

# AEG



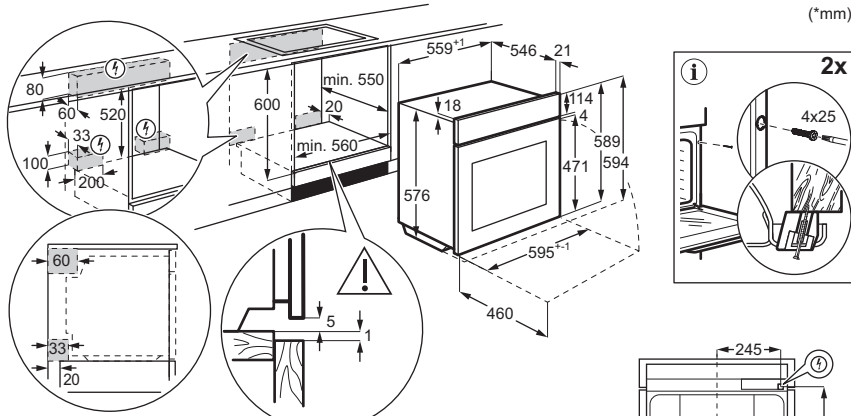
[aeg.com/register](https://aeg.com/register)



NBA5P50KAB  
NBA5P521AB  
NBA5P531AB  
NBA5P531AB  
OA5PB50SAB  
OA5PB531AB  
TA5PB521AB  
TA5PB531AB  
TA5PB53XAB

## МОНТАЖ / ÜZEMBE HELYEZÉS / INSTALAREA / INŠTALÁCIA

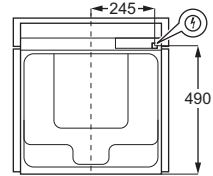
(\*mm)



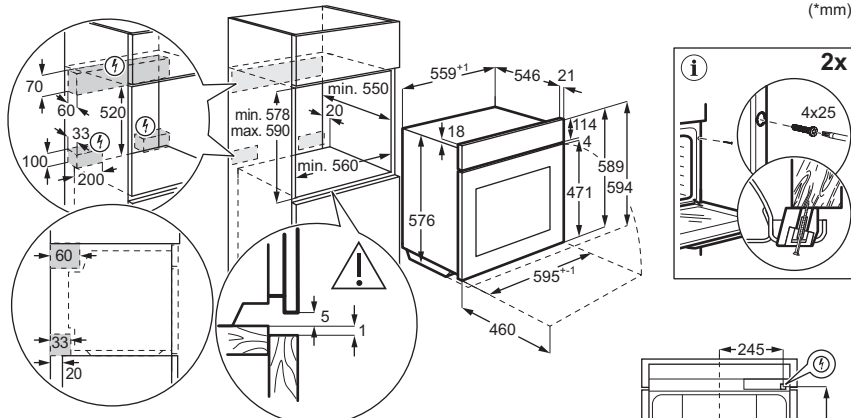
**YouTube**

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

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



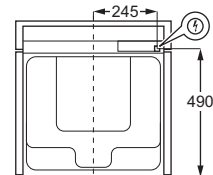
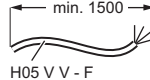
(\*mm)



**YouTube**

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



## БЪЛГАРСКИ

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	8
4. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	8
5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
6. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....	14

7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	15
8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	17
9. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	17
10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА...	19

Запазваме си правото на изменения.

## 1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда прочетете внимателно предоставените инструкции. Производителят не носи отговорност за наранявания или повреди, резултат от неправилен монтаж или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и достъпно място за справка в бъдеще.

### 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разби-

рат възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че не си играят с уреда и мобилни устройства с приложението.
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и ги изхвърлете както съответства.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Дръжте децата и домашните любимци на разстояние по време на употреба и при охлаждане.

- Активирайте устройството за безопасност за деца, ако е налично такова.
- Децата не трябва да почистват или поддържат уреда без надзор.

## 1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотели, стаи за гости със закуска, къщи за гости извън града и други подобни места за настаняване, където подобен тип използване не надвишава средното ниво на домашна употреба.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производител, от негов оторизиран сервизен център или от лица с подобна квалификация, за да се избегне

опасност от електрически удар.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи

препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

- Преди пиrolитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Installation

#### ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, налични на нашия уебсайт.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, се уверете, че е изравнен и че вратата се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

### 2.2 Електрическо свързване

#### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уверете се, че параметрите от табелката с данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уредът трябва да се заземе. Винаги използвайте правилно инсталиран, устойчив на удари контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Избягвайте нанасянето на повреда по щепсела и кабела. Ако е необходима подмяна, тя трябва да бъде извършена от наш оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да допират или да са в близост до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или вратичката е гореща.
- Защитата от електрически удар на тоководещи и изолирани части трябва да се закрепят сигурно и да не се свалят без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта само в края на инсталацията. Осигурете достъп до контакта след инсталацията.
- Ако щепселът е хлабав, не го включвайте в контакта на захранващата мрежа.
- Не изключвайте уреда, като дърпате от захранващия кабел. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само подходящи устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от държача), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което изключва уреда от мрежата на всички полюси, с ширина на контактния отвор поне 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.

- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

## 2.3 Използване

### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте техническите спецификации на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда по време на експлоатация, тъй като може да се отдели горещ въздух и запалими смеси от алкохолни съставки.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Дръжте искри и открит пламък далеч от уреда, когато вратата е отворена.
- Използвайте само одобрени стъклени съдове и буркани за консервиране.
- Не поставяйте запалими продукти близо до уреда.
- Не споделяйте своята Wi-Fi парола.

### ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или предмети директно върху дъното на фурната.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на фурната.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не оставяйте влажни съдове и храна в уреда след готвене.
  - бъдете внимателни, когато сваляте или монтирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или на неръждаемата стомана не влияе върху производителността на уреда.
- Използвайте дълбока тава за сиропирани кексове, тъй като

плодовите сокове могат да оставят трайни петна.

- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е монтиран зад мебелен панел, не затваряйте панела по време на употреба или докато уредът не се охлади напълно, за да предотвратите повреди вследствие на топлина и влага.
- Относно лампата(ите) в продукта и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакинските уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за експлоатационното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване по друг начин и не са подходящи за осветяване на помещения в дома.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите технически характеристики.
- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.

## 2.4 Грижа и почистване

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Изключете уреда и извадете щепсела от контакта преди провеждането на поддръжка.
- Уверете се, че уредът е изстинал напълно, за да избегнете счупване на стъклото. Ако стъклените панели на вратата са повредени, се свържете с оторизирания сервиз за тяхната подмяна.
- Бъдете внимателни, когато отстранявате вратата от уреда, тя е тежка.
- Почистете и подсушете уреда, неговата вътрешност и аксесоарите след всяка употреба, за да предотвратите кондензация на пара, корозия и влошаване на характеристиките на повърхността.
- Проверявайте продукта редовно за признаци на влошаване на характеристиките му, които могат да го

- направят неподходящ за контакт с храна – например пукнатини, мехури, лющене, свиване, лепкавост, корозия или други видими промени в текстурата или външния вид. Следвайте инструкциите за почистване и грижа, за да предотвратите влошаване на характеристиките на продукта.
- За почистване на уреда и аксесоарите използвайте микрофибърна кърпа, топла вода и неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, кърпи, разтворители, остри или метални предмети.
  - Следвайте инструкциите за безопасност, посочени на опаковката, когато използвате спрей за фурна.

### Пиролитично почистване

- Прочетете всички инструкции относно пиролитичното почистване
- Преди извършване на пиролитично почистване и първоначално подгриване, извадете от фурната следното:
  - всички излишни остатъци от храна, разливи / отлагания от мазнина.
  - всякакви подвижни предмети (включително рафтове, странични релси и др., предоставени с уреда), особено всички незалепващи тенджери, тигани, тави, прибори и др.
- Дръжте децата на разстояние през периода на пиролитичното почистване, тъй като уредът става много горещ и изпуска горещ въздух от предните отвори.
- Пиролитичното почистване освобождава дим от остатъци след

готвене и материали от конструкцията. Осигурете добра вентилация по време и след първоначалното подгриване и пиролитичното почистване.

- Не разливайте и не наливайте вода върху вратичката на фурната по време на и след пиролитичното почистване, за да избегнете повреда на стъклените панели.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза/остатъци от храна, не са вредни за хора, в това число малки деца, или хора със заболявания.
- Пазете малките домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.
- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави и прибори могат да бъдат повредени от пиролитичното почистване при висока температура и да отделят вредни пари в малки количества.

## 2.5 Изхвърляне

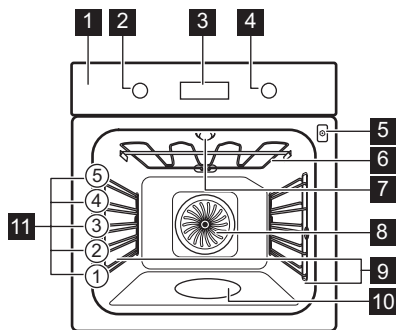
### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, след което отрежете и изхвърлете електрическия кабел.

## 3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

### 3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Екран
- 4 Копче за управление
- 5 Гнездо за включване на термосондата
- 6 Нагряващ елемент
- 7 Осветление
- 8 Вентилатор
- 9 Водачи за скара, отстраняеми
- 10 Вътрешна част на фурната
- 11 Позиция на скара

### 3.2 Контролен панел

	Натиснете , за да зададете функциите на таймера.
	Натиснете , за да зададете: Бързо нагряване.
	Натиснете , за да включите и изключите лампичката на уреда.
	Натиснете за настройка на температурата на храната със: Сензор за храна.
OK	Натиснете , за да потвърдите избора си.

### Индикатори на екрана

	Уредът е заключен.
	Подменю: Помощ при готвене.
	Подменю: Почистване.
	Подменю: Настройки
	Бързо загреване е активиран.
	Готвенето на пара е активирано.
	Термосонда е активиран.
	Таймер е активиран.
	Време за готвене е активиран.
	Час на Забавен старт е активиран.
	Брояч е активиран.
	Wi-Fi е активиран.
	Дистанционно управление е активиран.
	Лента за хода на готвене – визуално показва кога уредът достига зададената температура или кога времето за готвене свършва.

### За да включите уреда:

1. Натиснете копчетата. Копчетата излизат (само за избрани модели).
2. Завъртете ключа за функции нагряване, за да изберете функцията.
3. Завъртете контролния ключ, за да регулирате настройките.

За да изключите уреда: завъртете копчето с функциите за нагряване на изключена позиция 0.

## 4. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА




### 4.1 Настройване на часовника

След първото свързване към електрическата мрежа, изчакайте докато на екрана

се покаже: "00:00" или "12:00" (в зависимост от модела).


1. Завъртете копчето за управление, за да зададете времето.
2. Натиснете **OK**.


## 4.2 Първоначално подгриване и почистване

1. Предварително загрейте празния уред, за да премахнете всякакви миризми. Проветрете стаята.
2. Извадете всички аксесоари и носачите на рафта.
3. Задайте всяка функция на максимална температура и оставете уреда да работи за посоченото времетраене:  1 ч,  15 мин,  15 мин. Вижте Ежедневна употреба.
4. Изключете уреда и го оставете да се охлажда.
5. Почиствайте с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат. Сменете аксесоарите и носачите на рафта.


## 4.3 Безжична връзка

За да свържете уреда, който Ви трябва:

- Безжична връзка с интернет.
  - Мобилно устройство, свързано към същата безжична мрежа.
1. За да изтеглите приложението, сканирайте QR кода, намиращ се на задната корица на ръководството за потребителя. Можете също да изтеглите приложението директно от магазина за приложения.
  2. Следвайте инструкциите за инсталиране на приложението.
  3. Завъртете копчето за функцията за загряване, за да изберете символа .

4. Завъртете контролното копче, за да изберете символа  / Wi-Fi. Включете го или го изключете. Вижте глава „Ежедневна употреба“, Промяна: Настройки.

Wi-Fi е включена по подразбиране. Вижте глава „Енергийна ефективност“ за съвети за икономия на енергия.

 От съображения за безопасност, дистанционното управление се изключва автоматично след 24 ч. Повторете процеса на включване, ако е необходимо.

Честота	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимална мощност	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi модул	NIUS-50


## 4.4 Софтуерни лицензи


Софтуерът в този продукт съдържа компоненти, базирани на безплатен софтуер с отворен код. AEG признава приноса на общностите за отворен софтуер и роботика към проекта за разработка.

За достъп до изходния код на тези компоненти от безплатен софтуер и софтуер с отворен код, чиито лицензионни условия изискват публикуване, и за да видите пълната им информация за авторски права и приложимите лицензионни условия, посетете: <http://aeg.opensourcerepository.com> (папка NIUS).


# 5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

## 5.1 Функции нагриване

 **Горещ въздух/вентилатор:** Равномерно печене, крехки резултати, сушене

 **Традиционно печене:** Традиционно печене

 **SteamBake:** На пара

 **Дълбоко замразени храни:** Пържени картофи, картофени резенчета, пролетни рулца

 **Функция пица:** Печене на пица

 **Долен нагревател:** Печене на сладкиши

 **Печене с влажност:** Печене



**Грил:** Препичане, грил



**Турбо грил:** Печене на месо, запичане до златисто


Лампата може автоматично да се изключва при температура под 80°C при някои функции на фурната.


## 5.2 Настройка: Функции нагряване


1. Завъртете контролното копче за функции нагряване, за да изберете Функция нагряване.
2. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.


» Бързо загреване – натиснете и задръжте, за да съкратите времето за нагряване. Опцията е възможна за някои от функциите за нагряване. Вентилаторът може да се включи автоматично.

## 5.3 Таймер

1. Завъртете копчетата, за да изберете функцията за нагряване и за да зададете температура, ако е необходимо.
2. Натиснете , докато на дисплея се покаже желаната функция на таймера:

 **Таймер:** Задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи се чува сигнал.


 **Време за готвене:** Задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи, се чува сигнал и готвенето спира.

 **Час на Забавен старт:** За отлагане на старта и/или края на готвенето.

3. Завъртете копчето за управление, за да зададете времето.
4. Натиснете **OK**.
5. Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчетата в изключено положение, ако е необходимо.

## 5.4 Настройка: SteamBake – Готвене на пара

1. Уверете се, че уреда е студен.
2. Напълнете релефа във вътрешността с максимум 250 мл чешмяна вода. Не пълнете отново вътрешността на фурната по време на готвене или когато уредът е нагорещен.


3. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да изберете Функция нагряване .
4. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.
5. Загрейте предварително празния уред за 10, за мин да създадете влажност.
6. Поставете храната в уреда.
7. Когато готвенето приключи, завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.
8. Когато уредът изстине, отстранете останалата вода от вътрешното отделение с мека кърпа.

### **ВНИМАНИЕ!**

Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.

## 5.5 Влизане: Меню

Отворете менюто за достъп до ястия и настройки за Помощ при готвене.



1. Завъртете ключа за функциите за загреване на .

Дисплеят показва , , .

2. Завъртете контролния ключ и изберете иконата, за да влезете в подменюто. Натиснете **OK**.

## 5.6 Настройка: Помощ при готвене

Помощ при готвене Подменюто се състои от програми, предназначени за специални ястия. Програмите започват с подходяща настройка. Можете да регулирате времето и температурата по време на готвене.

1. Завъртете ключа за функциите за загреване на .
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете **OK**.
3. Завъртете контролния ключ, за да изберете ястие (P1 - P...). Натиснете **OK**.
4. Поставете храната в уреда. Натиснете **OK**.
5. Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

## Подмению: Помощ при готвене

### Легенда



Сензорът за храна трябва да бъде свързан, за да използвате функцията. Вижте Термосонда.



Напълнете релефа във вътрешността с вода за готвене с пара.



Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.



Ниво на скарата. Вижте Описание на продукта.

Дисплеят показва **P** и **номер** на ястието, което можете да проверите в таблицата.

