

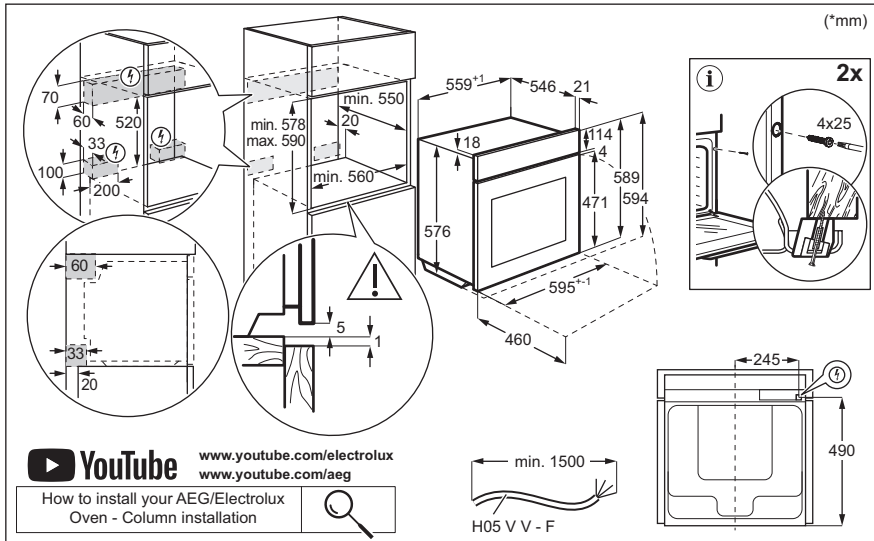
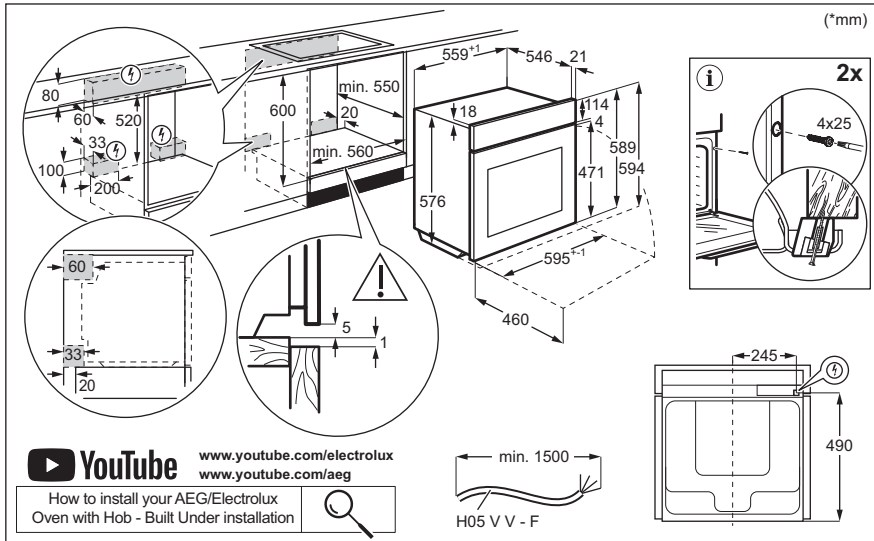


NBA5P531AB

CS	Návod k použití Trouba	3
HU	Használati útmutató Sütő	26
SK	Návod na používanie Rúra	49



INSTALACE / ÜZEMBE HELYEZÉS / INŠTALÁCIA



Vítá vás AEG! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.aeg.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	8
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	9
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	15
8. FUNKCE HODIN.....	16
9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	17
10. TIPY A RADY.....	18
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	20
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	22
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	23
14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	24

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem a mobilními zařízeními s aplikací.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorech.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před pyrolytickým čištěním vyjměte z vnitřního prostoru spotřebiče veškeré příslušenství a nadměrné usazeniny/úniky.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Postupujte podle pokynů k instalaci, které jsou k dispozici na našich webových stránkách.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.

- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí

výměnu provést námi autorizované servisní středisko.

- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.

- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Vždy používejte sklo a sklenice schválené k zavařování.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.
- Své heslo k síti Wi-Fi s nikým nesdílejte.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Dojde-li k poškození skleněných panelů dveří, ihned je vyměňte. Obratě se na autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dveří ze spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnký, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

2.5 Pyrolytické čištění

VAROVÁNÍ!

V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů).

- Před provedením pyrolytického čištění a úvodním předehříváním odstraňte z vnitřku trouby:
 - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vyteklého/usazeného tuku,
 - jakékoliv vyjimatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pozorně si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Udržujte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. Spotřebič je velmi horký a z předních větracích otvorů se uvolňuje horký vzduch.

- Pyrolytické čištění je proces prováděný při vysoké teplotě, při kterém se mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin a konstrukčních materiálů. Zákazníkům se proto doporučuje následující:
 - při pyrolytickém čištění a po něm zajistíte důkladné větrání.
 - zajistíte dobré větrání během počátečního předehřívání a po něm.
- Během pyrolytického čištění a po něm na dvířka trouby nevylévejte vodu, aby nedošlo k poškození skleněných panelů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, děti nebo osoby se zdravotními problémy.
- Malá domácí zvířata udržujte mimo dosah spotřebiče během a po skončení chodu pyrolytického čištění a úvodního předehřívání. Malá domácí zvířata (zejména ptáci a plazi) mohou být velmi citlivá na změny teploty a unikající výpary.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů na pečení, náčiní apod. a může také docházet k tvorbě méně škodlivých výparů.

2.6 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.

- Používejte pouze originální náhradní díly.

2.8 Likvidace

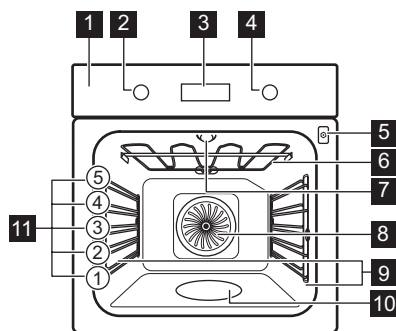
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečicích funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovladač
- 5 Zásuvka pro pečicí sondu
- 6 Topné těleso
- 7 Osvětlení
- 8 Ventilátor

- 9 Zasouvací mřížka, vyjímatelná

- 10 Vlis vnitřku trouby

- 11 Polohy mřížky

3.2 Příslušenství


- **Tvarovaný rošť**
Pro koláčové formy na pečení – pokrmy, pečené pokrmy, nádobí/nádoby určené na pečení v troubě.
- **Plech na pečení**
Pro vláčné moučníky, pečené potraviny, chléb, velké pečeně, mražená jídla a k zachytávání kapajících tekutin, např. tuku při pečení jídla na tvarovaném rošťu.
- **Hluboký pekáč/plech**
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.
- **Pečicí sonda**
Slouží k ovládní pečení na základě teploty uvnitř pokrmu.
- **Teleskopické výsuvy**
Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného rošťu.

4. OVLÁDACÍ PANEL





4.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Zapnutí spotřebiče:

1. Stiskněte ovladače. Knoflíky se vysunou.
2. Otočením ovladače pečicích funkcí zvolte funkci.
3. Otočením ovladače upravte nastavení.

Vypnutí spotřebiče: otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto .

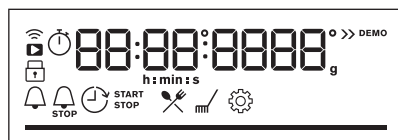
4.2 Přehled ovládacího panelu

	Stisknutím zadáte funkce časovače.
	Stisknutím nastavte: Rychlé zahřátí.
	Stisknutím zapnete a vypnete osvětlení spotřebiče.
	Stisknutím nastavte teplotu ve středu pokrmu s: Pečicí sonda.

OK

Stisknutím potvrďte výběr.

4.3 Ukazatele na displeji



Displej s hlavními funkcemi.



Spotřebič je uzamčen.



Podnabídka: Podporované Vaření.



Podnabídka: Čištění.



Podnabídka: Nastavení



Je zapnuto Rychlé zahřátí.



