

AEG



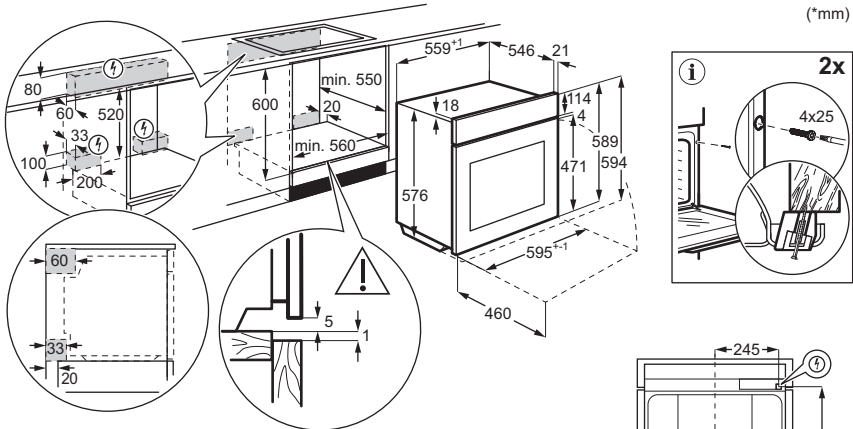
aeg.com/register



NBA5P50KAB
NBA5P521AB
NBA5P531AB
NBA5P531AB
OA5PB50SAB
OA5PB531AB
TA5PB521AB
TA5PB531AB
TA5PB53XAB

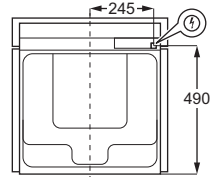
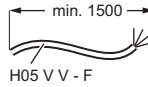
INSTALLATION

(*mm)

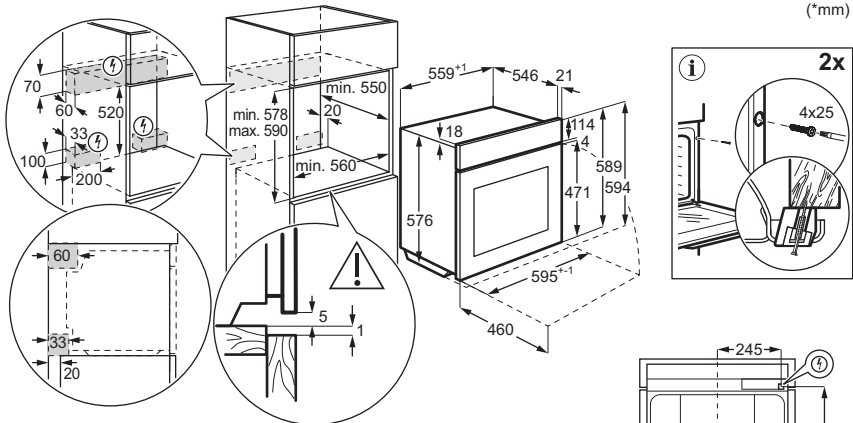


YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven with Hob - Built Under installation

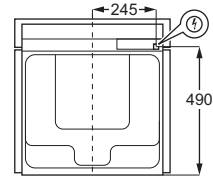
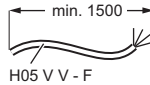


(*mm)



YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation



1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	8
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	9
6. CONSEILS.....	14

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	15
8. DÉPANNAGE.....	16
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	17
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	18

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 ou des appareils mobiles avec l'application.
- 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.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- 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.

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.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

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.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- 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.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

Nettoyage par pyrolyse

- Lisez toutes les instructions de nettoyage par pyrolyse
- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Tenez les enfants éloignés lors du nettoyage par pyrolyse, car l'appareil

devient très chaud et libère de l'air chaud par les orifices d'aération avant.

- Le nettoyage par pyrolyse dégage des fumées provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial et le nettoyage par pyrolyse.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson ne sont pas nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et la phase de préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et

les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.

- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, poêles, plateaux et ustensiles peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et dégager des fumées nocives à faible niveau.

2.5 Mise au rebut

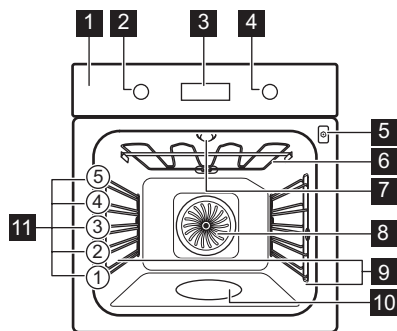
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble










- 1** Panneau de commande
- 2** Molette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande
- 5** Prise pour la sonde à viande
- 6** Résistance
- 7** Éclairage
- 8** Ventilateur
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Bac de la cavité
- 11** Niveaux de la grille

3.2 Panneau de commande

	Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.
	Appuyez pour régler sur : Préchauffage rapide.
	Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.
	Appuyez pour régler la température de cuisson à cœur des aliments avec : Sonde aliment.
OK	Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

Voyants de l'affichage

	L'appareil est verrouillé.
	Sous-menu : Cuisson assistée.
	Sous-menu : Nettoyage.
	Sous-menu : Configurations
	Préchauffage rapide est activée.
	La cuisson à la vapeur est activée.

