

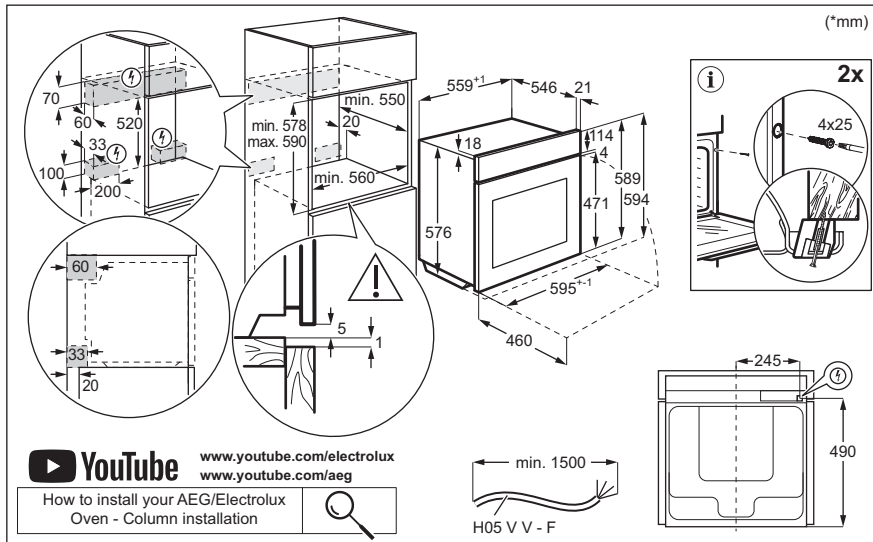
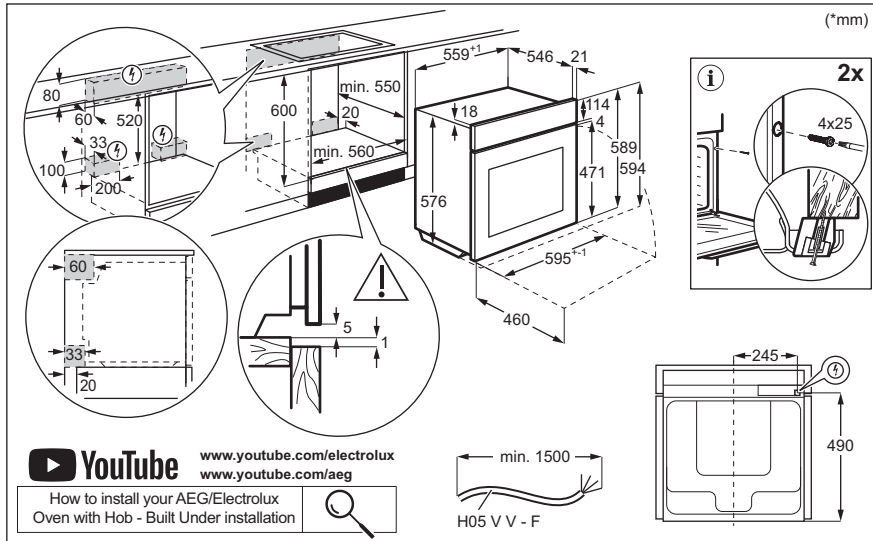


NBA5C42NAK
TA5CB42SAK

FR Notice d'utilisation | **Four**



INSTALLATION



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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	9
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	15
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	15
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	16
10. CONSEILS.....	17
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	19
12. DÉPANNAGE.....	21
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	22
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	23

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils

comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants n'utilisent pas .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.

- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et

l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.
- Ne nettoyez pas l'email catalytique avec des détergents.

2.5 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.6 Service

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

2.7 Mise au rebut

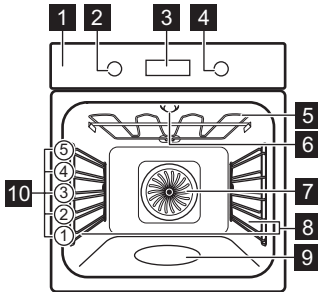
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage

- 7 Chaleur tournante
- 8 Support de grille, amovible
- 9 Bac de la cavité
- 10 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

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



4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les manettes sortent vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Off (Arrêt). [0].

4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

- | | |
|---|---|
|  | Appuyez pour régler les fonctions du minuteur. |
|  | Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : Préchauffage rapide. |



Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.