<b>P1</b>	<b>Ростбиф, алангле</b>	2; тава за печене
<b>P2</b>	<b>Ростбиф, средно изпечено</b>	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели 2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P3</b>	<b>Говеждо печено, добре изпечено</b>	2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P4</b>	<b>Стек, средно изпечено, 180 - 220 г на парче; 3 см дебели</b>	3; съд за печене на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P5</b>	<b>Печено/Задушено говеждо (основно ребро, корем) 1.5 - 2 кг</b>	2; съд за печене на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.
<b>P6</b>	<b>Ростбиф, алангле <sup>1)</sup></b>	2; тава за печене
<b>P7</b>	<b>Ростбиф, средно изпечено <sup>1)</sup></b>	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели 2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P8</b>	<b>Ростбиф, добре изпечено <sup>1)</sup></b>	2; тава за печене
<b>P9</b>	<b>Говеждо филе, алангле <sup>1)</sup></b>	0,5 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели 2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P10</b>	<b>Говеждо филе, средно изпечено <sup>1)</sup></b>	2; тава за печене
<b>P11</b>	<b>Говеждо филе, готово <sup>1)</sup></b>	2; тава за печене

**Печено телешко** (напр., плешка)



2; съд за печене на скара, 0.8 - 1.5

кг; 4 см дебели

**P12** Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда. Покрито печено.

**Свински печен врат или плешка, 1.5 - 2 кг**



2; съд за печене на скара

**P13** Добавете 200 мл течност към тавата за печене.

**Дърпано свинско месо <sup>1)</sup>, 1.5 - 2 кг**



2; тава за печене

**P14** След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.

**Свинско филе, 1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели**



2; съд за печене на скара

**P15** Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.

**Свински ребра с тънко месо, 2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки**



3; дълбок тиган

**P16** Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.

**агнешки бут с кости, дебели 1.5 - 2 кг; 7 - 9 см**



2; съд за печене на тава за печене

**P17** Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.

**Цяло пиле, 1 - 1.5 кг; прясно**



2; 200 мл; съд за готвене на

**P18** тава за печене

След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.

**Половин пиле, 0.5 - 0.8 кг**



3; тава за печене

**P19**

**Пилешки филета, 180 - 200 г парче**



2; съд за готвене на скара



**P20** Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.



**Пилешки бутчета, пресни**







3; тава за печене



**P21** Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.



**P22** Патица, цяла, 2 - 3 кг  
  2; съд за печене върху скара  
Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.

**P23** Гъска, цяла, 4 - 5 кг  
  2; дълбок тиган  
Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.


**P24** Руло "Стефани", 1 кг  
  2; скара


**P25** Цяла риба, на грил, 0.5 - 1 кг риба  
  2; тава за печене  
Напълнете рибата с масло, подправки и билки.


**P26** Филе от риба  
  3; съд за готвене върху скара

**P27** Чийзкейк  
 2;  28 см кръгла форма за печене на скара

**P28** Ябълков кейк  
  2;  100 - 150 мл; тава за печене


**P29** Ябълков тарт  
 2; форма за пай на скара


**P30** Ябълков пай  
  2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай на скара


**P31** Брауни, 2 кг тесто  
 3; дълбок тиган


**P32** Мъфини  
  2;  100 - 150 мл; форма за мъфини на скара


**P33** Кекс  
 2; форма за хляб на скара


**P34** Печени картофи, 1 кг  
 2; тава за печене  
Използвайте цели картофи с кожа.


**P35** Картофи с коричка, 1 кг  
 3; тава за печене с поставена хартия за печене  
Нарежете картофите на парчета.




**P36** Гриловани смесени зеленчуци, 1 - 1.5 кг  
 3; тава за печене с поставена хартия за печене  
Нарежете зеленчуците на парчета.



**P37** Крокети, замразени, 0.5 кг  
 3; тава за печене


**P38** Пържени картофи, замразени, 0.75 кг  
 3; тава за печене

**P39** Лазаня с месо/зеленчуци със сухи кори за паста, 1 - 1.5 кг  
 2; съд за готвене на скара




**P40** Картофен огретен (сурови картофи) 1 - 1.5 кг  
 1; съд за готвене на скара  
Завъртете ястието след половината от времето за готвене.

**P41** Прясна пица, тънка  
  2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене

**P42** Прясна пица, дебела  
  2; тава за печене с поставена хартия за печене



**P43** Киш  
 2; тава за печене на скара

**P44** Багета / Чабата / Бял хляб, 0.8 кг  
  2;  150 мл; тава за печене с поставена хартия за печене  
За бял хляб е необходимо повече време.

**P45** Пълнозърнест / ръжен / черен хляб, 1 кг  
  2;  150 мл; тава за печене с поставена хартия за печене/форма за хляб на скарата

1) LTC - готвене на ниска температура.

## 5.7 Промяна: Настройки

1. Завъртете копчето за функцията за загряване до .
2. Завъртете копчето за управление, за да изберете . Натиснете **OK**.
3. Завъртете копчето, за да изберете настройката. Натиснете **OK**.
4. Завъртете контролния ключ за регулиране на стойността. Натиснете **OK**.

5. Завъртете копчето за функциите за загряване в изключена позиция, за да излезете от Меню.

### Подменю: Настройки


Настройка	Стойност
01 Час от денонощието	Смяна
02 Яркост на екрана	1 - 5
03 Звук на бутоните	1 - Звук на сигнал, 2 - Щракване, 3 - Звукът е изключен
04 Сила на звук. сигнал	1 - 4
05 Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп, 2 - Аларма
06 Брояч	Вкл. / Изкл.
07 Осветление	Вкл. / Изкл.
08 Бързо загряване	Вкл. / Изкл.
09 Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.
10 Wi-Fi	Вкл. / Изкл.
11 Авто дистанционно действие	Вкл. / Изкл.
12 Забравяне на мрежата	Да/Не
13 Демо режим	Активиращ код: 2468
14 Софтуерна версия	Проверка
15 Зануляване на настройките	Да/Не


### 5.8 Заклучване


Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

Когато се активира, докато уредът се използва, той заключва командното табло, като гарантира, че текущите настройки за готвене продължават без прекъсване.

Когато е активиран, докато уредът е изключен, той поддържа командното табло заключено, като предотвратява неволното включване на уреда.

 ОК -- натиснете и задръжте, за да включите функцията.

Прозвучава сигнал.  - премигва 3 пъти, когато заключването е включено. Вратичката на уреда е заключена.

 ОК - натиснете и задръжте, за да изключите функцията.

### 5.9 Аксесоари

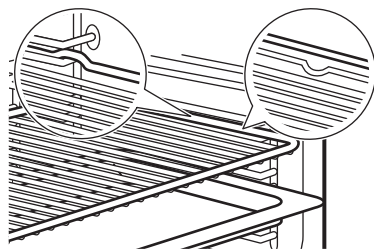


Налични аксесоари в зависимост от модела.

Сканирайте QR кода, за да проверите как да използвате аксесоарите, доставени с Вашия уред. Можете да поръчате допълнителни аксесоари отделно. За повече информация се свържете с местния доставчик.

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Поставете аксесоара (скара/тава) между водещите ленти на носача на рафта. Уверете се, че рафтът се опира в задната част на фурната.



Ако Вашата тава има наклон, поставете я към задната част на фурната.


Ако има надпис върху аксесоара, уверете се, че е обърнат към Вас.

Ако използвате тава с дупки, поставете тавата/тигана отдолу, за да събирате отцеждащите се течности.

### 5.10 Термосонда

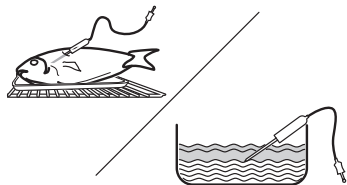
Измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:

- $^{\circ}\text{C}$  - температурата на фурната. Тя трябва да бъде поне  $25^{\circ}\text{C}$  - висока от температурата на сензора за храна.
-  – температура на сензора за храна.

1. Задайте функция за затопляне и температура на фурната.
2. Въведете върха на сензора за храна в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. При касероли, поставете върха на сензора за храна точно в центъра, като го стабилизирате в твърда съставка.

Уверете се, че върхът не докосва дъното на тавата за печене.



3. Включете сензорът за храна в гнездото, което се намира във вътрешността на уреда. Вижте Описание на продукта. Дисплеят показва настоящата температура на сензора за храна.

4. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата. Натиснете ОК.
5. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Натиснете произволен символ, за да спрете сигнала. Проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.
6. Изключете уреда.
7. Извадете щепсела на сензора за храна от гнездото и премахнете ястието от уреда.

## 6. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

### 6.1 Препоръки за готвене

Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки. Ако не можете да намерите настройките за конкретна рецепта, потърсете подобни рецепти.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

**Символи, използвани в таблиците:**

	Тип храна
	Функция нагряване
°C	Температура
	Позиция на скарата
	Време за готвене (мин)
	Допълнителна информация

### 6.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

	°C			
Огретен с паста	200	40 - 60	1	1)
Запечени картофи	180	80 - 100	1	1)
Мусака	180	70 - 90	1	1)













	°C			
Лазаня	180	80 - 100	1	1)
Канелони	200	80 - 100	1	1)
Хлебен пудинг	190	60 - 80	1	1)
Оризов пудинг	180	80 - 100	1	1)
Ябълков кейк с пандишпанова торта (кръгла форма за сладкиши)	160	110 - 120	1	2)
Бял хляб	200	80 - 100	1	3)
Свински бут	180	110 - 130	1	1)4)

- 1) Използвайте стъклени съдове на решетъчната скара.
- 2) Използвайте форма с отделящо се дъно с диаметър 26 см.
- 3) Използвайте тавата за печене.
- 4) Добавете 200 мл вода в стъкления съд.

### 6.3 Информация за изпитващи лаборатории








Тестове съгласно EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Малки кейкове 20 броя/табла				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)

	°C			
	140	31 - 41	2 и 4	1)2)3)
Пандишпанова торта без мазнина				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 и 3	2)5)
Маслени бисквити				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 и 4	1)3)
Тост				
	макс.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Използвайте тавата за печене с наклона, насочен към вратата.
- 2) Загрейте празния уред. Не използвайте: Бързо загреване.
- 3) Използвайте универсален тиган на четвъртата позиция на скарата.
- 4) Употреба Скара/рафт.
- 5) Използвайте скарата с тавата за печене отдолу. Поставете тавата за печене с наклона към вратата.
- 6) Предварително загрейте празния уред за 5 мин. Не използвайте: Бързо загреване.
- 7) Според: IEC 60350-1:2023.

## Допълнителни готварски рецепти

		°C		
Целувки				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Пиле				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Използвайте тавата за печене с наклона, насочен към вратата.
- 2) Използвайте хартия за печене
- 3) Загрейте празния уред. Не използвайте: Бързо загреване.
- 4) Поставете пилето върху скарата с гърдите надолу. Сложете тавата за печене на първото ниво на фурната. Обърнете пилето по средата на времето за готвене.

## 7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

### 7.1 Бележки относно почистването

- Използвайте почистващ разтвор за метални повърхности.
- Използвайте течния препарат против котлен камък, препоръчан от производителя, за да отстраните варовиковите наслагвания.
- Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути.
- Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.

### 7.2 Демонтиране на носачите на скарата



1. Уверете се, че уредът е студен.

2. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.
3. Издърпайте задната част на носача на решетката на скарата от стената и я извадете.
4. Поставете подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция. Повторете стъпките в обратен ред.

Ако се доставят телескопични водачи, неговите задържащи щифтове трябва да съчат напред.


### 7.3 Пиролитично почистване

Тази програма изгаря остатъчната мръсотия в уреда. Използвайте я винаги, когато уредът се нуждае от дълбоко почистване. Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.

1. Уверете се, че уреда е студен.
2. Отстранете всички принадлежности и подвижните носачи на скариите.
3. Почистете вътрешността на фурната и вътрешното стъкло на вратичката с топла вода, мека кърпа и лек почистващ препарат.
4. Завъртете копчето за Функции нагряване до , за да влезете в Меню.
5. Завъртете копчето за управление, за да изберете  и натиснете ОК.


Програма за почистване	Времетраене
C1 - Леко почистване	1 h
C2 - Нормално почистване	1 h 30 min
C3 - Цялостно почистване	3 h

6. Завъртете копчето за управление, за да изберете програмата за почистване и натиснете ОК.
7. Натиснете ОК, за да започнете почистването.

Когато почистването започне, вратата на уреда се заключва и лампичката изгасва. Не стартирайте функцията, ако не сте затворили вратичката на фурната напълно. Докато вратата се отключи, дисплеят показва .

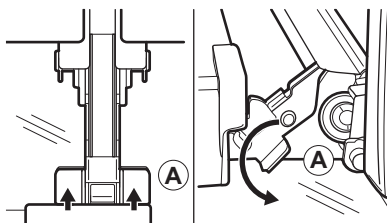
8. След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.
9. Изчакайте, докато уредът изстине и вратичката се отключи. Почистете вътрешността на фурната с мека кърпа и вода.

### 7.4 Напомняне за почистване

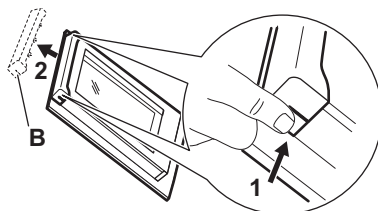
Когато  започне да мига на дисплея след готвене, уредът Ви напомня да го почистите с пиролитично почистване. Можете да изключите напомнянето в подменюто: Настройки. Вижте Ежедневна употреба, Промяна: Настройки.

### 7.5 Премахване и монтаж на вратичката

1. Уверете се, че уредът е студен.
2. Отворете вратичката изцяло.
3. Натиснете докрай закрепващите лостчета **A** на двете панти на вратичката.



4. Затворете вратата частично, докато спре, след това я повдигнете от пантите. Внимавайте, вратата е тежка.
5. Поставете вратата на мека кърпа върху стабилна повърхност.
6. Хванете рамката в горната част на вратичката **B** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



7. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
8. Повдигнете всеки стъклен панел за горния му ръб и го извадете от водача. Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.
9. Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте

стъклените панели в съдомиялна машина.

След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.

Уверете се, че стъклените панели са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.

## 7.6 Смяна на лампата

Изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте, докато изстине.

Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.

### Горна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката.
4. Поставете стъкления капак.

## 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Информацията за сервизното обслужване се намира на табелката с данни, разположена на предната рамка. Вижда се, когато отворите вратичката. Не сваляйте табелката с данни.

Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате уреда. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.

**Не можете да активирате или управлявате уреда.** - Уредът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.

**Уредът не нагрява.**

- Вратата не е добре затворена.

- Заклучване е активиран.
- Включено е автоматичното изключване.

**Лампата не работи.** – Лампата е изгоряла. Сменете лампата.

**Лампата е изключена.** - Печене с влажност - е активирана.

**Термосонда не работи.** – Щепселът на Термосонда не е въведен напълно в контакта.

**На дисплея се показва "00:00".** - Възникна прекъсване в захранването. Задайте час от денонощието.

**Err C2** - Поставете Термосонда изцяло в контакта.

**Err C3** - Затворете вратичката. Включете и изключете уреда. Проверете дали заключването на вратичката не е повредено.

**Err F102** - Затворете вратичката. Проверете дали заключването на вратичката не е повредено.

## 9. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 9.1 Информационен лист за продукта и информация за продукта съгласно (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Име на доставчик

AEG

Идентификация на модела

NBA5P50KAB 944035131  
NBA5P521AB 944035069  
NBA5P531AB 944035059  
NBA5P531AB 944035132  
OA5PB50SAB 944035135  
OA5PB531AB 944035122  
TA5PB521AB 944035133  
TA5PB531AB 944035121  
TA5PB53XAB 944035134

Индекс на енергийна ефективност

81.2

Клас на енергийна ефективност

A+

Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	71 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	NBA5P50KAB	33,0 кг
	NBA5P521AB	34,5 кг
	NBA5P531AB	34,5 кг
	NBA5P531AB	34,5 кг
	OA5PB50SAB	34,0 кг
	OA5PB531AB	34,5 кг
	TA5PB521AB	33,0 кг
	TA5PB531AB	35,0 кг
	TA5PB53XAB	35,0 кг

Уредът е тестван в съответствие с: EN IEC 60350-1.