	Sonde de cuisson est activée.
	Minuteur est activée.
	Heure de cuisson est activée.
	Démarrage retardé est activée.
	Compteur est activée.
	Wi-Fi est activée.
	Télécommande est activée.

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

Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les molettes sortent (uniquement sur certains modèles).
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner 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 Arrêt **0**.




4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Réglage de l'heure

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

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

4.2 Préchauffage et nettoyage initiaux



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.

4.3 Connexion sans fil


Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.

- Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.

1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
3. Tournez la molette des modes de cuisson pour sélectionner .
4. Tournez la molette de commande pour sélectionner  / Wi-Fi. Mettez-le en fonctionnement ou à l'arrêt. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Modification : Réglages de base.

Wi-Fi est activé par défaut. Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

 Pour des raisons de sécurité, le fonctionnement de la télécommande se désactive automatiquement après 24 h. Répétez l'intégration, si nécessaire.

Fréquence	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Puissance max. EIRP < 20 dBm (100 mW)

Module Wi-Fi NIUS-50

4.4 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. AEG reconnaît pleinement les contributions

du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dossier NIUS).


5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Modes de cuisson

 **Chaleur tournante** : Cuisson homogène, tendreté, séchage

 **Chauffage Haut/Bas** : Cuisson traditionnelle

 **SteamBake** : Cuisson vapeur

 **Plats Surgelés** : Frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps

 **Fonction Pizza** : Cuisson de pizza

 **Cuisson de sole** : Cuisson de gâteaux

 **Chaleur Tournante Humide** : Cuisson

 **Gril** : Toaster, griller

 **Turbo gril** : Rôtir la viande, faire dorer

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


5.2 Réglage : 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.


5.3 Minuteur

1. Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température si nécessaire.

2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique une fonction de minuterie souhaitée :


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

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

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

3. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
4. Appuyez sur **OK**.
5. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la molette sur la position arrêt, si nécessaire.

5.4 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.


- 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.

5.5 Accès : Menu

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



- Tournez la manette des modes de cuisson pour .

L'affichage indique , , .

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

5.6 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.

- Tournez la manette des modes de cuisson pour .
- Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
- Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P...). Appuyez sur la touche OK.
- Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche OK.
- Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Sous-menu : Cuisson assistée

Légende



La sonde de cuisson doit être connectée pour pouvoir utiliser la fonction. Reportez-vous à Sonde de cuisson.



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













Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.



















Légende


























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

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

P1	Rôti de bœuf, saignant	  2 ; plateau de cuisson 1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur
P2	Rôti de bœuf, à point	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P3	Rôti de bœuf, bien cuit	
P4	Steak, à point, 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur   3 ; plat à rôtir sur grille métallique	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P5	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, flanchet) 1,5 - 2 kg   2 ; plat à rôtir sur grille métallique	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
P6	Rôti de bœuf, saignant ¹⁾	  2 ; plateau de cuisson 1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur
P7	Rôti de bœuf, à point ¹⁾	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P8	Rôti de bœuf, bien cuit ¹⁾	
P9	Filet de bœuf, saignant ¹⁾	  2 ; plateau de cuisson 0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur
P10	Filet de bœuf, à point ¹⁾	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P11	Filet de bœuf, bien cuit ¹⁾	


P12	Rôti de veau (par ex. épaule)   2 ; plat à rôtir sur grille métallique , 0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil. Rôti couvert.
P13	Rôti de col ou épaule de porc , 1,5 - 2 kg   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Ajoutez 200 ml de liquide dans le plat à rôtir.
P14	Porc émincé ¹⁾ , 1,5 - 2 kg   2 ; plateau de cuisson Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P15	Porc , 1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P16	Travers de porc , 2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur  3 ; plat profond Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P17	Gigot d'agneau avec os , 1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur   2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P18	Poulet entier , 1 - 1,5 kg ; frais   2 ;  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 frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude.