Pečení v páře je zapnuté.



Je zapnuto Pečící sonda.



Je zapnuto Minutka.



Je zapnuto Čas pečení.



Je zapnuto Odložený start.



Je zapnuto Časovač.



Je zapnuto WiFi.



Je zapnuto Dálkové ovládání.

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

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.


5.1 Nastavení času



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

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

5.2 První předehřívání a čištění

Před prvním použitím a kontaktem s potravinami předehřejte prázdný spotřebič. Ze spotřebiče může vycházet nepříjemný zápach a kouř. Během předehřívání místnost větrejte.



1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
2. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.

3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
4. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
5. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
6. Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
7. Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

5.3 Bezdrátové připojení

K připojení spotřebiče potřebujete:

- Bezdrátová síť s připojením k internetu.
 - Mobilní zařízení připojené ke stejné bezdrátové síti.
1. Chcete-li stáhnout aplikaci, naskenujte QR kód na zadní straně obálky návodu k obsluze. Aplikaci můžete také stáhnout přímo z obchodu s aplikacemi.
 2. Podle pokynů připojte aplikaci.

- Otočením ovladače pečicích funkcí vyberte .
- Otočením ovládacího knoflíku zvolte  / WiFi. Zapněte nebo vypněte. Viz část Výměna v kapitole „Denní používání“: Nastavení.

WiFi je ve výchozím nastavení zapnuto. Viz kapitola „Energetická účinnost“, tipy pro úsporu energie.



Z bezpečnostních důvodů se dálkové ovládání automaticky vypne po 24 h. V případě potřeby připojování zopakujte.

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

Maximální výkon EIRP < 20 dBm (100 mW)

Modul Wi-Fi NIUS-50

5.4 Softwarové licence

Software tohoto produktu obsahuje součásti založené na bezplatném softwaru a softwaru z otevřeného zdroje. AEG potvrzuje přínos otevřeného softwaru a robotických komunit do projektu vývoje.

Chcete-li získat přístup ke zdrojovému kódu těchto bezplatných softwarových součástí a softwarových součástí z otevřeného zdroje, jejichž licenční podmínky vyžadují publikování, a prohlédnout si veškeré informace o autorském právu a příslušné licenční podmínky, navštivte: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (složka NIUS).

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Pečicí funkce



Pravý horký vzduch

K pečení masa a koláčů. Nastavte nižší teplotu než při použití funkce Horní/spodní ohřev, protože ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo uvnitř trouby.



Horní/spodní ohřev

K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.



SteamBake

K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu.



Mražené potraviny

K přípravě polotovarů do křupava, např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků.



Pizza

K pečení pizzy a dalších pokrmů, které vyžadují více tepla zespodu.



Spodní ohřev

K pečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu. Použijte nejnižší polohu roštu.



Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku spotřebiče může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.



Gril

Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.



Turbo gril

K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.



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

6.2 Poznámky: Vlhký horkovzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejlépe.


Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie najdete v kapitole „Energetická účinnost“, Tipy pro úsporu energie.

6.3 Nastavení: Pečicí funkce

1. Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí.
2. Nastavte teplotu otočením ovladače.
» Rychlé zahřátí – stisknutím a podržením zkrátíte dobu pečení. Tato funkce je dostupná u některých pečicích funkcí. Ventilátor se může automaticky zapnout.

6.4 Nastavení: SteamBake - Vaření v páře





1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Vlis vnitřku trouby naplňte maximálně 250 ml vody z kohoutku.
Neplňte vlis vnitřku trouby během pečení, nebo když je spotřebič horký.
3. Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolte pečicí funkci .
4. Nastavte teplotu otočením ovladače.
5. Předehřejte prázdný spotřebič po dobu 10 min k vytvoření vlhkosti.
6. Vložte pokrm do spotřebiče.
7. Po ukončení přípravy spotřebič vypněte otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.
8. Jakmile je spotřebič studený, odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby měkkým hadříkem.

VAROVÁNÍ!

Opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.