## 9.2 Изисквания за информация съгласно (ЕС) № 2023/826

Енергийна консумация при изчакване	0,8 W
Енергийна консумация в режим Готовност в мрежа	2,0 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

Уредът е тестван в съответствие с: EN 50564, EN 63474.


За указания как да активирате и деактивирате безжичната мрежова връзка вижте Преди първа употреба.


## 9.3 Съвети за пестене на енергия

- Дръжте вратата затворена по време на готвене и избягвайте да я отваряте често.

- Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.
- Използвайте метални или тъмни, неотразяващи съдове за готвене.
- Пропуснете предварителното загряване, освен ако не е необходимо.
- Сведете до минимум паузите между печенето на няколко ястия.
- При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия (само за избрани модели).
- Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла. Намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 мин преди края на готвенето.
- Изключвайте лампата по време на готвене, освен ако не е необходимо.
- Печене с влажност (само за избрани модели) – тази функция е използвана в съответствие с изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва. При някои модели това отнема 30 сек.
- Когато е възможно, изключете Wi-Fi, за да спестите енергия. Вижте Преди първа употреба.
- Автоматично изключване – от съображения за безопасност, ако функцията за нагряване е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време. Ако възнамерявате да пуснете функция за нагряване за продължителност, надвишаваща времето за автоматично изключване, задайте времето на готвене.
  - 12,5 ч: 30–115 °C
  - 8,5 ч: 120–195 °C
  - 5,5 ч: 200–245 °C
  - 3 ч: 250 – максимум °C

## 10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа  . Поставете опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от електрически и електронни

уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа  с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

### MAGYAR

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	19
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	21
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	23
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	24
5. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....	25

6. TANÁCSOK ÉS TIPPEK.....	29
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	30
8. HIBAELHÁRÍTÁS.....	32
9. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	32
10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	33

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

A készülék üzembe helyezése és használata előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Az útmutatót tartsa biztonságos és elérhető helyen, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendel-

kező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és annak mobil eszkö-

zeivel, valamint azok alkalmazásával.

- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa azokat.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Tartsd távol a gyerekeket és háziállatokat használat és hűtés közben.
- Aktiválja a gyermekbiztonsági eszközt, ha elérhető.
- A gyerekek nem takaríthatják vagy karbantarthatják a készüléket felügyelet nélkül.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.

- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott ételérzékelőt (maghőmérő szenzort) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereeléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet,

ami az üveg megrepedését eredményezheti.

- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a készülék sütőteréből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Installation

#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Kövesse a weboldalunkon elérhető telepítési utasításokat.
- Legyen óvatos a készülék mozgatásakor, mivel nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt győződjön meg arról, hogy az vízszintes, és az ajtó akadálytalanul nyílik.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápellátással kell működtetni.

### 2.2 Elektromos csatlakozás

#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Az összes elektromos kapcsolódást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózati feszültség paramétereinek.
- A készüléket földelni kell. Mindig használjon megfelelően felszerelt ütésálló aljzatot.

- Ne használjon többdugós adaptert és hosszabbító kábelt.
- Kerülje a hálózati csatlakozódugó és kábel sérülését. Ha cserére van szükség, azt hivatalos szervizközpontunknak kell elvégeznie.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatba. A telepítés után biztosítsa a hálózati csatlakozóhoz való hozzáférést.
- Ha a hálózati aljzat meglazult, ne csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót.
- A hálózati kábel meghúzásával ne válassa le a készüléket. Ehhez a csatlakozódugót fogja meg.
- Csak megfelelő szigetelőberendezéseket használjon: vezetékvdő megszakitókat, biztosítékokat (a tartóból kivett csavaros típusú biztosítékokat), földszivárgásgátlókat és kontaktorokat.
- A villamos hálózatnak rendelkeznie kell egy leválasztó eszközzel, amely minden póluson leválasztja a készüléket a hálózatról, legalább 3 mm érintkezőnyílással.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati kábellel és dugasszal kerül szállításra.

## 2.3 Használat

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanás-veszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Legyen óvatos a készülék ajtajának kinyitásakor működés közben, mivel forró levegő és alkoholtartalmú összetevőkből származó gyúlékony keverékek szabadulhatnak fel.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Tartsa távol a szikrákat és a nyílt lángokat a készüléktől, amikor az ajtó nyitva van.
- Csak jóváhagyott üveget és befőttesüveget használjon a tartósításhoz.
- Ne helyezze gyúlékony termékeket a készülék közelében.
- Wi-Fi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - Ne helyezze az edényeket vagy tárgyakat közvetlenül a sütőtér aljára.
  - Ne helyezze az alumínium fóliát közvetlenül a sütőtér aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - Főzés után ne hagyjon nedves edényeket és ételeket a készülékben.
  - Legyen óvatos a kiegészítők eltávolításakor vagy beszerelésekor.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.
- Használjon mély serpenyőt nedves süteményekhez, mivel a gyümölcslevek tartós foltokat okozhatnak.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.

- Ha a készüléket bútorlap mögé szerelik, ne csukja be a panelt használat közben, vagy amíg a készülék teljesen le nem hűlt, hogy elkerülje a hő és a nedvesség okozta károkat.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélességes fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Csak az azonos műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpákat használjon .
- A készülék javítását bízva a márkaszervizre. Mindig eredeti pótalkatrészt használjon.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Karbantartás előtt kapcsolja ki és húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Biztosítsa, hogy a készülék hideg legyen, hogy elkerülje az üveg törését. Ha az ajtó üvegpelnelei sérültek, forduljon a hivatalos szervizhez a csere érdekében.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről.
- Minden használat után tisztítsa meg és szárítsa meg a készüléket, a sütőteret és a tartozékokat, hogy megakadályozza a gőzkondenzációt, a korróziót és a felületi romlást.
- Rendszeresen ellenőrizze a terméket olyan romlási jelek után kutatva, amelyek miatt alkalmatlanná válhat élelmiszerral való érintkezésre, például repedések, hólyagok, rétegelválás, zsugorodás, ragadosság, korrózió vagy egyéb látható változások a textúrában vagy a megjelenésben. A károsodások elkerülése érdekében kövesse a tisztítási és ápolási utasításokat.
- A készülék és a tartozékok tisztításához használjon mikroszálas kendőt, meleg vizet és semleges tisztítószeret. Ne használjon súrolószereket, tisztítószivacsokat, oldószereket, éles szélű vagy fém tárgyakat.

- Sütőtisztító spray használatakor kövesse a csomagoláson található biztonsági utasításokat.

### Pirolitikus tisztítás

- Olvassa el a pirolitikus tisztításra vonatkozó összes utasítást.
- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálkákat, konyhai eszközöket stb.
- Tartsa távol a gyermekeket a pirolitikus tisztítás során, mivel a készülék nagyon forróvá válik, és forró levegőt bocsát ki az előlő szellőzőkből.
- A pirolitikus tisztítás a főzési maradványokból és a szerkezeti anyagokból származó gőzöket bocsát ki. Biztosítson jó szellőzést a kezdeti előmelegítés és a pirolitikus tisztítás során és után.
- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegelemek.

- A pirolitikus sütőkből származó füstök/sütési maradványok nem károsak az emberekre, beleértve a gyermekeket vagy a betegségben szenvedőket.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak és a hüllők) nagyon érzékenyek lehetnek a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.
- A magas hőmérsékletű pirolitikus tisztítás károsíthatja az edények, serpenyők, tálcák és eszközök tapadásmentes felületeit, és alacsony szintű káros gőzöket szabadíthatnak fel.

### 2.5 Ártalmatlanítás

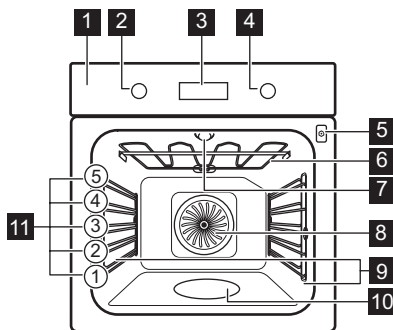
#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Húzza ki a készüléket a hálózatból, majd vágja le és dobja ki az elektromos kábelt.

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés








- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Kijelző
- 4 Szabályozó gomb
- 5 Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 6 Fűtőelem





- 7 Lámpa
- 8 Ventilátor
- 9 Kivehető polcartó
- 10 Sütőtér mélyedése
- 11 Polcpozíciók

### 3.2 Kezelőpanel

	Nyomja meg az időzítő funkciók beállításához.
	Nyomja meg a beállításához: Gyors felfűtés
	Nyomja meg a gombot a készüléklámpa be- és kikapcsolásához.
	Nyomja meg a gombot az étel maghőmérsékletének beállításához, ezzel: Étél érzékelő.
OK	Nyomja meg a választás megerősítéséhez.

## Kijelző visszajelzői

	A készülék zárolva van.
	Almenü: Előre programozott sütés.
	Almenü: Tisztítás.
	Almenü: Beállítások
	Gyors felfűtés bekapcsolva.
	A gőzsütés be van kapcsolva.
	Hűshőmérő szenzor bekapcsolva.
	Percszámláló bekapcsolva.
	Főzési idő bekapcsolva.
	Késleltetett indítás ideje bekapcsolva.

	Működésidőzítő bekapcsolva.
	Wi-Fi bekapcsolva.
	Távírányítás bekapcsolva.
	Folyamatjelző sáv – vizuálisan jelzi, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, vagy amikor a sütési idő véget ér.

### A készülék bekapcsolása:

1. Nyomja meg a választógombokat. A gombok kihúzhatók (csak bizonyos modelleknél).
2. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
3. A beállítások módosításához forgassa el a szabályozógombot.

A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt 0 helyzetbe.




## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### 4.1 Az idő beállítása

A hálózati feszültséghez való első csatlakoztatás után várja meg, amíg megjelenik a kijelzőn: "00:00" vagy "12:00" (modelltől függően).



1. Forgassa el a szabályozógombot az idő beállításához.
2. Nyomja meg a OK gombot.

### 4.2 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

1. Melegítse elő az üres készüléket, hogy eltávolítsa a szagokat. Szellőztesse ki a helyiséget.
2. Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polctartókat
3. Állítsa az egyes funkciókat maximális hőmérsékletre, és hagyja a készüléket meghatározott ideig működni:  1 ó,  15 perc,  15 perc. Tekintse meg a Mindennapi használat.
4. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
5. Tisztítsa meg mikroszálas ruhával, meleg vízzel és lágy tisztítószerrel. Tegye vissza a tartozékokat és a polctartókat.

### 4.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A készülék csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:

- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolat-tal.
  - Ugyanahhoz a vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.
1. Az alkalmazás letöltéséhez olvassa be a használati útmutató hátoldalán található QR-kódot. Az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásruhából is letöltheti.
  2. Kövesse az alkalmazás csatlakoztatási utasításait.
  3. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: .
  4. Forgassa el a szabályozógombot a következők kiválasztásához:  / Wi-Fi. Kapcsolja be vagy ki. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet a következő módosításához: Beállítások.

Wi-Fi alapértelmezés szerint be van kapcsolva. Az energiatakarékossági tippeket lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.

**i** Biztonsági okokból a távoli működés 24 ó elteltével automatikusan kikapcsol. Szükség esetén ismételje meg a kezdő lépéseket.

Frekvencia	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max teljesítmény	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-modul	NIUS-50


## 5. MINDENNAPI HASZNÁLAT

### 5.1 Sütőfunkciók

 **Hőlégbefúvás, nagy hőfok:** Egyenletes sütés, omlósság, aszalás

 **Alsó + felső sütés:** Hagyományos sütés

 **SteamBake:** Gőzölés


 **Fagyasztott ételek:** Sült burgonya, burgonyás zöldségek/krokettek, tavaszi tekercek

 **Pizza funkció:** Pizzasütés

 **Alsó sütés:** Sütemény sütése

 **Konvekciós levegő (nedves):** Sütés

 **Grill:** Píritás, grillezés

 **Infrasütés:** Hús sütése, píritás

Egyes sütőfunkciók során a sütőlámpa automatikusan kikapcsolhat 80°C alatt.

### 5.2 Beállítás: Sütőfunkciók

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

» Gyors felfűtés – nyomja meg és tartsa le-nyomva a fűtési idő lerövidítéséhez. Ez bizonyos sütőfunkciónál áll rendelkezésre. A ventilátor automatikusan bekapcsolhat.


### 4.4 Szoftver licenck


A termék szoftvere olyan összetevőket tartalmaz, amelyek ingyenes és nyílt forráskódú szoftvereken alapulnak. AEGelismeri a nyílt szoftver- és robotikai közösségek hozzájárulását a fejlesztési projekthez.


Ahhoz, hogy hozzáférjen ezen ingyenes és nyílt forrású szoftverkomponensek forráskódjához (melyek licencfeltételei megkövetelik a közzétételt), és hogy megtekintse ezek teljes körű szerzői jogi adatait és vonatkozó licencfeltételeit, kérjük, látogasson el a következő oldalra: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappa NIUS).

### 5.3 Timer

1. Forgassa el a gombokat a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.

2. Nyomja meg a  a kívánt timer funkció megjelenéséig:

 **Percszámoló:** Visszaszámlálás beállítása. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.

 **Főzési idő:** Visszaszámlálás beállítása. Ha az időmérő lejár, a jelzés megszólal, és a főzés leáll.

 **Késleltetett indítás ideje:** Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.

3. Forgassa el a szabályozógombot az idő beállításához.


4. Nyomja meg: OK.

5. Amikor az idő letelt, nyomja meg OK és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba ha szükséges.

### 5.4 Beállítás: SteamBake - Gőzben sütés

1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.  
2. Töltse fel a sütőtér mélyedését legfeljebb 250 ml csapvízzel.

Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a készülék forró.

3. A sütőfunkciók gombját forgassa el a(z)  sütőfunkció kiválasztásához.


- A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- Nedvesség létrehozásához melegítse elő az üres készüléket 10 perc ideig.
- Helyezze be az ételt a készülékbe.
- Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
- Ha a készülék lehűlt, távolítsa el a bennmaradt vizet a sütőtér bemélyedéséből egy puha törlőruha segítségével.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.

## 5.5 Bevitel: Menü

Nyissa meg a Menüt az Előre programozott sütési ételek és beállítások eléréséhez.



- Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz .

A kijelzőn , ,  látható.

- Az almenübe való belépéshez forgassa el a vezérlőgombot, és válassza ki az ikont. Nyomja meg: OK.

## 5.6 Beállítás: Előre programozott sütés

Előre programozott sütés az almenü olyan programokból áll, amelyeket kifejezetten az ételekhez terveztek. A programok megfelelő beállítással kezdődnek. Sütés közben beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

- Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.
- A(z)  kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a OK gombot.
- Egy étel kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot (P1 - P...). Nyomja meg a OK gombot.
- Helyezze az ételt a készülékbe. Nyomja meg a OK gombot.
- Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

## Almenü: Előre programozott sütés

### Magyarázat



A funkció használatához az ételérzékelőt csatlakoztatni kell. Tekintse meg a Hűshőmérő szenzor.



Gőzsütéshez tölts fel vízzel a sütőtér mélyedését.













A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.































Polcsint. Tekintse meg a Termékleírás.

A kijelzőn **P** megjelenik egy **sor** étel, amelyet a táblázatban ellenőrizhet.

<b>P1</b>	<b>Marhasült, véresen</b>	  2; <b>tepsi</b>
<b>P2</b>	<b>Marhasült, közepesen</b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P3</b>	<b>Marhasült, jól átsütve</b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P4</b>	<b>Steak, közepes, 180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag</b>	  3; <b>sütőtál rácsos polcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P5</b>	<b>Marhasült / párolt (minőségi karaj, vastag farfő) 1.5 - 2 kg</b>	  2; <b>sütőtál rácsos polcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.
<b>P6</b>	<b>Marhasült, véresen <sup>1)</sup></b>	  2; <b>tepsi</b>
<b>P7</b>	<b>Marhasült, közepes <sup>1)</sup></b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P8</b>	<b>Marhasült, jól átsütve<sup>1)</sup></b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P9</b>	<b>Marhahús filé, véres <sup>1)</sup></b>	  2; <b>tepsi</b>
<b>P10</b>	<b>Marhahús filé, közepes <sup>1)</sup></b>	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P11</b>	<b>Marhahús filé, kész <sup>1)</sup></b>	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.