P21	Cuisses de poulet, fraîches   3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
P22	Canard entier , 2 - 3 kg   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
P23	Oie entière , 4 - 5 kg   2 ; plat profond Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
P24	Pain de viande , 1 kg   2 ; grille métallique
P25	Poisson entier, grillé , 0,5 - 1 kg par poisson   2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes.
P26	Filet de poisson  3 ; cocotte sur grille métallique
P27	Cheesecake  2 ;  28 cm moule à charnière sur grille métallique
P28	Gâteau aux pommes  2 ;  100 - 150 ml ; plateau de cuisson
P29	Tartelettes aux pommes  2 ; moule à tarte sur grille métallique
P30	Tarte aux pommes  2 ;  100 - 150 ml ;  22 cm Forme de tarte allumée Étagère à fils
P31	Brownies , 2 kg de pâte  3 ; plat profond
P32	Muffins  2 ;  100 - 150 ml ; plateau à muffins sur grille métallique
P33	Quatre-quarts  2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique

P34	Pommes de terre au four , 1 kg ☐ 2 ; plateau de cuisson Utilisez des pommes de terre entières avec la peau.
P35	Pomme quartiers , 1 kg ☐ 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les pommes de terre en morceaux.
P36	Mélange de légumes grillés , 1 - 1,5 kg ☐ 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux.
P37	Croquettes, surgelées , 0,5 kg ☐ 3 ; plateau de cuisson
P38	Pommes de terre, surgelées , 0,75 kg ☐ 3 ; plateau de cuisson
P39	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches , 1 - 1,5 kg ☐ 2 ; cocotte sur grille métallique
P40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues) 1 - 1,5 kg ☐ 1 ; cocotte sur grille métallique Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
P41	Pizza fraîche, fine ☐ ☐ 2 ; ☐ 100 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P42	Pizza fraîche, épaisse ☐ ☐ 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P43	Quiche ☐ 2 ; moule à gâteaux sur grille métallique
P44	Baguette/Ciabatta/Pain blanc , 0,8 kg ☐ ☐ 2 ; ☐ 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 / moule quatre-quarts sur grille métallique

1) Cuisson à basse température.

5.7 Modification : Configurations

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

Sous-menu : Configurations


	Réglage	Valeur
01	Heure actuelle	Modifier
02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son off
04	Volume alarme	1 - 4
05	Action Sonde de cuisson	1 - Alarme et arrêt, 2 - Alarme
06	Compteur	Marche/Arrêt
07	Eclairage four	Marche/Arrêt
08	Préchauffage rapide	Marche/Arrêt
09	Nettoyage conseillé	Marche/Arrêt
10	Wi-Fi	Marche/Arrêt
11	Fonctionnement à distance automatique	Marche/Arrêt
12	Ignorer Réseau	Oui/Non
13	Mode démo	Code d'activation : 2468
14	Version du logiciel	Contrôle
15	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non


5.8 Touches Verrouil


Cette fonction permet d'éviter une modification accidentelle de la fonction de l'appareil. Lorsqu'il est activé pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, il verrouille le bandeau

de commande, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

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

 OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé. Le hublot de l'appareil est verrouillé.

 OK - maintenez la touche enfoncée pour désactiver la fonction.

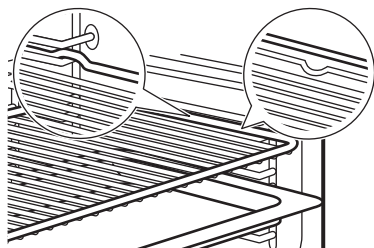
5.9 Accessoires



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.

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

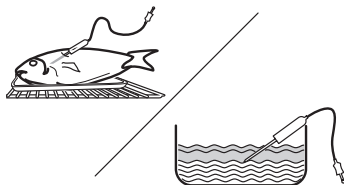
5.10 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- $^{\circ}\text{C}$ - la température du four. Elle doit être supérieure d'au moins 25°C à la température de la sonde de cuisson.
-  : température de la sonde de cuisson.

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température du four.
2. Insérez l'extrémité de la sonde de cuisson dans le centre de la viande ou du poisson, dans sa partie la plus épaisse. Pour les cocottes, placez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre, stabilisée dans un ingrédient solide. Assurez-vous que la pointe ne touche pas le fond du plat de cuisson.



3. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit. L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la température. Appuyez sur OK.
5. Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
6. Éteignez l'appareil.
7. Débranchez la sonde de cuisson et sortez le plat de l'appareil.







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
	Mode de cuisson
	Température
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)
	Autres informations

6.2 Chaleur Tournante Humide

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














	°C			
Gratin de pâtes	200	40 - 60	1	1)
Gratin de pommes de terre	180	80 - 100	1	1)
Moussaka	180	70 - 90	1	1)
Lasagnes	180	80 - 100	1	1)
Cannelloni	200	80 - 100	1	1)
Pudding au pain	190	60 - 80	1	1)
Gâteau de riz	180	80 - 100	1	1)
Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160	110 - 120	1	2)
Pain Blanc	200	80 - 100	1	3)

	°C			
Jambon à l'os	180	110 - 130	1	1)4)

- 1) Utilisez un plat en verre sur la grille métallique.
- 2) Utilisez un moule à charnière Ø 26 cm.
- 3) Utilisez un plateau de cuisson.
- 4) Versez 200 ml d'eau dans le plat en verre.