6.5 Zadání: Nabídka

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

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na .
Na displeji se zobrazí , , .
2. Otočením ovladače a zvolením ikony otevřete podnabídku. Stiskněte OK.

6.6 Nastavení: Podporované Vaření

Podporované Vaření podnabídka se skládá z programů určených pro speciální pokrmy. Programy se spustí s vhodným nastavením. Čas a teplotu můžete upravit během vaření.

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na .
2. Otočením ovladače zvolte . Stiskněte OK.
3. Otočením ovladače zvolte pokrm (P1 – P...). Stiskněte OK.
4. Vložte potraviny do spotřebiče.
Stiskněte OK.
5. Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

Podnabídka: Podporované Vaření

Legenda



Aby bylo možné funkci používat, musí být připojena pečicí sonda. Viz kapitolu „Použití příslušenství“.



Naplňte vlis vnitřku spotřebiče vodou na vaření v páře.

















































Před započetím pečení spotřebič předehřejte.























Poloha roštu. Viz kapitolu „Popis spotřebiče“.



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

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P1	Hovězí pečeně, nepropečená		
P2	Hovězí pečeně, středně propečená	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	 2; plech na pečení Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P3	Hovězí pečeně, dobře propečená		
P4	Steak, středně propečený	180 - 220 g na kus; 3 cm silné plátky	 3; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P5	Hovězí pečeně / dušená (kvalitní žebírka, spodní šál, silný bok)	1.5 - 2 kg	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.
P6	Hovězí pečeně, nepropečená (nízkoteplotní pečení)		
P7	Hovězí pečeně, středně propečená (nízkoteplotní pečení)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	 2; plech na pečení Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P8	Hovězí pečeně, dobře propečená (nízkoteplotní pečení)		
P9	Hovězí filet, nepropečený (nízkoteplotní pečení)		
P10	Hovězí filet, středně propečený (nízkoteplotní pečení)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	 2; plech na pečení Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P11	Hovězí filet, propečený (nízkoteplotní pečení)		
P12	Telecí pečeně (např. plecko)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm silné kusy	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče. Pečte zakryté.
P13	Pečeně z vepřové krkvice nebo plecka	1.5 - 2 kg	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Do pečicí mísy přidejte 200 ml tekutiny.
P14	Trhané vepřové (nízkoteplotní pečení)	1.5 - 2 kg	 2; plech na pečení V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P15	Vepřová pečeně, čerstvá	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P16	Vepřová žebírka	2 - 3 kg; použijte syrová, 2–3 cm tenká vepřová žebírka	 3; hluboký pekáč Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P17	Jehněčí stehno s kostmi	1,5 - 2 kg; 7 – 9 cm silných kusů	  2; pečicí mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P18	Celé kuře	1 - 1,5 kg; čerstvá	  2;  200 ml; zapékací mísa na plechu na pečení V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P19	Půlka kuřete	0,5 - 0,8 kg	  3; plech na pečení
P20	Kuřecí prsa	180 - 200 g na kus	   2; zapékací mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.
P21	Kuřecí stehna, čerstvá	-	  3; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
P22	Kachna, celá	2 - 3 kg	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.
P23	Husa, celá	4 - 5 kg	  2; hluboký pekáč Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.
P24	Sekaná	1 kg	  2; tvarovaný rošt
P25	Celá ryba, grilovaná	0,5 - 1 kg na rybu	  2; plech na pečení Rybu naplňte máslem, kořením a bylinkami.
P26	Rybí filé	-	  3; zapékací mísa na tvarovaném roštu
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28cm rozkládací forma na pečení natvarovaném roštu
P28	Jablečný koláč	-	  2;  100–150 ml; plech na pečení
P29	Jablečný koláč	-	 2; forma na koláč na tvarovaném roštu
P30	Jablečný koláč	-	  2;  100 - 150 ml;  22cm forma na koláč na tvarovaném roštu
P31	Brownies - čokoládové sušenky	2 kg těsta	 3; hluboký pekáč
P32	Muffin	-	  2;  100 - 150 ml; plech na muffiny na tvarovaném roštu