- Borjú sült** (pl. lapocka)  
  2; sütőtál **rácsos polcon**, 0,8 - 1,5 kg; 4 cm vastag  
 A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülőkébe. Lefedve süsse.
- P12**
- 
- Sült sertésnyak vagy váll**, 1,5 - 2 kg  
  2; sütőtál **rácsos polcon**  
 Öntsön 200 ml folyadékot a hússütő edénybe.
- P13**
- 
- Tépett sertés <sup>1)</sup>**, 1,5 - 2 kg  
  2; **tepsi**  
 A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
- P14**
- 
- Sertés karaj**, 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag  
  2; sütőtál **rácsos polcon**  
 A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülőkébe.
- P15**
- 
- Sertés karaj**, 2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony  
 3; **mély tepsi**  
 Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
- P16**
- 
- Bárány comb csontokkal**, 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag  
  2; sütőtál **tepsin**  
 Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
- P17**
- 
- Egész csirke**, 1 - 1,5 kg; friss  
  2;  200 ml; fedeles sütőtál **tepsin**  
 A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
- P18**
- 
- Fél csirke**, 0,5 - 0,8 kg  
  3; **tepsi**
- P19**
- 
- Csirkemell**, 180 - 200 g darabonként  
  2; fedeles sütőtál **rácsos polcon**  
 A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.
- P20**
- 
- Csirkecomb, friss**  
  3; **tepsi**  
 Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
- P21**
- 
- Kacsa, egész**, 2 - 3 kg  
  2; sütőtál **rácsos polcon**  
 Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
- P22**

- Liba, egész**, 4 - 5 kg  
  2; **mély tepsi**  
 Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
- P23**
- 
- Fasírt**, 1 kg  
  2; **rácsos polc**
- P24**
- 
- Egész hal, grillezve**, 0,5 - 1 kg halanként  
  2; **tepsi**  
 Töltse meg a halat vajjal, fűszerekkel és fűszernövényekkel.
- P25**
- 
- Halfilé**  
  3; fedeles sütőtál **rácsos polcon**
- P26**
- 
- Sajttorta**  
 2;  28 cm kapcsos tortaforma **rácsos polcon**
- P27**
- 
- Almás sütemény**  
  2;  100 - 150 ml; **tepsi**
- P28**
- 
- Almás lepény**  
 2; pite forma a **rácsos polcon**
- P29**
- 
- Almáspite**  
  2;  100 - 150 ml;  22 cm pite forma a **rácsos polcon**
- P30**
- 
- Brownie**, 2 kg adag tészta  
 3; **mély tepsi**
- P31**
- 
- Muffin**  
  2;  100 - 150 ml; muffin tepsi a **rácsos polcon**
- P32**
- 
- Őzgerinc sütemény**  
 2; kenyérsütő forma a **rácsos polcon**
- P33**
- 
- Sült burgonya**, 1 kg  
 2; **tepsi**  
 Használjon egész burgonyát héjjal.
- P34**
- 
- Cikkburgonya**, 1 kg  
 3; **tepsi** sütőpapírral béelve  
 Darabolja fel a burgonyákat.
- P35**
- 
- Grillezett vegyes zöldségek**, 1 - 1,5 kg  
 3; **tepsi** sütőpapírral béelve  
 Darabolja fel a zöldségeket.
- P36**
- 
- Kroketek, fagyaszott**, 0,5 kg  
 3; **tepsi**
- P37**
- 
- Hasábburgonya, gyorsfagyasztott**, 0,75 kg  
 3; **tepsi**
- P38**

<b>P39</b>	<b>Húsos / zöldséges lasagne szárított tészta-lapokkal, 1 - 1,5 kg</b> ☐ 2; fedeles sütőtől <b>rácsos polcon</b>
<b>P40</b>	<b>Csőben sült burgonya (nyers burgonya) 1 - 1,5 kg</b> ☐ 1; fedeles sütőtől <b>rácsos polcon</b> A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
<b>P41</b>	<b>Friss pizza, vékony</b> ☐ ☐ 2; 🍷 100 ml; <b>tepsi</b> sütőpapírral béleelve
<b>P42</b>	<b>Friss pizza, vastag</b> ☐ ☐ 2; <b>tepsi</b> sütőpapírral béleelve
<b>P43</b>	<b>Quiche</b> ☐ 2; sütőforma a <b>rácsos polcon</b>
<b>P44</b>	<b>Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér, 0.8 kg</b> ☐ ☐ 2; 🍷 150 ml; <b>tepsi</b> sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
<b>P45</b>	<b>Teljes kiörlésű / Rozs / Barna kenyér, 1 kg</b> ☐ ☐ 2; 🍷 150 ml; <b>tepsi</b> sütőpapírral béleelve / kenyérforma a <b>rácsos polcon</b>

1) Alacsony hőmérsékletű főzés.

## 5.7 Módosítás: Beállítások ⚙️

1. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: ☐☐.
2. Forgassa el a szabályozógombot a következők kiválasztásához: ⚙️. Nyomja meg az OK .
3. Fordítsa el a választógombot a beállítás kiválasztásához. Nyomja meg az OK .
4. Az érték beállításához forgassa el a szabályozógombot. Nyomja meg az OK .
5. Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.

### Almenü: Beállítások

Beállítás	Érték
<b>01</b> Pontos idő	Módosítás
<b>02</b> Kijelző fényerő	1 - 5
<b>03</b> Nyomógomb Hang	1 - Sípolás, 2 - Kattánás, 3 - Hang kikapcsolva

Beállítás	Érték
<b>04</b> Figyelmeztető hangerő	1 - 4
<b>05</b> Hűhőmérő szenzor Művelet	1 - Riasztás és leállítás, 2 - Riasztás
<b>06</b> Működésidőzítő	Be/Ki
<b>07</b> Sütő világítás	Be/Ki
<b>08</b> Gyors felfűtés	Be/Ki
<b>09</b> Tisztítás emlékeztető	Be/Ki
<b>10</b> Wi-Fi	Be/Ki
<b>11</b> Automatikus távműködés	Be/Ki
<b>12</b> Hálózat elejtése	Igen / Nem
<b>13</b> Demo üzemmód	Aktivációs kód: 2468
<b>14</b> Szoftver verzió	Ellenőrzés
<b>15</b> Összes beállítás törlése	Igen / Nem

## 5.8 Funkciózár 🔒

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen funkcióváltását.

Ha a készülék használata közben aktiválódik, lezárja a kezelőpanelt, így biztosítva, hogy az aktuális főzési beállítások zavartalanul folytatódjanak.

Ha a készülék kikapcsolt állapotában aktiválódik, a kezelőpanelt zárva tartja, megakadályozva a készülék véletlen bekapcsolását.

☐OK - nyomja meg és tartsa nyomva a funkció bekapcsolásához:

Hangjelzés hallható. 🔒 - három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását. A készülék ajtaja le van zárva.

☐OK - nyomja meg és tartsa nyomva a gombot a funkció kikapcsolásához.

## 5.9 Tartozékok

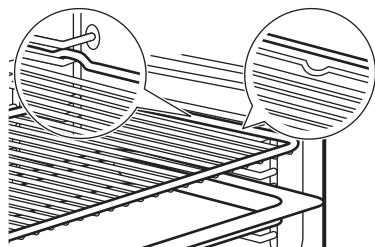


Modelltől függően kapható tartozékok. Olvassa be a QR-kódot a készülékhez mellékelt tartozékok használatának megtekintéséhez. Külön megrendelheti az opcionális tartozékokat. További tudnivalóért vegye fel a kapcsolatot a helyi forgalmazóval.

A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. A polc körüli perem

megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Helyezze be a tartozékot (huzalpolcot/tálcát) a polctartó vezetősínjei közé. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához.



Ha a tálca lejtős, helyezze a sütőtér hátsó része felé.


Ha van felirat a tartozékon, győződjön meg arról, hogy az Ön felé néz.

Ha lyukas tálcát használ, helyezzen alá tálcát/edényt a lecsepegő folyadékok összegyűjtéséhez.

### 5.10 Húshőmérő szenzor

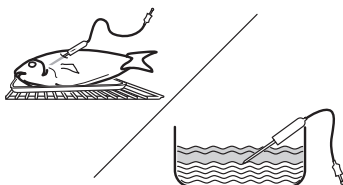
Méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- °C - a sütő hőmérséklete. Legalább 25°C értékkel magasabbnak kell lennie, mint az ételérzékelő hőmérséklete.
-  - az ételérzékelő hőmérséklete.

1. Válassza ki a sütőfunkciót és a sütő hőmérsékletét.

2. Szúrja az ételhőmérő hegyét a hús vagy hal legvastagabb részének közepébe. Rakott ételeknél az ételérzékelő csúcsát pontosan a közepébe szúrja, úgy, hogy egy szilárd összetevő stabilan tartsa. Ügyeljen arra, hogy a hegye ne érjen a sütőtál aljához.



3. Csatlakoztassa a maghőmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba. Tekintse meg a Termékleírás. A A kijelző az ételérzékelő aktuális hőmérsékletét mutatja.
4. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet. Nyomja meg: OK.
5. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.
6. Kapcsolja ki a készüléket.
7. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzattól, és vegye ki az ételt a készülékből.

## 6. TANÁCSOK ÉS TIPPEK

### 6.1 Sütési javaslatok

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek. Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

**A táblázatokban használt szimbólumok:**



Étel típusa



Sütőfunkció



Hőmérséklet



Polcpozíció







Főzési idő (perc)



További információ

### 6.2 Konvekciós levegő (nedves)











A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.









	°C			
Tészta felfűjt	200	40 - 60	1	1)
Burgonyafelfűjt	180	80 - 100	1	1)
Muszaka	180	70 - 90	1	1)
Lasagne	180	80 - 100	1	1)
Cannelloni	200	80 - 100	1	1)
Kenyérpuding	190	60 - 80	1	1)
Rizspuding	180	80 - 100	1	1)
Kevert piskótatésztából készült almatorta (ke-rek sütőformában)	160	110 - 120	1	2)
Fehér kenyér	200	80 - 100	1	3)
Sonka	180	110 - 130	1	1)4)

- 1) Használjon üvegedényt a huzalpolcon.
- 2) Használjon kapcsos tortaformát Ø 26 cm.
- 3) Használjon sütőtálcát.
- 4) Adjunk hozzá 200 ml vizet az üvegedénybe.

### 6.3 Információ a bevizsgáló intézetek számára








Tesztek a(z) EN 60350-1, IEC 60350-1 szerint.

	°C			
Aprósütemény, 20 db/tepsi				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 és 4	1)2)3)
Piskótatészta (zsiradék nélkül)				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 és 3	2)5)

	°C			
Aprósüt. omlás tész.				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 és 4	1)3)
Toast kenyér				
	max.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Helyezze a sütő tálcát az ajtó felé lejtve.
- 2) Melegítse elő az üres készüléket. Ne használja: Gyors felfűtés.
- 3) Használjon univerzális serpenyőt a negyedik polcrendszeren.
- 4) Használjon Sütőrács.
- 5) Használjon huzalpolcot és sütő tálcát alul. Helyezze a sütő tálcát az ajtó felé lejtve.
- 6) Melegítse elő az üres készüléket 5 perc ideig. Ne használja: Gyors felfűtés.
- 7) A következők szerint: IEC 60350-1:2023.

### További receptek

		°C		
Habcók				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Csirke				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Helyezze a sütő tálcát az ajtó felé lejtve.
- 2) Használjon sütőpapírt.
- 3) Melegítse elő az üres készüléket. Ne használja: Gyors felfűtés.
- 4) Helyezze a csirkét mellével lefelé a huzalpolcra. Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre. A sütési idő felénél fordítsd meg a csirkét.

## 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

### 7.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

- Használjon tisztítószeret fémfelületekhez.
- A mészkőmaradványok eltávolításához használja a gyártó által ajánlott folyékony vízkőmentesítőt.

- Ne tároljon élelmiszert a készülékben 20 percnél hosszabb ideig.
- A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!

### 7.2 A polctartók

1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.



- Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
- Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.
- Helyezze vissza a polctartókat az eredeti helyzetükbe. Ismételje meg a lépéseket fordított sorrendben.

Ha teleszkópos sütősínek vannak mellékelve, a rögzítőcsapoknak előre kell mutatniuk.

### 7.3 Pirolitikus tisztítás


Ez a program létegeti a készülékben maradt szennyeződések. Használja, amikor a készülék mélytisztítást igényel.

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
- Távolítson el minden tartozékot és kivehető polctartót.
- Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütő belsejét és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
- Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következő kiválasztásához:  a belépéshez Menü.
- Forgassa el a vezérlőgombot a kiválasztáshoz:  és nyomja meg: OK.


Tisztítóprogram	Időtartam
C1 - Enyhe tisztítás	1 h
C2 - Normál tisztítás	1 h 30 min
C3 - Alapos tisztítás	3 h

- Forgassa el a szabályozógombot a tisztítóprogram kiválasztásához, majd nyomja meg: OK.
- Nyomja meg: OK a tisztítás elindításához.

Amikor megkezdődik a tisztítás, a készülék ajtaja reteszelt, és a sütővilágítás kikapcsol. A funkció nem indítható el, ha nem csukja be teljesen a sütőajtót. Az ajtózárra kioldásáig a kijelzőn a következő látható: .

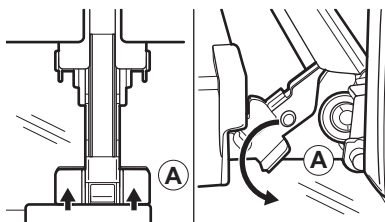
- Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.
- Várjon, amíg a készülék lehűl, és az ajtózárra kiold. Puha törőruhával és vízzel tisztítsa meg a sütő belsejét.

### 7.4 Tisztítás emlékeztető

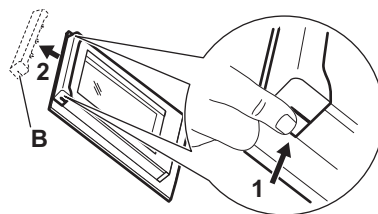
Amikor a kijelzőn a sütés után  villog, a készülék emlékezteti a tisztításra pirolitikus tisztítással. Az emlékeztetőt kikapcsolhatja az almenüben: Beállítások. Lásd: Mindennapi használat, Módosítás: Beállítások.

### 7.5 Az ajtó eltávolítása és visszاسzerelése

- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
- Teljesen nyissa ki az ajtót.
- Nyomja le a **A** rögzítőkarokat az ajtó két zsanérján.



- Csukja be részben az ajtót, amíg meg nem áll, majd emelje le a zsanérokról. Legyen óvatos, az ajtó nehéz.
- Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.
- Tartsa az **B** ajtó szegőléccét az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



- Húzza előre a díszléccet az eltávolításhoz.
- Emelje fel az egyes üveglapokat a felső szélénél, és távolítsa el a vezetőből. Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.
- Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.

## 7.6 A lámpa cseréje

Húzza ki a készüléket a hálózathoz, és várjon, amíg lehűl.

Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

## Felső lámpa

1. Az üvegburát fordítsa el az eltávolításához.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki az izzót.
4. Szerelje fel az üvegburát.

## 8. HIBAEELHÁRÍTÁS

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. A szerviz részletei az előlő kereten található besorolási táblán található. Az ajtó kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát.

Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.

**A készüléket nem lehet bekapcsolni vagy működtetni.** - A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy helytelenül van csatlakoztatva.

**A készülék nem melegszik fel.**

- Az ajtó nem csukódik rendesen.
- Funkciózár bekapcsolva.

- Az automatikus kikapcsolás aktiválva van.