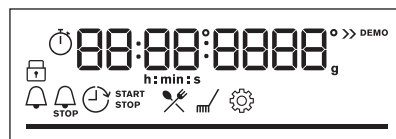


Maintenez la touche appuyée pour régler la fonction : Touches Verrouil.



Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

4.3 Voyants de l'affichage



Affichage avec les principales fonctions.



L'appareil est verrouillé.



Sous-menu : Cuisson assistée.

	Sous-menu : Nettoyage.
	Sous-menu : Configurations
	Préchauffage rapide est activée.
	La cuisson à la vapeur est activée.
	Minuteur est activée.
	Heure de cuisson est activée.

	Démarrage retardé est activée.
	Compteur est activée.
	Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : "00:00" ou "12:00" (selon le modèle).

1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche OK.

5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

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

fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson



Chaleur tournante

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



Chauffage Haut/Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



SteamBake

Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement.



Plats Surgelés

Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.



Fonction Pizza

Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.



Cuisson de sole

Pour faire dorer et obtenir un dessous croustillant. Utilisez le premier niveau le plus bas.



Chaleur Tournante Humide

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.



Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



Turbo grill

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



Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

6.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas

interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Rendement énergétique », Conseils d'économie d'énergie.

6.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.

» Préchauffage rapide - appuyez et maintenez enfoncé pour raccourcir le temps de chauffage. Disponible avec certains modes de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

6.4 Réglage : SteamBake - Cuisson à la vapeur

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Remplir le creux de la cavité avec 250 ml d'eau du robinet au maximum. Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque l'appareil est chaud.
3. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner le mode de cuisson .
4. Tournez le bouton de commande pour régler la température.
5. Préchauffez l'appareil vide à 10 min pour créer de l'humidité.
6. Insérez les aliments dans l'appareil.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.
8. Lorsque l'appareil est froid, enlevez l'eau restée dans le bac de la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

AVERTISSEMENT!

Ouvrez soigneusement la porte.
L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

6.5 Accès : Menu

Ouvrez le menu pour accéder à des plats à cuisson assistée et des configurations.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .

L'affichage indique , , .

2. Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur la touche OK.

6.6 Réglage : Cuisson assistée

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

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.

3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P...). Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur la touche OK.
5. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche OK.
6. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Sous-menu : Cuisson assistée

Légende



Réglage du poids disponible.



Remplissez le bac de la cavité d'eau de cuisson à la vapeur.



Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.



Niveau de grille. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P1	Rôti de bœuf, saignant		
P2	Rôti de bœuf, à point	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P3	Rôti de bœuf, bien cuit		
P4	Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	  3 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P5	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1.5 - 2 kg	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P6	Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température)		
P7	Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température)	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P8	Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)		
P9	Filet de bœuf rare (cuisson lente)		
P10	Filet de bœuf, moyen (cuisson lente)	0.5 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P11	Filet de bœuf, cuit (cuisson lente)		
P12	Rôti de veau (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil. Rôti couvert.
P13	Rôti de porc - collet ou épaule	1.5 - 2 kg	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Ajoutez 200 ml de liquide dans le plat à rôtir.
P14	Émincé de porc (cuisson lente)	1.5 - 2 kg	 2 ; plateau de cuisson Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P15	Filet de porc frais	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P16	Travers de porc	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 3 plat profond Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P17	Gigot d'agneau avec os	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P18	Poulet entier	1 - 1.5 kg ; frais	  2 ;  200 ml ; cocotte sur plateau de cuisson Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P19	Demi poulet	0.5 - 0.8 kg	 3 ; plateau de cuisson
P20	Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	  2 ; cocotte sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P21	Cuisses de poulet, fraîches	-	 3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
P22	Canard entier	2 - 3 kg	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
P23	Oie entière	4 - 5 kg	  2; poêle profonde Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
P24	Rôti haché	1 kg	 2 ; grille métallique
P25	Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	 2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes.
P26	Filet de poisson	-	  3 ; cocotte sur grille métallique
P27	Gâteau au fromage	-	 2 ;  moule à charnière de 28 cm sur grille métallique
P28	Gâteau aux pommes	-	  2 ;  100 - 150 ml ; plaque de cuisson
P29	Tarte aux pommes	-	 2 ; moule à tarte sur grille métallique
P30	Tarte aux pommes	-	  2;  100 - 150 ml ;  moule à tarte de 22 cm sur grille métallique
P31	Brownies	2 kg de pâte	 3 ; plat profond
P32	Muffins	-	  2;  100 - 150 ml ; bac à muffins sur plateau métallique
P33	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 2; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
P35	Pommes quartiers	1 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les pommes de terre en morceaux.
P36	Mélange de légumes grillés	1 - 1.5 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux.
P37	Croquettes surgelées	0.5 kg	 3; plateau de cuisson
P38	Pommes, surgelées	0.75 kg	 3; plateau de cuisson