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P33	Biskupský chlebiček	-	 2; forma na biskupský chlebiček na tvarovaném roštu
P34	Pečené brambory	1 kg	 2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.
P35	Americké brambory	1 kg	 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Brambory nakrájejte na kousky.
P36	Grilovaná zelenina	1 - 1.5 kg	 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Zeleninu nakrájejte na kousky.
P37	Krokety, zmrazené	0.5 kg	 3; plech na pečení
P38	Brambory, zmrazené	0.75 kg	 3; plech na pečení
P39	Masové / zeleninové lasagně se suchými plátky těstovin	1 - 1.5 kg	 2; zapékací mísa na tvarovaném roštu
P40	Zapečené brambory (surové brambory)	1 - 1.5 kg	 1; zapékací mísa na tvarovaném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P42	Čerstvá pizza, silná	-	  2; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P43	Slaný koláč	-	 2; forma na pečení na tvarovaném roštu
P44	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0.8 kg	  2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
P45	Celozrnný / žitný / tmavý chléb	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem / forma na biskupský chlebiček na tvarovaném roštu

6.7 Změna: Nastavení

- Otočte ovladačem pečicích funkcí na .
- Otočením ovladače zvolte . Stiskněte OK.
- Otočením ovladače zvolte nastavení. Stiskněte OK.
- Otočením ovladače upravte hodnotu. Stiskněte OK.
- Otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.

Podnabídka: Nastavení

	Nastavení	Hodnota
01	Denní čas	Změnit
02	Displej jas	1 - 5
03	Tóny tlačítek	1 - Pípnutí, 2 - Kliknutí, 3 - Zvuk vypnut
04	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4

Nastavení	Hodnota
05 Pečicí sonda Krok	1 - Alarm a zastavení, 2 - Alarm
06 Časovač	Zap/Vyp
07 Osvětlení	Zap/Vyp
08 Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
09 Připomínka čištění	Zap/Vyp
10 WiFi	Zap/Vyp

Nastavení	Hodnota
11 Automatický chod na dálku	Zap/Vyp
12 Zapomenout síť	Ano/Ne
13 Režim demo	Aktivační kód: 2468
14 Verze software	Kontrola
15 Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne


7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

7.1 Zámek


Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.

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

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



 OK – stisknutím a podržením funkci zapnete.

Zazní zvukový signál.  – při zapnutí zámku 3× zabliká.

 OK – stisknutím a podržením funkci vypnete.

7.2 Automatické vypnutí

Pokud je zapnutá pečicí funkce a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne.

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

Pokud chcete pečicí funkci spustit na dobu delší, než je doba automatického vypnutí, nastavte dobu vaření. Viz kapitola „Funkce hodin“.





Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Odložený start.

7.3 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dále pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

8. FUNKCE HODIN

8.1 Popis funkcí časovače

 Minutka	Slouží k nastavení odpočítávání času. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče a lze ji nastavit kdykoli.
 Čas pečení	Slouží k nastavení doby trvání pečení. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál a pečicí funkce se automaticky vypne.
 Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
 Časovač	Slouží k zobrazení délky provozu spotřebiče. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče a lze ji nastavit kdykoli.



8.2 Nastavení: Minutka

1. Stiskněte .



Na displeji se zobrazí: 0:00 a .

2. Otočením ovladače nastavte Minutka.
3. Stiskněte OK. Časovač začne okamžitě odpočítávat.

8.3 Nastavení: Čas pečení

1. Otočením ovladačů zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
2. Opakovaně stiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví: 0:00 a .
3. Otočením ovladače nastavte Čas pečení.
4. Stiskněte OK. Časovač začne okamžitě odpočítávat.
5. Po vypršení času stiskněte OK a otočte ovladač pečicími funkcemi do polohy vypnuto.



8.4 Nastavení: Odložený start

1. Otočením ovladačů zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
2. Opakovaně stiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví:  a START.
3. Otočením ovladače nastavte čas zahájení.
4. Stiskněte OK.



Na displeji se zobrazí: --:--  STOP.

5. Otočením ovladače nastavte čas ukončení.
6. Stiskněte OK. Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.
7. Po vypršení času stiskněte OK a otočte ovladač pečicími funkcemi do polohy vypnuto.