**Az izzó nem működik.** - Az izzó kiégett. Cserélje ki a lámpát.

**A lámpa ki van kapcsolva.** - Konvekciós levegő (nedves) - aktiválva van.

**A Hűshőmérő szenzor nem működik.** - A Hűshőmérő szenzor dugója nincs teljesen behelyezve az aljzatba.

**A kijelzőn megjelenik: "00:00".** - Áramszünet történt. Állítsa be a pontos időt.

**Err C2** - Teljesen dugja be az alábbi: Hűshőmérő szenzor az aljzatba.

**Err C3** - Csukja be az ajtót. Kapcsolja ki és be a készüléket. Ellenőrizze, hogy az ajtózár nincs-e feloldva.

**Err F102** - Csukja be az ajtót. Ellenőrizze, hogy az ajtózár nincs-e feloldva.

## 9. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 9.1 Termékinformációs lap és termékinformációk a 65/2014/EU és a 66/2014/EU sz. szerint

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	NBA5P50KAB 944035131 NBA5P521AB 944035069 NBA5P531AB 944035059 NBA5P531AB 944035132 OA5PB50SAB 944035135 OA5PB531AB 944035122 TA5PB521AB 944035133 TA5PB531AB 944035121 TA5PB53XAB 944035134
Energiatahatékonyági szám	81.2
Energiatahatékonyági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus

Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	71 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő

Tömeg	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

A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN IEC 60350-1.

## 9.2 Információkövetelmények az (EU) 2023/826 rendelet szerint

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
Energiafogyasztás hálózati készenléti üzemmódban	2.0 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc

A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN 50564, EN 63474.


A vezeték nélküli hálózati kapcsolat be- és kikapcsolásával kapcsolatos útmutatásért olvassa el a következőt Az első használat előtt.


## 9.3 Energiatakarékosságra vonatkozó javaslatok

- Főzés közben tartsa zárva az ajtót, és kerülje a gyakori kinyitást.
- Tartsa tisztán az ajtótmítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.
- Használjon fém vagy sötét, nem tükröző edényeket .

- Hagyja ki az előmelegítést, hacsak nem szükséges.
- Minimalizálja a szüneteket több étel egymás utáni sütése között.
- Amikor csak lehetséges, használja a légkeveréses főzési funkciókat az energiatakarékosság érdekében (csak bizonyos modelleknél).
- Használjon maradék hőt, hogy melegen tartsa az ételt. Csökkentse a készülék hőmérsékletét legalább 3-10 perc értékére a főzés vége előtt.
- A főzés során kapcsolja ki a lámpát, hacsak nincs rá szükség.
- Konvekciós levegő (nedves) (csak kiválasztott modellek) - ez a funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Tesztek a következők szerint: IEC/EN 60350-1. A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. Amikor ez a funkció aktív, a lámpa automatikusan kikapcsol. Egyes modelleknél ez 30 mp időt vesz igénybe.
- Ha lehetséges, energiamagtakarítás céljából, kapcsolja ki a Wi-Fi-t.. Tekintse meg a Az első használat előtt.
- Biztonsági okokból, ha a sütőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol. Ha egy sütőfunkciót az automatikus kikapcsolási időt meghaladó ideig kíván működtetni, állítsa be a sütési időtartamot.
  - 12.5 ó: 30-115 °C
  - 8.5 ó: 120-195 °C
  - 5.5 ó: 200-245 °C
  - 3 ó: 250-maximum °C

# 10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat . A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának újra-

hasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket  a háztartási hulladékkal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

## ROMÂNĂ

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	34
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	36
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	38
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	39
5. UTILIZARE ZILNICĂ.....	40

6. SFATURI UTILE.....	44
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	45
8. DEPANARE.....	47
9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ... ..	47
10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	48

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru eventuale vătămări sau pagube rezultate din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la

care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile pe care este instalată aplicația.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și eliminați-le în mod corespunzător.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Păstrați copiii și animalele de companie la distanță în timpul utilizării și răcirii.
- Activați dispozitivul de siguranță pentru copii, dacă este disponibil.

- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină aparatul fără supraveghere.

## 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit

înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.

- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentară (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesorii-

le și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Installation

#### AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmăriți instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți grijă când mutați aparatul, deoarece este greu. Folosiți întotdeauna încălțăminte și mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, asigurați-vă că este la nivel și că ușa se deschide fără nicio restricție.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Aparatul trebuie legat la pământ. Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu utilizați adaptoare multiple și cabluri prelungitoare.
- Evitați să deteriorați priza și cablul. Dacă este nevoie de înlocuire, aceasta trebuie realizată de Centrul nostru de Servicii Autorizate.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se aple în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în

special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.

- Protecția împotriva șocurilor pentru piesele vii și izolate trebuie fixată bine și nu trebuie detașată fără unelte.
- Introduceți fișa în priză numai după încheierea instalării. Asigurați-vă că aveți acces la priza de rețea după instalare.
- Dacă priza este slăbită, nu conectați ștecherul.
- Nu deconectați aparatul trăgând de cablul de alimentare. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe cu șurub scoase din suport), mecanisme de declanșare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să aibă un dispozitiv de izolare care să deconecteze aparatul de la rețeaua electrică la toți polii, cu o lățime a deschiderii de contact de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

### 2.3 Utilizarea

#### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Asigurați-vă că deschiderile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Aveți grijă când deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, deoarece pot fi eliberate aer cald și amestecuri inflamabile din ingredientele pe bază de alcool.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.

- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Păstrați scânteile și flăcările deschise departe de aparat când ușa este deschisă.
- Utilizați numai sticlă și borcane aprobate pentru conservare.
- Nu așezați produse inflamabile lângă aparat.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.

### **⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu așezați vase pentru cuptor sau obiecte direct pe fundul cavității.
  - nu așezați folie de aluminiu direct pe fundul cavității.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu lăsați preparate și alimente umede în aparat după gătit.
  - aveți grijă când scoateți sau instalați accesoriile.
- Decolorarea smalțului sau a oțelului inoxidabil nu afectează performanța aparatului.
- Utilizați o tigaie adâncă pentru prăjituri umede, deoarece sucurile de fructe pot provoca pete permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilier, nu închideți panoul în timpul utilizării sau până când aparatul s-a răcit complet pentru a preveni deteriorarea cauzată de căldură și umiditate.
- În ceea ce privește becul (becurile) din acest produs și becurile ca piese de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt destinate să reziste la condițiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi temperatura, vibrațiile, umiditatea sau ar scopul de a oferi informații despre starea de funcționare a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Utilizați numai lămpi cu aceleași specificații.
- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.4 Îngrijire și curățare

### **⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Opriți și deconectați aparatul de la priză înainte de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este rece pentru a evita spargerea sticlei. Dacă panourile din sticlă ale ușii sunt deteriorate, contactați centrul de service autorizat pentru înlocuire.
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat, este grea.
- Folosiți procedura de curățare cavitate și uscare cavitate pentru aparatul, cavitatea acestuia și accesoriul după fiecare utilizare pentru a preveni condensarea aburului, coroziunea și deteriorarea suprafeței.
- Verificați produsul în mod regulat pentru a depista semne de deteriorare care îl pot face impropriu pentru contactul cu alimentele, cum ar fi crăpături, bășici, delaminare, contracție, aderență, coroziune sau alte modificări vizibile ale texturii sau aspectului. Urmați instrucțiunile de curățare și îngrijire pentru a preveni deteriorarea.
- Pentru curățarea aparatului și a accesoriilor, utilizați o cârpă din microfibră, apă caldă și detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, tamponare, solvenți, obiecte ascuțite sau metalice.
- Respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj atunci când utilizați un spray pentru cuptor.

### **Curățare pirolitică**

- Citiți toate instrucțiunile pentru curățare pirolitică
- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
  - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Țineți copiii la distanță în timpul curățării pirolitice, deoarece aparatul se încălzește foarte tare și eliberează aer fierbinte prin orificiile de ventilație din față.
- Curățarea pirolitică eliberează fum din reziduurile de gătit și materialele de

construcție. Asigurați o bună ventilație în timpul și după preîncălzirea inițială și curățarea pirolitică.

- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte

sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.

- Suprafețele neaderent ale oalelor, tigăilor, tavelor și ustensilelor pot fi deteriorate de curățarea pirolitică la temperaturi ridicate și pot elibera vapori nocivi în cantități mici.

## 2.5 Eliminare

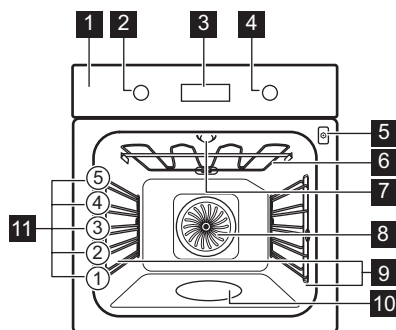
### ⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare, apoi tăiați și aruncați cablul electric.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișajul
- 4 Buton de comandă
- 5 Priză pentru senzorul de gătire
- 6 Element de încălzire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport raft, detașabil
- 10 Adâncitură cavitate
- 11 Poziții raft




### 3.2 Panou de comandă

- 🕒 Apasă pentru a seta funcțiile cronometrului.

- ⏏ Apăsați pentru a seta: încălzire rapidă.
- 🔆 Apasă pentru a porni și opri becul aparatului.
- 👉 Apasă pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării cu: Senzor de gătire.
- OK Apăsați pentru a confirma selecția.

### Indicatorii afișajului

- 🔒 Aparatul este blocat.
- 🍴 Submeniul: Gătire asistată.
- 🧽 Submeniul: Curățare.
- ⚙ Submeniul: Setări
- ➡➡ Încălzire rapidă este activat.
- ☁ Gătirea la abur este activată.
- 👉 Senzor de gătire este activat.
- 🔔 Cronometru este activat.
- 🔔 STOP Durată gătire este activat.
- 🕒 Pornire cu întârziere este activat.
- 🕒 Cronometru numărătoare directă este activat.

	Wi-Fi este activat.
	Operatii de la distanta este activat.
	Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătire se încheie.

### Pentru a porni aparatul:

1. Apăsați butoanele. Butoanele ies (numai modelele selectate).

2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit 0.




## 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### 4.1 Setarea orei

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: "00:00" sau "12:00" (în funcție de model).

1. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
2. Apăsați OK.



### 4.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

1. Preîncălziți aparatul gol pentru a elimina orice miros. Aerisiți încăperea.
2. Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor.
3. Setați fiecare funcție la temperatura maximă și lăsați aparatul să funcționeze pentru duratele specificate:  1h,  15min,  15min. Consultați secțiunea Utilizare zilnică.
4. Opriți aparatul și lăsați-l să se răcească.
5. Curățați cu o lavetă din microfibră, apă caldă și detergent delicat. Înlocuiți accesoriile și suporturile raftului.


### 4.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul electrocasnic aveți nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
  - Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.
1. Pentru a descărca aplicația, scanați codul QR de pe coperta din spate a manualului de utilizare. De asemenea, puteți descărca aplicația direct din app store.
  2. Urmați instrucțiunile de instalare a aplicației.

3. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor de gătire pentru a selecta .
4. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  / Wi-Fi. Porniți-l sau opriți-l. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Modificarea: Setări.

Wi-Fi este pornit în mod implicit. Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.

 Din motive de siguranță, operațiunile la distanță se opresc automat după 24 h. Repetați procesul de inițiere, dacă este necesar.

Frecvența	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Putere maximă	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50










### 4.4 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software gratuit și open source. AEG recunoaște contribuțiile comunităților de software deschis și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dosar NIUS).

## 5. UTILIZARE ZILNICĂ

### 5.1 Funcții de încălzire

-  **Aer cald cu ventilatie:** Coacere uniformă, frăgezime, uscare
-  **Încalzire sus si jos:** Coacere tradițională
-  **SteamBake:** Abur
-  **Preparate congelate:** Cartofi prăjiți, cartofi wedges, rulouri de primăvară
-  **Funcție Pizza:** Coacere pizza
-  **Încalzire jos:** Coacere prăjituri
-  **Aer cald umed:** Coacere
-  **Grill:** Pâine prăjită, grătar
-  **Gătire intensiva:** Frigerea cărnii, rumenire


Becul se poate opri automat la temperaturi de sub 80°C, în timpul anumitor funcții ale cuptorului.


### 5.2 Setarea: Funcții de încălzire


1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.


» Încalzire rapidă - apăsați și mențineți apăsat pentru a scurta durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătire. Ventilatorul poate porni automat.

### 5.3 Timer

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.
2. Apăsați  până când afișajul afișează funcția dorită a temporizatorului:


 **Cronometru:** Pentru a seta o numărătoare inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor.

 **Durată gătire:** Pentru a seta o numărătoare inversă. Când se termină timer-ul, sună semnalul și gătitul se oprește.

 **Pornire cu întârziere:** Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.

3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
4. Apăsați **OK**.
5. Când timpul se termină, apăsați **OK** și rotiți butoanele în poziția oprit, dacă este necesar.

### 5.4 Setarea: SteamBake - Gătire la abur


1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Umpleți adâncitura cavității cu maximum 250 ml de apă de la robinet. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este încălzit.
3. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcția de gătire .
4. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.
5. Preîncălziți aparatul gol timp de 10 pentru min a crea umiditate.
6. Introduceți alimentele în aparat.
7. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.
8. Când aparatul s-a răcit, scoateți apa rămasă în adâncitura cavității cu o lavetă moale.

#### **AVERTISMENT!**

Deschide ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

### 5.5 Accesare: Meniu

Deschide Meniul pentru a accesa Gătire asistată și setările.

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la .



Afișajul indică , , .

2. Rotește butonul de comandă și selectează pictograma pentru a intra în submeniul. Apăsați **OK**.

### 5.6 Setarea: Gătire asistată

Gătire asistată submeniul cuprinde programe concepute pentru preparate dedicate. Progra-

mele încep cu o setare adecvată. Poți regla durata și temperatura pe durata gătirii.

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la .
2. Rotește butonul de comandă pentru a selecta . Apasă OK.
3. Rotește butonul de control pentru a selecta un preparat (P1 - P...). Apăsați OK.
4. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați OK.
5. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolunghiți durata de gătire dacă este nevoie.

### Submeniu: Gătire asistată

#### Legendă



Senzorul alimentar trebuie conectat pentru a utiliza funcția. Consultați secțiunea Senzor de gătire.



Umple adâncitura cavității cu apă pentru gătitul la abur.







































Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.














































Nivel raft. Consultați secțiunea Descrierea produsului.

Afișajul indică **P** și un număr al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

<b>P1</b>	<b>Friptură de vită, în sânge</b>	  2; <b>tavă de copt</b>
		1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm grosime
<b>P2</b>	<b>Friptură de vită, gătită mediu</b>	  2; <b>tavă de copt</b>
		Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P3</b>	<b>Friptură de vită, bine făcută</b>	  2; <b>tavă de copt</b>
		Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P4</b>	<b>Friptură, medie</b> , 180 - 220 g per bucată; 3 cm grosime	  3; vas de friptură pe <b>raftul metalic</b>
		Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P5</b>	<b>Friptură de vită / înăbușită</b> (coasta de vită, flanc gros) 1,5 - 2 kg	  2; vas de copt pe <b>raftul de sârmă</b>
		Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.



<b>P6</b>	<b>Friptură de vită, în sânge</b> <sup>1)</sup>	  2; <b>tavă de copt</b>
		1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm grosime
<b>P7</b>	<b>Friptură de vită, mediu gătită</b> <sup>1)</sup>	  2; <b>tavă de copt</b>
		Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P8</b>	<b>Friptură de vită, bine făcută</b> <sup>1)</sup>	  2; <b>tavă de copt</b>
		0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm grosime
<b>P9</b>	<b>File de vită, în sânge</b> <sup>1)</sup>	  2; <b>tavă de copt</b>
		Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P10</b>	<b>File de vită, mediu</b> <sup>1)</sup>	  2; <b>tavă de copt</b>
		Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P11</b>	<b>File de vită, făcut</b> <sup>1)</sup>	  2; <b>tavă de copt</b>
		Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P12</b>	<b>Friptură de vițel</b> (de ex. spată)	  2; vas de copt pe <b>raftul de sârmă</b> , 0,8 - 1,5 kg; 4 cm gros
		Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat. Friptură acoperită.
<b>P13</b>	<b>Friptură de ceafă de porc sau pulpă</b> , 1,5 - 2 kg	  2; vas de copt pe <b>raftul de sârmă</b>
		Adaugă 200 ml de lichid în tava pentru coacere.
<b>P14</b>	<b>Porc gătit la foc mic</b> <sup>1)</sup> 1,5 - 2 kg	  2; <b>tavă de copt</b>
		Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.
<b>P15</b>	<b>Muşchiet de porc</b> , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm gros	  2; vas de friptură pe <b>raftul de sârmă</b>
		Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P16</b>	<b>Coaste de porc</b> , 2 - 3 kg; folosiți crud, 2 - 3 cm subțire	 3; <b>tavă adâncă</b>
		Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
<b>P17</b>	<b>Pulpă de miel cu oase</b> , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm grosime	  2; vas de copt pe <b>tava de copt</b>
		Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
<b>P18</b>	<b>Pui întreg</b> , 1 - 1.5 kg; proaspăt	  2;  200 ml caserolă pe <b>tavă de copt</b>
		Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.