6.3 Informations pour les laboratoires d'essais

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

	°C			
Petits gâteaux, 20 par plateau				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 et 4	1)2)3)
Génoise allégée				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 et 3	2)5)
Biscuits sablés				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 et 4	1)3)

	°C			
Pain grillé				
	max.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.
- 2) Préchauffez l'appareil vide. N'utilisez pas : Préchauffage rapide .
- 3) Placez le plat universel au quatrième niveau.
- 4) Utilisez Grille métallique.
- 5) Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson ci-dessous. Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.
- 6) Préchauffez l'appareil vide pendant 5 min. N'utilisez pas : Préchauffage rapide.
- 7) Selon : IEC 60350-1:2023.

Recettes supplémentaires

		°C		
Meringues				

		°C		
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

Poulet

	2	200	60 - 80	4)
--	---	-----	---------	----

- 1) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.
- 2) Utilisez un papier cuisson.
- 3) Préchauffez l'appareil vide. N'utilisez pas : Préchauffage rapide.
- 4) Placez le poulet directement sur la grille métallique, avec le côté poitrine vers le bas. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson.

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.
- 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 et les supports de grille amovibles .
3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Tournez la molette des modes de cuisson sur pour accéder à Menu .
5. Tournez la molette pour sélectionner et appuyez sur OK.


Programme de nettoyage	Durée
C1 - Nettoyage léger	1 h
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min

6. Tournez la manette de commande pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur **OK**.
7. Appuyez sur **OK** pour démarrer le nettoyage.

Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. La porte se déverrouille lorsque l'affichage indique .

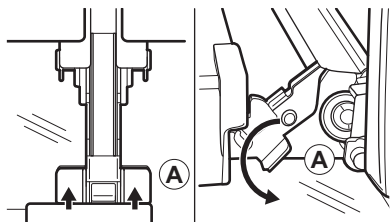
8. Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
9. Attendez que l'appareil soit froid et que la porte se déverrouille. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et de l'eau.

7.4 Nettoyage conseillé

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

7.5 Retrait et installation de la porte

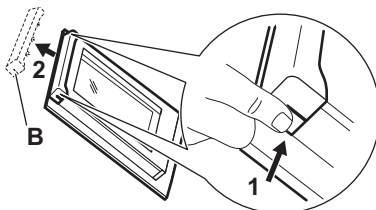
1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez entièrement la porte.
3. Appuyez sur les leviers de serrage **A** sur les deux charnières de porte.



4. Fermez partiellement la porte jusqu'à ce qu'elle s'arrête, puis soulevez-la des

charnières. Soyez prudent, la porte est lourde.

5. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
6. Tenez le cache de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
8. Soulevez chaque panneau de verre par son bord supérieur et retirez-le du guide. Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.
9. 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.

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

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 supérieure

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

8. DÉPANNAGE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Les détails de service figurent sur la plaque signalétique située

sur le cadre avant. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et ré-enclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur 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. - Chaleur Tournante Humide - est activée.

La Sonde de cuisson ne fonctionne pas. - La fiche de la Sonde de cuisson n'est pas complètement insérée dans la prise.

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

Err C2 - Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.

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	NBA5P50KAB 944035131 NBA5P521AB 944035069 NBA5P531AB 944035059 NBA5P531AB 944035132 OA5PB50SAB 944035135 OA5PB531AB 944035122 TA5PB521AB 944035133 TA5PB531AB 944035121 TA5PB53XAB 944035134
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	NBA5P50KAB	33,0 kg
	NBA5P521AB	34,5 kg
	NBA5P531AB	34,5 kg
	NBA5P531AB	34,5 kg
	OA5PB50SAB	34,0 kg
	OA5PB531AB	34,5 kg
	TA5PB521AB	33,0 kg
	TA5PB531AB	35,0 kg
	TA5PB53XAB	35,0 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
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2,0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564, EN 63474.

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous à Avant la première utilisation.


9.3 Conseils pour économiser l'énergie


- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sautiez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Chaleur Tournante 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.

- Si possible, désactivez le Wi-Fi pour économiser de l'énergie. Reportez-vous à Avant la première utilisation.
- 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. Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson.
 - 12,5 h : 30-115 °C
 - 8,5 h : 120-195 °C
 - 5,5 h : 200-245 °C
 - 3 h : maximum 250 °C

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

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

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

FR Concerne la France uniquement :



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



A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.