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P39	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches	1 - 1.5 kg	 2 ; cocotte sur grille métallique
P40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1 - 1.5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
P41	Pizza fraîche, fine	-	  2 ;  100 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P42	Pizza fraîche, épaisse	-	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P43	Quiche	-	 2 ; plat de cuisson sur grille métallique
P44	Baguette/Ciabatta/ Pain blanc	0.8 kg	  2 ;  150 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
P45	Céréales complètes / Riz / Pain noir	1 kg	  2 ;  150 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé/ grille métallique

6.7 Modification : Configurations

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur la touche OK.
5. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

Sous-menu : Configurations

Réglage	Valeur
01 Heure actuelle	Modifier

Réglage	Valeur
02 Affichage Luminosité	1 - 5
03 Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé
04 Volume alarme	1 - 4
05 Compteur	Marche / Arrêt
06 Eclairage four	Marche / Arrêt
07 Préchauffage rapide	Marche / Arrêt
08 Mode démo	Code d'activation : 2468
09 Version du logiciel	Contrôle
10 Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Touches Verrouil

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

Lorsqu'il est activé pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, il verrouille le bandeau de commande, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

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

 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.

 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

7.2 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.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Démarrage retardé.

7.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Description des fonctions du minuteur

 Minuteur	Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment.
--	--

 Heure de cuisson	Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement.
--	---

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

 Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment.
--	--

8.2 Réglage : Minuteur

- Appuyez sur la touche .
L'affichage indique : 0:00 et .
- Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.
- Appuyez sur la touche OK. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

8.3 Réglage : Heure de cuisson

1. Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique : 0:00 et .
3. Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.
4. Appuyez sur OK. Le minuteur commence son décompte immédiatement.
5. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

8.4 Réglage : Démarrage retardé

1. Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
 2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique :  et START .
 3. Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.
 4. Appuyez sur la touche OK.
- L'affichage indique : --:--  STOP .
5. Tournez la manette de commande pour régler l'heure de fin.
 6. Appuyez sur la touche OK.

Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.

7. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

8.5 Réglage : Compteur

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Compteur. Consulter le chapitre « Utilisation quotidienne », Menu : Configurations.
3. Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver le compteur.
5. Appuyez sur la touche OK.

8.6 Réglage : Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Heure actuelle. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Menu : Réglages de base.
3. Tournez la manette de commande pour régler l'horloge.
4. Appuyez sur la touche OK.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

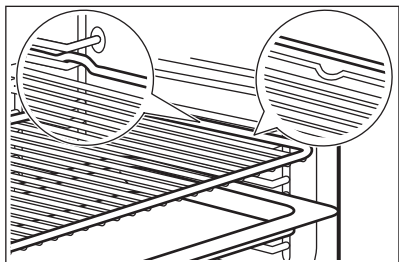


Selon le modèle, les caractéristiques des accessoires peuvent varier. Pour plus d'informations sur les accessoires, reportez-vous au chapitre « Description du produit ».

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les

indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Insérez l'accessoire (grille métallique/plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la clayette touche l'arrière de l'intérieur du four .



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.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

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

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

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

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

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

Symboles utilisés dans les tableaux :



Type d'aliment



Mode de cuisson



Température



Accessoire



Niveau de la grille



Heure de cuisson (min)

10.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

10.3 Chaleur Tournante Humide

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

	°C		
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55	3
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85	3

	°C		
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagnes	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Pudding au pain	190 - 200	55 - 70	3
Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60	3
Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	70 - 80	3
Pain Blanc	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes aux normes : EN 60350-1, IEC 60350-1.

Cuisson sur un seul niveau

			°C		
Génoise allégée	Chaleur tournante	Grille métallique	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Petits gâteaux, 20 par plateau ²⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	150	20 - 30	3
Petits gâteaux, 20 par plateau ²⁾	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	170	20 - 30	3
Pain grillé ³⁾	Gril	Grille métallique	max.	1 - 2	5

¹⁾ 2 pains moulées placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.