<b>P19</b>	  3; <b>tavă de copt</b>
<b>P20</b>	  2; <b>Piept de pui</b> , 180 - 200 g per bucată Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
<b>P21</b>	  3; <b>tavă de copt</b> <b>Pulpe de pui, proaspete</b> Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
<b>P22</b>	  2; <b>Rață, întreagă</b> , 2 - 3 kg vas de copt pe <b>raftul de sârmă</b> Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
<b>P23</b>	  2; <b>Gâscă întreagă</b> , 4 - 5 kg <b>tavă adâncă</b> Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.
<b>P24</b>	  2; <b>Bucată de carne</b> , 1 kg <b>raft metallic</b>
<b>P25</b>	  2; <b>Pește întreg, la grătar</b> , 0,5 - 1 kg per pește <b>tavă de copt</b> Umple peștele cu unt, condimente și ierburi.
<b>P26</b>	 3; <b>File de pește</b> caserolă pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P27</b>	 2;  28 cm <b>Prăjitură cu brânză</b> tavă cu arc pe <b>raft de sârmă</b>
<b>P28</b>	 2;  100 - 150 ml <b>Prăjitură cu mere</b> <b>tavă de copt</b>
<b>P29</b>	 2; <b>Tartă cu mere</b> formă de plăcintă pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P30</b>	 2;  100 - 150 ml  22 cm <b>Plăcintă cu mere</b> formă de plăcintă pe <b>raft de sârmă</b>
<b>P31</b>	 3; <b>Brownies</b> , 2 kg de aluat <b>tavă adâncă</b>
<b>P32</b>	 2;  100 - 150 ml <b>Brioșe</b> tavă pentru brioșe pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P33</b>	 2; <b>Chec</b> tavă pentru pâine pe <b>raftul de sârmă</b>

<b>P34</b>	 2; <b>Cartofi copti</b> , 1 kg <b>tavă de copt</b> Folosește cartofi întregi cu coajă.
<b>P35</b>	 3; <b>Cartofi wedges</b> , 1 kg <b>tavă de copt</b> căptușită cu hârtie de copt Tăiați cartofii în bucăți.
<b>P36</b>	 3; <b>Legume mixte la grătar</b> , 1 - 1.5 kg <b>tavă de copt</b> căptușită cu hârtie de copt Tăiați legumele în bucăți.
<b>P37</b>	 3; <b>Crochete, congelate</b> , 0.5 kg <b>tavă de copt</b>
<b>P38</b>	 3; <b>Cartofi tăiați, congelați</b> , 0.75 kg <b>tavă de copt</b>
<b>P39</b>	 2; <b>Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste</b> , 1 - 1.5 kg caserolă pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P40</b>	 1; <b>Cartofi gratinați (cartofi cruzi)</b> 1 - 1.5 kg caserolă pe <b>raftul de sârmă</b> Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
<b>P41</b>	 2;  100 ml <b>Pizza proaspătă, subțire</b> <b>tavă de copt</b> tapetată cu hârtie de copt
<b>P42</b>	 2;  <b>Pizza proaspătă, groasă</b> <b>tavă de copt</b> căptușită cu hârtie de copt
<b>P43</b>	 2; <b>Quiche</b> tavă de copt pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P44</b>	 2;  150 ml; <b>Baghetă / Ciabatta / Pâine albă</b> , 0.8 kg <b>tavă de copt</b> tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
<b>P45</b>	 2;  150 ml <b>Cereale integrale / secară / pâine neagră</b> 1 kg <b>tavă de copt</b> tapetată cu hârtie de copt / tavă de chec pe <b>raftul de sârmă</b>

1) Gătire la temperatură joasă.

## 5.7 Modificare: Setări

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de încălzire la  .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  . Apăsați OK .

3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta setarea. Apăsați **OK**.
4. Rotiți butonul de comandă pentru a regla valoarea. Apăsați **OK**.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

### Submeniu: Setări

Setare	Valoare
01 Timpul	Modificare
02 Luminozitate display	1 - 5
03 Tonul de la taste	1 - Bip, 2 - Click, 3 - Sunet oprit
04 Volum la apăsare taste	1 - 4
05 Acțiunea Senzor de gătire	1 - Alarmă și stop, 2 - Alarmă
06 Cronometru numărătoare directă	Pornit / Oprit
07 Iluminare	Pornit / Oprit
08 Încălzire rapidă	Pornit / Oprit
09 Semnal De Reamintire La Curățare	Pornit / Oprit
10 Wi-Fi	Pornit / Oprit
11 Operațiune de telecomandă automată	Pornit / Oprit
12 Dezactiveaza reteaua	Da / Nu
13 Modul demo	Cod de activare: 2468
14 Versiunea software	Verificare
15 Resetati toate optiunile	Da / Nu


### 5.8 Blocare

Această funcție previne o schimbare accidentală a funcției aparatului.


Atunci când este activată în timp ce aparatul este în funcțiune, funcția blochează panoul de comandă, astfel încât setările curente de gătire să continue fără întrerupere.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este oprit, funcția menține panoul de comandă blocat, împiedicând pornirea accidentală a aparatului.

 **OK** - apăsați și mențineți pentru a activa și dezactiva funcția.

Va fi emis un semnal sonor.  - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blo-

care este activată. Ușa aparatului este blocată.

 **OK** Simbol. - apăsați și mențineți pentru a activa și dezactiva funcția.

### 5.9 Accesorii

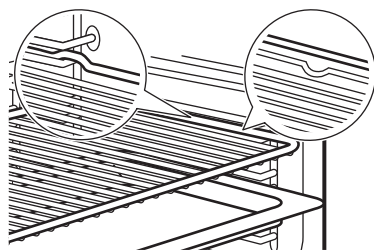


Accesorii disponibile în funcție de model. Scațați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat.

Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.

O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

Introduceți accesoriul (raftul de sârmă /tava) între șinele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a.



Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.



Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.

Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tava / tigaia dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.

### 5.10 Senzor de gătire

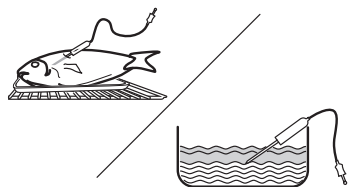
Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului.

Există două temperaturi care trebuie setate:

-  - temperatura cuptorului. Ar trebui să fie cu cel puțin 25°C mai mare decât temperatura senzorului alimentar.
-  - temperatura senzorului alimentar.

1. Setati o funcție de gătire / temperatura cuptorului.

- Introduceți vârful senzorului pentru alimente în mijlocul bucății de carne sau de pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Pentru caserole, așezați vârful senzorului alimentar exact în centru, stabilizat într-un ingredient solid. Asigurați-vă că vârful nu atinge fundul vasului de copt.



- Introduceți senzorul de gătire în priză aflată în interiorul cuptorului. Consultați

secțiunea Descrierea produsului. Afișajul arată temperatura curentă a senzorului alimentar.

- Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura. Apăsați OK.
- Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol. Verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.
- Oprți aparatul.
- Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

## 6. SFATURI UTILE

### 6.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate. Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

#### Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul de preparat
	Funcția de gătire
°C	Temperatură
	Poziție raft
	Durată gătire (min)
	Informații suplimentare

### 6.2 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

	°C			
Paste la cuptor	200	40 - 60	1	1)
Cartofi gratinați	180	80 - 100	1	1)
Musaca	180	70 - 90	1	1)

	°C			
Lasagna	180	80 - 100	1	1)
Paste cannelloni	200	80 - 100	1	1)
Budincă cu pâine	190	60 - 80	1	1)
Budincă cu orez	180	80 - 100	1	1)
Prăjitură cu mere, făcută din aluat de pan-dișpan (prăjitură în formă rotundă)	160	110 - 120	1	2)
Pâine albă	200	80 - 100	1	3)
Halcă de porc	180	110 - 130	1	1)4)

1) Folosiți un vas de sticlă pe raftul de sârmă.

2) Folosiți forma de tort Ø 26 cm.













3) Utilizați tava de gătit.

4) Adăugați 200 ml de apă în vasul de sticlă.

### 6.3 Informații pentru institutele de testare








Teste realizate conform cu EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)

	°C			
	140	31 - 41	2 și 4	1)2)3)
Pandișpan fără grăsimi				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 și 3	2)5)
-Prăjitură sfărâmcioasă				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 și 4	1)3)
Pâine prăjită				
	maxim	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Așezați tava de gătit cu panta spre ușă.
- 2) Preîncălziți aparatul gol. Nu utilizați. Încălzire rapidă.
- 3) Utilizați tava universală pe poziția a patra a raftului.
- 4) Utilizare Raft sârmă.
- 5) Folosiți raftul de sârmă și tava de copt de mai jos. Așezați tava de gătit cu panta spre ușă.
- 6) Preîncălziți aparatul gol timp de 5 min. Nu utilizați: Încălzire rapidă.
- 7) Conform cu: IEC 60350-1:2023.

## Rețete suplimentare

		°C		
Bezele				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Pui				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Așezați tava de gătit cu panta spre ușă.
- 2) Utilizați hârtie de copt.
- 3) Preîncălziți aparatul gol. Nu utilizați: Încălzire rapidă.
- 4) Așezați puiul cu pieptul în jos pe raftul de sârmă. Puneți tava de gătit pe primul raft. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți puiul pe cealaltă parte.

## 7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### 7.1 Observații privind curățarea

- Folosiți o soluție de curățare pentru suprafețe metalice.
- Utilizați degresantul lichid recomandat de producător pentru a elimina reziduurile de calcar.
- depozitați alimente în aparat pentru mai mult de 20 de minute.
- Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

### 7.2 Scoaterea suporturilor raftului

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.



3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.
4. Puneți suporturile raftului înapoi în poziția inițială. Repetați pașii în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.


### 7.3 Curățare pirolitică

Acest program arde murdăria reziduală din aparat. Utilizați-l ori de câte ori aparatul are nevoie de o curățare profundă.


Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Scoateți toate accesoriile și suporturile raftului detașabil.
3. Curățați interiorul cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
4. Rotiți butonul pentru funcțiile de gatire la  pentru a intra în modul de încălzire rapidă ( Meniu).
5. Rotiți butonul de control pentru a selecta  și apăsați OK.

Programul de curățare	Durata
C1 - Curățare ușoară	1 h
C2 - Curățare normală	1 h 30 min
C3 - Curățare profundă	3 h

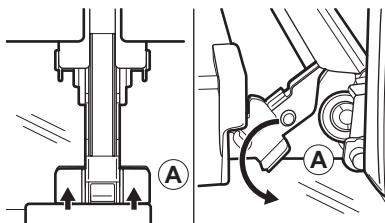
6. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta programul de curățare și apăsați OK
7. Apăsați OK pentru a începe curățarea. Când începe curățarea, ușa aparatului se blochează și becul se stinge. Nu porniți funcția dacă nu ați închis complet ușa cuptorului. Până la deblocarea ușii, afișajul indică .
8. După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gatire la poziția oprit.
9. Așteptați până când aparatul se răcește și ușa se deblochează. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale și apă.

#### 7.4 Semnal De Reamintire La Curățare

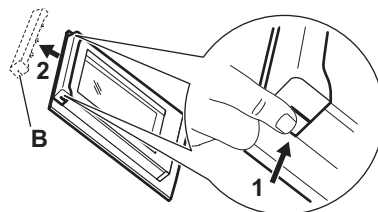
Când  clipește pe afișaj după sesiunea de gătit, aparatul vă reamintește să îl curățați cu o curățare pirolitică. Puteți dezactiva memento-ul din submeniu: Setări. Consultați Utilizare zilnică, Modificarea: Setări.

#### 7.5 Scoaterea și montarea ușii

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Deschideți ușa complet.
3. Apăsați complet pârgھیile de fixare **Ade** pe cele două balamale ale ușii.



4. Închideți ușor ușa până când se oprește, apoi ridicați-o de pe balamale. Aveți grijă, ușa e grea.
5. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
6. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



7. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
8. Ridicați fiecare panou de sticlă de marginea superioară și scoateți-l din ghidaj. Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.
9. Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.

Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

#### 7.6 Înlocuirea becului

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică și așteptați până se răcește.

Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

#### Becul de sus

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.

## 8. DEPANARE

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Detaliile de service sunt pe plăcuța de identificare, situată pe cadrul frontal. Este vizibilă atunci când deschi-deți ușa. Nu scoateți plăcuța de identificare.

Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

**Nu poți activa sau opera aparatul.**- Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.

**Aparatul nu se încălzește.**

- Ușa nu este închisă corect.
- Blocare este activat.

- Oprirea automată este activă.

**Lampa nu funcționează.** - Lampa este arsă. Schimbă lampa.

**Lampa este stinsă.** - Aer cald umed - este activat.

**Senzor de gătitenu funcționează.** - Ștecherul nu Senzor de gătitre este introdus complet în priză.

**Afișajul arată "00:00".** - A avut loc o întrerupere a curentului electric. Setați timpul.

**Err C2-**Introdu complet Senzor de gătitre în priză.

**Err C3-** Închideți ușa. Oprește și pornește aparatul. Încuietoearea ușii nu este stricată.

**Err F102** - Închideți ușa. Încuietoearea ușii nu este stricată.

## 9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 9.1 Fișa cu informații despre produs și informațiile despre produs conform Regulamentului (UE) nr. 65/2014 și Regulamentului (UE) nr. 66/2014

Denumirea furnizorului	AEG
Identificarea modelului	NBA5P50KAB 944035131 NBA5P521AB 944035069 NBA5P531AB 944035059 NBA5P531AB 944035132 OA5PB50SAB 944035135 OA5PB531AB 944035122 TA5PB521AB 944035133 TA5PB531AB 944035121 TA5PB53XAB 944035134
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică

Volumul	71 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	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

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN IEC 60350-1.

## 9.2 Cerințe de informare conform (UE) nr. 2023/826

Consumul de putere în standby	0.8 W
Consumul de putere în modul repaus conectat la rețea	2.0 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN 50564, EN 63474.

Pentru îndrumări privind modul de activare și dezactivare a conexiunii la rețeaua wireless, consultați înainte de prima utilizare.


## 9.3 Sfaturi pentru economisirea energiei


- Țineți ușa închisă în timpul gătitului și evitați să o deschideți des.
- Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.
- Folosiți vase metalice sau de culoare închisă, non-reflectorizante.
- Sari peste preîncălzire dacă nu este nevoie.
- Reduceți la minimum pauzele dintre coacerea mai multor feluri de mâncare.
- Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă. Reduceți

temperatura aparatului la minimum 3 - 10 min înainte de sfârșitul gătirii.

- Oprți lampa în timpul gătitului, cu excepția cazului în care este necesar.
- Aer cald umed Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign ( în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste realizate conform cu: IEC/EN 60350-1. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat. La unele modele durează 30 sec.
- Atunci când este posibil, oprți Wi-Fi-ul pentru a economisi energie. Consultați secțiunea înainte de prima utilizare.
- Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp. Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii.
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250 - maxim °C

## 10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate

electrice și electronice. Nu aruncați aparatele marcate cu simbolul  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

### SLOVENSKY

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	49
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	50
3. OPIS VÝROBKU.....	53
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	54
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	54
6. RADY A TIPY.....	59

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	60
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	61
9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	62
10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	63

Vyhradujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

# 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložené pokyny. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním. Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

## 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom a mo-

bilnými zariadeniami s aplikáciou nebudú hrať.

- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Počas používania a chladenia udržiavajte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- Zapnite detskú poistku, ak je k dispozícii.
- Deti nesmú spotrebič čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu bez dozoru.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v host'ovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepre-

- siahne priemernú úroveň používania v domácnosti.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
  - Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
  - Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
  - UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
  - UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
  - Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
  - Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
  - Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
  - Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
  - Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Installation

#### VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.

- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Pri presúvaní spotrebiča buďte opatrní, pretože je ťažký. Používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.

- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred montážou spotrebiča sa uistite, že je vyrovnaný a že sa dvierka otvárajú bez zasekávania.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete

### ⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete hlavného napájacieho zdroja.
- Spotrebič musí byť uzemnený. Vždy používajte správne nainštalovanú prepäťovú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Zabráňte poškodeniu sieťovej zástrčky a kábla. Ak je potrebná výmena, musí ju vykonať naše autorizované servisné stredisko.
- Nedovoľte, aby sa napájacie káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom dielov a izolované diely sa musia bezpečne upevniť a nemali by sa dať odstrániť bez použitia nástrojov.
- Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Zaisťte prístup k elektrickej sieti po inštalácii.
- Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Používajte iba správne rozpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stykače.
- Elektrické inštalácie musia mať odpájacie zariadenie, ktoré odpája spotrebič zo siete na všetkých póloch, so šírkou otvoru kontaktov aspoň 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.

- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

## 2.3 Použitie

### ⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre spotrebiča.
- Uistite sa, že vetracie otvory nie sú blokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas prevádzky buďte opatrní, pretože môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu a horľavých zmesí z alkoholových zložiek.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Keď sú dvierka otvorené, iskry a otvorený oheň uchovávajte ďalej od spotrebiča.
- Na zaváranie používajte iba schválené sklenené nádoby a poháre.
- Horľavé výrobky neumiestňujte do blízkosti spotrebiča.
- Nezdzielajte vaše WiFi heslo.

### ⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - riad ani iné predmety neumiestňujte priamo na dno rúry;
  - hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry;
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - po dovarení nenechávajte v spotrebiči tekuté pokrmy ani potraviny;
  - pri demontáži alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo nehrdzavejúcej ocele nemá vplyv na výkon spotrebiča.
- Na tekuté koláče použite hlbokú panvicu, pretože ovocné šťavy môžu spôsobiť trvalé škvrny.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Ak je spotrebič nainštalovaný za nábytkovým panelom, daný panel

nezatvárajte počas používania alebo dovtedy, kým spotrebič úplne nevychladne, aby nedošlo k poškodeniu v dôsledku ohrevu a vlhkosti.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.
- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.4 Ošetrovanie a čistenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou spotrebič vypnite a odpojte zo zásuvky.
- Uistite sa, že spotrebič je studený, aby ste predišli rozbitiu skla. Ak sú sklenené panely dverok poškodené, kontaktujte autorizované servisné stredisko so žiadosťou o ich výmenu.
- Pri vyberaní dverok zo spotrebiča postupujte opatrne, pretože sú ťažké.
- Po každom použití spotrebič, jeho vnútro a príslušenstvo očistite a osušte, aby ste predišli kondenzácii pary, korózii a poškodeniu povrchu.
- Produkt pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia, ktoré by mohli spôsobiť, že nebude vhodný na styk s potravinami, ako sú praskliny, vydutia, odlupovanie, zmrštenie, lepkavosť, korózia alebo iné viditeľné zmeny v štruktúre alebo vzhľade. Dodržiavajte pokyny na čistenie a údržbu, aby ste predišli poškodeniu.
- Na čistenie spotrebiča a príslušenstva použite handričku z mikrovlákna, teplú vodu a neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne produkty, žinky, rozpúšťadlá, predmety s ostrými hranami ani kovové predmety.

- Pri používaní spreja na rúry dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.

### **Čistenie pyrolýzou**

- Prečítajte si všetky pokyny na čistenie pyrolýzou
- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
  - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usadeniny masnoty,
  - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných mriežok a pod., dodávané so spotrebičom), najmä hrnce, panvice, plechy, kuchynské pomôcky s nelepivou povrchovou úpravou a pod.
- Počas čistenia pyrolýzou dbajte na to, aby sa deti nachádzali v bezpečnej vzdialenosti, pretože sa spotrebič veľmi zahrieva a z predných vetracích otvorov uniká horúci vzduch.
- Čistenie pyrolýzou uvoľňuje výparu zo zvyškov varenia a stavebných materiálov. Počas úvodného predhriatia a po ňom, ako aj čistenia pyrolýzou zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dverka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých rúr s čistením pyrolýzou/zvyškov z varenia, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí a ľudí so zdravotnými problémami.
- Počas čistenia pyrolýzou a po ňom, ako aj úvodného predhriatia dbajte na to, aby sa domáce zvieratá nachádzali mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.
- Neprílnavé povrchy hrncov, panvíc, plechov a riadu sa môžu poškodiť pri čistení pyrolýzou kvôli vysokej teplote a môžu uvoľňovať škodlivé výpary v nízkej koncentrácii.

## 2.5 Likvidácia

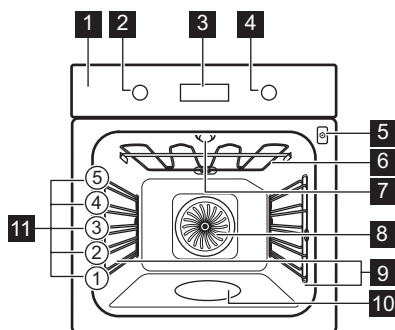
### **VAROVANIE!**

Riziko zranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od hlavného napájania, potom elektrický kábel odrežte a zlikvidujte.

## 3. OPIS VÝROBKU

### 3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 6 Ohrevný článok
- 7 Osvetlenie
- 8 Ventilátor
- 9 Držiak police, odnímateľný
- 10 Priehlbina dutiny
- 11 Úrovne roštu v rúre

### 3.2 Ovládací panel

	Stlačením nastavíte funkcie časovača.
	Stlačením nastavíte: rýchle zohrievanie.
	Stlačením zapnete a vypnete osvetlenie spotrebiča.
	Stlačením tlačidla nastavíte vnútornú teplotu pokrmu s: teplotnou sondou.
OK	Stlačením potvrdíte výber.

### Ukazovatele na displeji

	Spotrebič je zablokovaný.
	Veďľajšia ponuka: Podporované varenie.
	Veďľajšia ponuka: Čistenie.
	Podponuka: Nastavenia
	Funkcia Rýchle zohrievanie je aktivovaná.
	Varenie parou je aktivované.
	Funkcia Teplotná sonda je aktivovaná.
	Funkcia Časomer je aktivovaná.
	Funkcia Čas prípravy je aktivovaná.
	Funkcia Nastaviť odložený štart je aktivovaná.
	Funkcia Časovač je aktivovaná.
	Funkcia WiFi je aktivovaná.
	Funkcia Diaľkové ovládanie je aktivovaná.
	Lišta priebehu – vizuálne indikuje, kedy spotrebič dosiahne nastavenú teplotu alebo kedy sa skončí čas prípravy.

### Zapnutie spotrebiča:

1. Stlačte otočný ovládač. Ovládače vychádzajú (len vybrané modely).
  2. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu.
  3. Otočením ovládača upravte nastavenia.
- Ak chcete spotrebič vypnúť: ovládač funkcií ohrevu otočte do vypnutej polohy 0.

## 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

### 4.1 Nastavenie času

Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí: "00:00" alebo "12:00" (v závislosti od modelu).

1. Otočením ovládača nastavíte koniec.
2. Stlačte tlačidlo: OK.

### 4.2 Úvodné predhrievanie a čistenie

1. Prázdny spotrebič predhrejte, aby sa odstránili všetky pachy. Miestnosť dobre vyvetrajte.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo a zasúvacie lišty.
3. Každú funkciu nastavte na maximálnu teplotu a spotrebič nechajte zapnutý počas určenej doby trvania: 1 h, 15 min, 15 min. Pozrite si časť Každodenné používanie.
4. Spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť.
5. Vyčistite mikrovlnkovou handričkou, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Vymeňte príslušenstvo a zasúvacie lišty.

### 4.3 Bezdrôtové pripojenie

Na pripojenie spotrebiča potrebujete:

- bezdrôtovú sieť s internetovým pripojením,
  - mobilné zariadenie pripojené k rovnakej bezdrôtovej sieti.
1. Ak chcete stiahnuť aplikáciu, naskenujte QR kód, ktorý sa nachádza na zadnej strane návodu na používanie. Aplikáciu si môžete stiahnuť aj priamo v obchode s aplikáciami.
  2. Postupujte podľa pokynov na pripojenie aplikácie.

3. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte symbol

4. Otočením ovládača vyberte symbol WiFi. Zapnite alebo vypnite. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“, Zmena: Nastavenia.

Funkcia WiFi je predvolene zapnutá. Informácie nájdete v kapitole Energetická účinnosť, Tipy na úsporu energie.

Z bezpečnostných dôvodov sa diaľkové ovládanie automaticky vypne po 24 h. V prípade potreby zopakujte začiatkový postup.

Frekvencia	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi modul	NIUS-50

### 4.4 Licencie na softvér

Softvér používaný v tomto výrobku obsahuje komponenty, ktoré sú založené na bezplatnom softvéri z otvorených zdrojov. AEG uznáva príspevok komunit pôsobiacich v oblasti otvoreného softvéru a robotiky k vývojovému projektu.

Ak chcete získať prístup k zdrojovému kódu týchto bezplatných softvérových súčastí open-source, ktorých licenčné podmienky vyžadujú zverejnenie, a zobrazit' ich úplné informácie o autorských právach a príslušné licenčné podmienky, navštívte stránku: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (priečinko NIUS).

## 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### 5.1 Funkcie ohrevu

**Teplovzdušné Pečenie:** Rovnomerné pečenie, jemnosť, sušenie

**Tradičné pečenie:** Tradičné pečenie

**SteamBake:** Parné pečenie

**Mrazené pokrmy:** Hranolčky, americké zemiaky, jarné rolky

**Pizza:** Pečenie pizze



**Dolný ohrev:** Pečenie koláčov



**Vlhký horúci vzduch:** Pečenie



**Gril:** Zapekanie, grilovanie



**Turbo gril:** Pečenie mäsa, zapekanie


Pri niektorých funkciách rúry a teplote nižšej ako 80°C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.


## 5.2 Nastavenie: Funkcie ohrevu


1. Otočením ovládača funkcií ohrevu nastavíte funkciu ohrevu.
2. Otočením ovládača nastavíte teplotu.

» Rýchle zohrievanie – stlačte a podržte tlačidlo, aby ste skrátili čas ohrevu. Je k dispozícii pre niektoré funkcie ohrevu. Ventilátor sa môže automaticky zapnúť.

## 5.3 Časovač

1. Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu, ak je to potrebné.
2. Stlačte , kým displej nezobrazí požadovanú funkciu časovača:

 **Časomer:** Služi na nastavenie odpočítavania času. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.


 **Čas prípravy:** Služi na nastavenie odpočítavania času. Keď časovač skončí, zaznie signál a varenie sa zastaví.

 **Nastaviť odložený štart:** Odloženie začiatku alebo konca varenia.

3. Otočením ovládača nastavíte koniec.
4. Stlačte OK.
5. Po uplynutí času stlačte OK a v prípade potreby ovládač otočte do polohy vypnutia.

## 5.4 Nastavenie: SteamBake - Parné pečenie

1. Skontrolujte, či sú dverka spotrebiča chladné.
2. Do priehlbiny dutiny nalejte najviac 250 ml vody z vodovodu. Priehlbínu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je spotrebič horúci.


3. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu ohrevu .
4. Otočením ovládača nastavte teplotu.
5. Prázdny spotrebič predhrievajte 10 min, aby sa vytvorila vlhkosť.
6. Vložte jedlo do spotrebiča.
7. Po skončení pečenia spotrebič vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.
8. Keď spotrebič vychladne, pomocou mäkkej handričky odstráňte zvyšnú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

### VAROVANIE!

Dverka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.

## 5.5 Vstup: Ponuka

Otvorením ponuky získate prístup k pokrmom a nastaveniam funkcie Podporované varenie.



1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na .

Na displeji sa zobrazí , , .

2. Otočením otočného ovládača a stlačením ikony prejdete do podponuky. Stlačte tlačidlo OK.

## 5.6 Nastavenie: Podporované varenie

Podporované varenie podponuka pozostáva z programov navrhnutých pre špeciálne pokrmy. Programy začínajú s vhodným nastavením. Môžete upraviť čas a teplotu počas pečenia.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na .
2. Otočením ovládača vyberte položku . Stlačte tlačidlo OK.
3. Otočením otočného ovládača zvoľte pokrm (P1 – P...). Stlačte tlačidlo: OK.
4. Jedlo vložte do spotrebiča. Stlačte tlačidlo: OK.
5. Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

## Podponuka: Podporované varenie

### Legenda



Aby ste mohli funkciu používať, musí byť pripojená teplotná sonda. Pozrite si časť Teplotná sonda.



Priehlinu dutiny rúry naplňte vodou na parné pečenie.



Pred pečením spotrebič predhrejte.



Úroveň roštu. Pozrite si časť Opis výrobku.

Na displeji sa zobrazí **P** a číslo jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

P1	Hovädzie pečené, neprepečené	2; plech na pečenie
P2	Hovädzie pečené, stredne prepečené	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P3	Hovädzie pečené, prepečené	
P4	Steak, stredne prepečený, 3 cm hrubé	180 – 220 g/kus;
P4	3; pekáč na drôtenom rošte	Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P5	Hovädzie pečené/dusené (prvotriedne hovädzie rebro, hrubý bok) 1,5 – 2 kg	2; pekáč na drôtenom rošte
P5		Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.
P6	Hovädzie pečené, neprepečené <sup>1)</sup>	2; plech na pečenie
P7	Hovädzie pečené, stredne prepečené <sup>1)</sup>	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P8	Hovädzie pečené, prepečené <sup>1)</sup>	
P9	Hovädzie filety, neprepečené <sup>1)</sup>	2; plech na pečenie
P10	Hovädzie filety, stredne prepečené <sup>1)</sup>	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P11	Hovädzie filety, prepečené <sup>1)</sup>	

Teľacie pečené (napr. plece)



2; pekáč na drôtenom rošte, 0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé

**P12** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča. Pečte prikryté.

Pečená bravčová krkovička alebo plece, 1,5 – 2 kg



2; pekáč na drôtenom rošte

**P13** Do nádoby na pečenie pridajte 200 ml tekutiny.

Trhané bravčové mäso <sup>1)</sup>, 1,5 – 2kg



2; plech na pečenie

**P14** Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.

Bravčová panenka, 1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé



2; pekáč na drôtenom rošte

**P15** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.

Bravčové rebrá, 2 – 3 kg; použiť surové, 2 – 3 cm tenké



3; hlboký pekáč

**P16** Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.

Jahňacie stehno s kosťou, 1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm hrubé



2; pekáč na plechu na pečenie

**P17** Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.

Celé kurča, 1 – 1,5 kg; čerstvé



2; 200 ml; zapekacia misa na plechu na pečenie

**P18** Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.

Polovička kurčaťa, 0,5 – 0,8 kg



3; plech na pečenie

**P19**

Kuracie prsia, 180 – 200 g/kus



2; zapekacia misa na drôtenom rošte



























**P20** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.

















Kuracie stehná, čerstvé



3; plech na pečenie



**P21** Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.

<b>P22</b>	<b>Kačka, celá, 2 – 3 kg</b>   2; <b>pekáč na drôtenom rošte</b> Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
<b>P23</b>	<b>Hus, celá, 4 – 5 kg</b>   2; <b>hlboký pekáč</b> Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
<b>P24</b>	<b>Sekaná, 1 kg</b>   2; <b>drôtený rošt</b>
<b>P25</b>	<b>Celá ryba, grilovaná, 0,5 – 1 kg/ryba</b>   2; <b>plech na pečenie</b> Rybu naplňte maslom, korením a bylinkami.
<b>P26</b>	<b>Rybie filé</b>   3; <b>zapekacia misa na drôtenom rošte</b>
<b>P27</b>	<b>Tvarohový koláč cheesecake</b>  2; $\emptyset$ 28 cm forma na tortu na <b>drôtenom rošte</b>
<b>P28</b>	<b>Jablkový koláč</b>   2;  100 – 150 ml; <b>plech na pečenie</b>
<b>P29</b>	<b>Jablková torta</b>  2; forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>
<b>P30</b>	<b>Jablkový koláč</b>   2;  100 – 150 ml; $\emptyset$ 22 cm forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>
<b>P31</b>	<b>Brownies, 2 kg cesta</b>  3; <b>hlboký pekáč</b>
<b>P32</b>	<b>Muffiny</b>   2;  100 – 150 ml; forma na muffiny na <b>drôtenom rošte</b>
<b>P33</b>	<b>Bochníkový koláč</b>  2; forma na chlieb na <b>drôtenom rošte</b>
<b>P34</b>	<b>Pečené zemiaky, 1 kg</b>  2; <b>plech na pečenie</b> Použite celé zemiaky so šupkou.
<b>P35</b>	<b>Americké zemiaky, 1 kg</b>  3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Nakrájajte zemiaky na kúsky.
<b>P36</b>	<b>Grilovaná miešaná zelenina, 1 – 1,5 kg</b>  3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Zeleninu nakrájajte na kúsky.

