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötig wird. Siehe Einstellungen.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle) - diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.
- Automatische Abschaltung - Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Garfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Um eine Garfunktion länger zu nutzen, stellen Sie die Garzeit ein. Die automatische Abschaltung gilt nicht, wenn die Lampe eingeschaltet ist oder die Funktion aktiviert ist: START STOP .
  - 12,5 Std: 30-115 °C
  - 8,5 Std: 120-195 °C
  - 5,5 Std: 200-245 °C
  - 3 Std: 250-maximal °C

10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

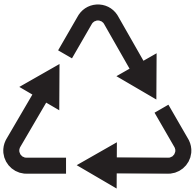
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und

auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

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

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

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

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

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