²⁾ Préchauffez l'appareil vide.

³⁾ Préchauffez l'appareil vide pour 5 min.

Cuisson sur plusieurs niveaux

			°C		
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	140	25 - 45	2 et 4

			°C		
Petits gâteaux, 20 par plateau ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	150	25 - 35	2 et 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	Grille métallique	160	45 - 55	2 et 4
Tarte aux pommes	Chaleur tournante	Grille métallique	160	55 - 65	2 et 4

1) Préchauffez l'appareil vide.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux. Ne l'appliquez sur les surfaces catalytiques.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires

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

11.2 Nettoyage du gaufrage de la cavité

Nettoyez le bac de la cavité pour retirer les résidus de calcaire après une cuisson à la vapeur.



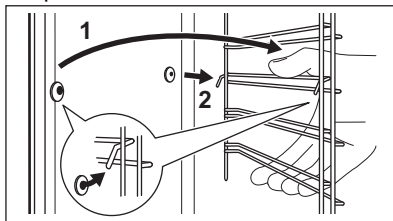
Pour la fonction : SteamBake nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

- Versez 250 ml de vinaigre blanc ou d'acide citrique dans le bac de la cavité. Utilisez du vinaigre à 6 % d'acidité maximum, sans additifs.
- Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.
- Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

11.3 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

- Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



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

11.4 Couvercle du ventilateur catalytique

Le couvercle du ventilateur est revêtu d'émail catalytique. Il absorbe les graisses qui se déposent sur les parois pendant que l'appareil fonctionne. Pour faciliter la procédure d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement l'appareil à vide.

Les taches ou la décoloration du revêtement catalytique n'ont aucune incidence sur le nettoyage.

L'émail catalytique est autonettoyant, ne le nettoyez pas avec un chiffon.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Nettoyez le sol du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Sélectionnez Menu  / Nettoyage .

5. Appuyez trois fois sur OK.

Durée : 1 h

Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit. Éteint l'appareil.

6. Lorsque le four est froid, nettoyez le sol du four avec un chiffon doux humide.

11.5 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.



AVERTISSEMENT!

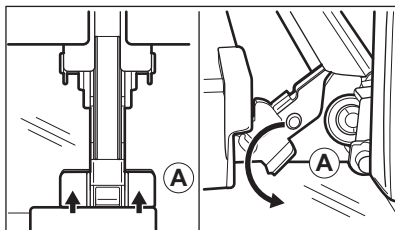
La porte est lourde.



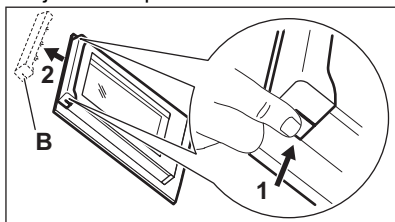
ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

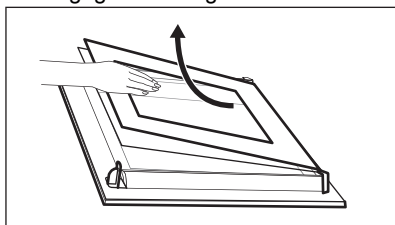
1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez entièrement la porte.
3. Appuyez sur les leviers de blocage **A** sur les deux charnières de la porte.



4. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).
5. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
6. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
7. Tenez la garniture de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



8. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
9. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



10. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

11.6 Remplacement de l'ampoule

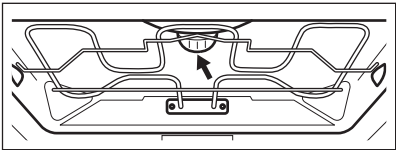
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.



2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.

12. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Problème	Vérifiez que...
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en marche ni le faire fonctionner.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le Touches Verrouil est désactivé.
L'éclairage est éteint.	Chaleur Tournante Humide - est activé.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
L'affichage indique 00:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
L'eau fuit du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.



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.

12.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit
(PNC) :

Numéro de série (SN) :

13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

13.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

Nom du fournisseur	AEG	
Identification du modèle	NBA5C42NAK 944035137 TA5CB42SAK 944035136	
Indice d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	NBA5C42NAK	30.0 kg
	TA5CB42SAK	30.0 kg

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

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

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

13.3 Conseils pour économiser l'énergie

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

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

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au

minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

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

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Chaleur Tournante Humide

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

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole

 Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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



FR