<b>P37</b>	<b>Krokety, zmrazené, 0,5 kg</b>  3; <b>plech na pečenie</b>
<b>P38</b>	<b>Hranolčeky, mrazené, 0,75 kg</b>  3; <b>plech na pečenie</b>
<b>P39</b>	<b>Mäsová/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín, 1 – 1,5 kg</b>  2; <b>zapekacia misa na drôtenom rošte</b>
<b>P40</b>	<b>Zapečené zemiaky (surové zemiaky) 1 – 1,5 kg</b>  1; <b>zapekacia misa na drôtenom rošte</b> Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
<b>P41</b>	<b>Čerstvá pizza, tenká</b>   2;  100 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie
<b>P42</b>	<b>Čerstvá pizza, hrubá</b>   2; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie
<b>P43</b>	<b>Slaný koláč</b>  2; forma na pečenie na <b>drôtenom rošte</b>
<b>P44</b>	<b>Bageta/ciabatta/biely chlieb, 0,8 kg</b>   2;  150 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
<b>P45</b>	<b>Celozrnný/ražný/tmavý chlieb, 1 kg</b>   2;  150 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie/forma na chlieb na <b>drôtenom rošte</b>

1) Pečenie pri nízkej teplote.

## 5.7 Zmena: Nastavenia

- Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte symbol .
- Otočením ovládača vyberte symbol .  
Stlačte OK
- Otočením ovládača vyberte nastavenie.  
Stlačte OK
- Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Stlačte OK
- Otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vypnuté opustíte Ponuka.

## Podponuka: Nastavenia

Nastavenie	Hodnota
01 Presný čas	Zmeniť
02 Jas displeja	1 - 5
03 Tóny tlačidiel	1 – Pípnutie, 2 – Kliknite, 3 – Vypnutie zvuku
04 Hlasitosť zvuku	1 - 4
05 Teplotná sonda Akcia	1 – Alarm a zastavenie, 2 – Alarm
06 Časovač	Zap./Vyp.
07 Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
08 Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
09 Pripomenka čistenia	Zap./Vyp.
10 WiFi	Zap./Vyp.
11 Automatické diaľkové ovládanie	Zap./Vyp.
12 Zabudnúť sieť	Áno/nie
13 Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
14 Verzia softvéru	Kontrola
15 Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie


## 5.8 Blokovanie

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Po aktivovaní počas používania spotrebiča zablokuje ovládací panel, čím sa zabezpečí, že aktuálne nastavenia varenia budú pokračovať bez prerušenia.

Po aktivovaní, keď je vypnutý, udržiava ovládací panel uzamknutý, čím sa zabráni náhodnému zapnutiu spotrebiča.

 OK – stlačte a podržte za účelom zapnutia tejto funkcie.

Zaznie zvukový signál.  – 3-krát zabliká, keď sa blokovanie zapne. Dvierka spotrebiča sú zablokované.

 OK – stlačte a podržte za účelom vypnutia tejto funkcie.

## 5.9 Príslušenstvo

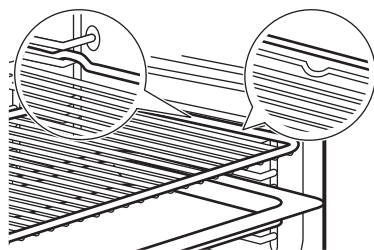


Príslušenstvo dostupné v závislosti od modelu. Naskenujte QR kód a skontrolujte, ako sa používa príslušenstvo dodané so spotrebičom. Volebné príslušenstvo si môžete objednať samostatne. Viac

informácií vám poskytne váš miestny dodávateľ.

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť a bránia nakloneniu. Okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Vložte príslušenstvo (drôtený rošt/plech) medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry. Skontrolujte, či sa rošt dotýka zadnej časti vnútra rúry



Ak má plech sklon, umiestnite ho smerom k zadnej strane vnútra rúry.



Ak je na príslušenstve nápis, uistite sa, že je otočený smerom k vám.

Ak používate plech s otvormi, položte pod neho plech/panvicu na zachytávanie kvapkajúcich tekutín.

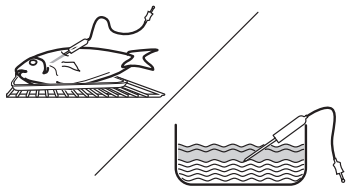
## 5.10 Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla.

Nastavujú sa dve teploty:

-  – teplota rúry. Mala by byť aspoň 25°C vyššia ako teplota teplotnej sondy.
-  – teplota teplotnej sondy.

1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu rúry.
2. Hrot teplotnej sondy vložte do stredu najhrubšej časti mäsa alebo ryby. V prípade kastrolov umiestnite hrot teplotnej sondy presne do stredu, stabilizovanú v pevnej zložke. Uistite sa, že sa hrot nedotýka spodnej časti plechu na pečenie.



3. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Pozrite si časť Opis výrobku. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota teplotnej sondy.

4. Otočením ovládača nastavte teplotu. Stlačte OK.
5. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.
6. Vypnite spotrebič.
7. Zástrčku teplotnej sondy vytiahnite zo zásuvky a pokrm vyberte zo spotrebiča.

## 6. RADY A TIPY

### 6.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závajú od receptov a kvality a množstva použitých prísad. Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhladaťe podobný recept.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

**Symboly použité v tabuľkách:**

	Druh potravín
	Funkcia ohrevu
°C	Teplota
	Úroveň roštu v rúre
	Čas prípravy (min)
	Dodatočné informácie

### 6.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

	°C			
Zapečené cestoviny	200	40 - 60	1	1)
Zapečené zemiaky	180	80 - 100	1	1)
Moussaka	180	70 - 90	1	1)
Lasagne	180	80 - 100	1	1)
Cannelloni	200	80 - 100	1	1)
Chlebový puding	190	60 - 80	1	1)
Ryžový puding	180	80 - 100	1	1)

	°C			
Jablkový koláč z piškótového cesta (okružla forma na koláče)	160	110 - 120	1	2)
Biely chlieb	200	80 - 100	1	3)
Bravčové stehno	180	110 - 130	1	1)4)

1) Použite sklenenú misku na drôtenom rošte.

2) Použite formu na tortu s Ø 26 cm.

3) Použite plech na pečenie.

4) Do sklenenej misky pridajte 200 ml vody.

### 6.3 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Malé koláčiky, 20 ks/plech				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 a 4	1)2)3)
Piškótový koláč bez tuku				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 a 3	2)5)
Sušienky z krehkého cesta				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)

	°C			
	140	37 - 47	2 a 4	1)3)
Hrianky				
	Max.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Použite plech na pečenie, ktorý umiestnite šikmou stranou smerom k dvierkam.
- 2) Predhrejte prázdny spotrebič. Nepoužívajte: Rýchle zohrievanie.
- 3) Použite univerzálny plech vo štvrtjej polohe roštu.
- 4) Použite Drôtený rošt.
- 5) Použite drôtený rošt a plech na pečenie pod ním. Použite plech na pečenie, ktorý umiestnite šikmou stranou smerom k dvierkam.
- 6) Prázdny spotrebič predhrievajte 5 min. Nepoužívajte: Rýchle zohrievanie.
- 7) Podľa: IEC 60350-1:2023.

## Dodatčné recepty

		°C		
Penové pusinky				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Kurča				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Použite plech na pečenie, ktorý umiestnite šikmou stranou smerom k dvierkam.
- 2) Použite papier na pečenie.
- 3) Predhrejte prázdny spotrebič. Nepoužívajte: Rýchle zohrievanie.
- 4) Kuracie mäso položte prsiami nadol na drôtený rošt. Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre. V polovici nastaveného času prípravy kurča obráťte.

## 7. OŠETROVANIE A ČISTENIE

### 7.1 Poznámky k čisteniu

- Na kovové povrchy použite prostriedok na čistenie.
- Použite kvapalnú odstraňovač vodného kameňa odporúčaný výrobcom na odstránenie zvyškov vápenca.
- V spotrebiči neuchovávajte potraviny dlhšie ako 20 minút.
- Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

### 7.2 Vybratie zasúvacích lišt

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.
3. Zadný koniec zasúvacej lišty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.
4. Zasúvacie lišty vráťte späť do pôvodnej polohy. Zopakujte kroky v opačnom poradí.

Ak sa teleskopické lišty dodávajú, upevňovacie kolíky musia smerovať dopredu.

### 7.3 Čistenie pyrolýzou

Tento program spáli zvyškové nečistoty v spotrebiči. Môžete ju použiť vždy, keď je potrebné dôkladné čistenie rúry.

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich sú-

časne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.


1. Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné.
2. Vyberte všetko príslušenstvo a odnímateľné podpery roštov.
3. Vnútro rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistíte teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
4. Ovládač funkcií ohrevu otočte na a otvorte Ponuka.
5. Otočte ovládač a vyberte a stlačte OK.

Program čistenia	Doba trvania
C1 - Ľahké čistenie	1 h
C2 - Normálne čistenie	1 h 30 min
C3 - Dôkladné čistenie	3 h

6. Otočením ovládača vyberte program čistenia a stlačte OK.


7. Stlačte OK a spustíte čistenie.

Po spustení čistenia sa dvierka spotrebiča zablokujú a osvetlenie zhasne. Funkciu nespúšťajte, ak ste úplne nezatvorili dvierka rú-

ry. Kým sa dverka neodistia, na displeji je zobrazovaný .

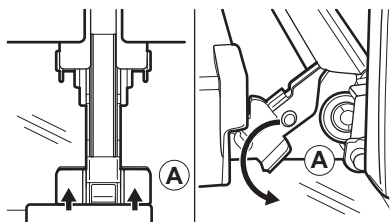
8. Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.
9. Počkajte, kým spotrebič vychladne, a dverka sa odblokujú. Vnútro spotrebiča vyčistíte mäkkou handričkou a vodou.

## 7.4 Pripomenka čistenia

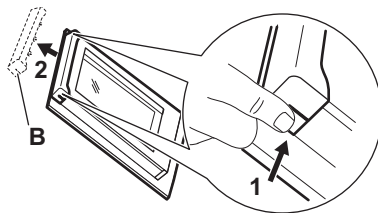
Keď po varení bliká na displeji , spotrebič vám pripomenie, aby ste ho vyčistili pyrolyzou. Pripomenku môžete vypnúť v podponu-ke: Nastavenia. Pozrite si časť Každodenné používanie, Zmena: Nastavenia.

## 7.5 Vybratie a inštalácia dverok

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Dverka úplne otvorte.
3. Stlačte upínacie páky **A** na oboch pántoch dverok.



4. Čiastočne zatvorte dverka, kým sa nezastavia, a potom ich nadvihnite zo závesov. Dávajte pozor, dverka sú ťažké.
5. Dverka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.
6. Rám dverok **B** podržte na oboch stranách na hornom okraji dverok, a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



7. Rám dverok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
8. Každý sklenený panel nadvihnite za horný okraj a vyberte ho z vodiacich líšt. So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.
9. Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Po čistení zvolte opačný postup.

Uistite sa, že sú sklenené panely vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.

## 7.6 Výmena osvetlenia

Spotrebič odpojte od elektrickej siete a počkajte, kým nevychladne.

Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.

### Horné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

## 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Podrobnosti o servise sú na typovom štítku umiestnenej na prednom ráme. Je viditeľný, keď otvoríte dverka. Neodstraňujte typový štítok.

Ak sa na displeji zobrazí kód chyby, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poistky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

### Nemôžete aktivovať ani ovládať spotrebič.

– Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti alebo je pripojený nesprávne.

### Spotrebič sa nezohrieva.

- Dverka nie sú správne zatvorené.
- Funkcia Blokovanie je aktivovaná.
- Aktivovalo sa automatické vypínanie.

**Lampa nefunguje.** – Žiarovka je vypálená. Vymeňte žiarovku.

**Lampa je vypnutá.** – Vlhký horúci vzduch – je aktivovaná.

**Nefunguje. Teplotná sonda** – Zástrčka Teplotná sonda nie je úplne zasunutá do zásuvky.

**Na displeji sa zobrazuje "00:00"**. – Došlo k výpadku prúdu. Nastavte presný čas.

**Err C2** – Úplne zasuňte Teplotná sonda do zásuvky.

**Err C3** – Zatvorte dverka. Vypnite a zapnite spotrebič. Skontrolujte, či blokovanie dvierok nie je pokazené.

**Err F102** – Zatvorte dverka. Skontrolujte, či blokovanie dvierok nie je pokazené.

## 9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 9.1 Informačný list produktu a informácie o produkte podľa nariadení (EÚ) č. 65/2014 a (EÚ) č. 66/2014

Názov dodávateľa	AEG
Identifikácia modelu	NBA5P50KAB 944035131 NBA5P521AB 944035069 NBA5P531AB 944035059 NBA5P531AB 944035132 OA5PB50SAB 944035135 OA5PB531AB 944035122 TA5PB521AB 944035133 TA5PB531AB 944035121 TA5PB53XAB 944035134
Index energetickej účinnosti	81.2
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorevej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	71 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	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

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-1.

### 9.2 Informačné požiadavky podľa (EÚ) č. 2023/826

Spotreba energie v pohotovostnom režime	0,8 W
Spotreba energie v sieťovom pohotovostnom režime	2,0 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564, EN 63474.

Pokyny na aktiváciu a deaktiváciu bezdrôtového sieťového pripojenia nájdete v časti Pred prvým použitím.

### 9.3 Tipy na úsporu energie

- Počas varenia udržiajte dverka zatvorené a vyhnite sa častému otváraníu.
- Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.
- Používajte kovové alebo tmavé, neodrážajúce riady.
- Preskočte predhriatie, pokiaľ nie je potrebné.
- Minimalizujte prestávky medzi pečením viacerých pokrmov.
- Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie (iba vybrané modely).
- Využite zvyškový ohrev na udržanie jedla v teple. Teplotu spotrebiča znížte na minimum 3 – 10 min pred koncom varenia.
- Vypnite lampu počas varenia, pokiaľ nie je potrebná.
- Vlhký horúci vzduch (iba vybrané modely) – táto funkcia sa použila na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1. Dverka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu


funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa automaticky vypne. Pri niektorých modeloch to trvá 30 sek.


- Ak je to možné, vypnite funkciu Wi-Fi, aby ste ušetrili energiu. Pozrite si časť Pred prvým použitím.
- Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase

z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne. Ak chcete spustiť funkciu ohrevu na trvanie presahujúce čas automatického vypnutia, nastavte čas prípravy.

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

## 10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  recyklujte. Obal vyhodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče ozna-

čené symbolom  s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