8.5 Nastavení: Časovač

1. Otočte ovladačem pečicími funkcemi na  k zadání Nabídka.
2. Otočením ovladače zvolte  / Časovač. Viz část Nabídka v kapitole „Denní používání“: Nastavení.
3. Stiskněte OK.
4. Otočením ovladače zapnete a vypnete časovač.
5. Stiskněte OK.

8.6 Nastavení: Denní čas

1. Otočte ovladačem pečicími funkcemi na  k zadání Nabídka.
2. Otočením ovladače zvolte  / Denní čas. Viz kapitola „Denní používání“, Nabídka: Nastavení.
3. Otočením ovladače nastavte hodiny.
4. Stiskněte OK.

9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

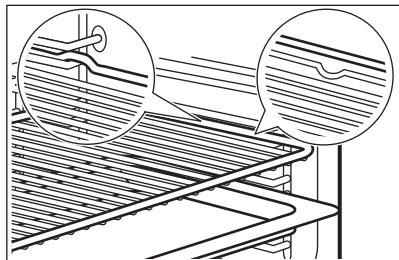
9.1 Vkládání příslušenství



V závislosti na modelu se funkce příslušenství mohou lišit. Další informace o příslušenství naleznete v kapitole „Popis spotřebiče“.

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Vložte příslušenství (tvarovaný rošt / plech na pečení) mezi vodící lišty drážky roštu. Ujistěte se, že se rošt dotýká zadní strany vnitřku trouby.



Pokud má váš plech sklon, umístěte jej směrem k zadní části vnitřku trouby.

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

Pokud používáte plech s otvory, umístěte pod něj plech na pečení / pánev na odkapávající tekutiny.

9.2 Pečicí sonda

Měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

- °C – teplota uvnitř spotřebiče. Měla by být nejméně o 25 °C vyšší než teplota středu pokrmu.

- – teplota ve středu pokrmu.
- Doporučení:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí být jehla pečicí sondy zcela zasunuta do pokrmu.

Pečení s: Pečicí sonda

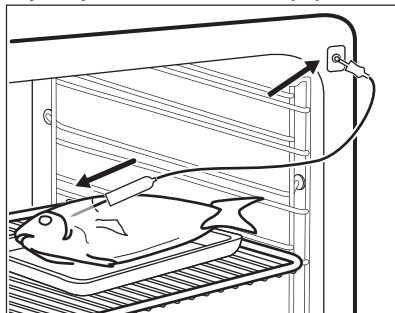
VAROVÁNÍ!

Pečicí sonda a drážky na rošty mohou být velmi horké a hrozí nebezpečí popálenin. Nedotýkejte se rukojeti pečicí sondy holými rukama. Vždy používejte kuchyňské čňapky.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
3. Vsuňte pečicí sonda do pokrmu:

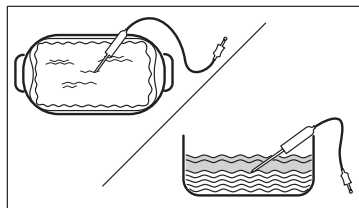
Maso, drůbež a ryby

Zasuňte celou jehlu pečicí sondy do nejsilnější části masa nebo ryby.



Dušená/zapékaná jídla

Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu misky. Během přípravy pokrmu musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékané misky použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékané misky.



4. Zapojte pečicí sondu do zásuvky umístěné uvnitř spotřebiče. Viz kapitolu „Popis spotřebiče“.
 Displej zobrazí aktuální teplotu naměřenou pečicí sondou.

5. – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
 6. Nastavte teplotu otočením ovladače.
 7. Stiskněte OK.
 8. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.
 9. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu a kvalitě a množství použitých přísad.

Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Tipy pro úsporu energie naleznete v kapitole „Energetická účinnost“.

Symboly použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečicí funkce
°C	Teplota
	Příslušenství

	Poloha roštu
	Čas pečení (min)

10.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství




Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohloují teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

- **Plech na pizzu** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm
- **Zapékací mísa** – tmavá, s povrchovou vrstvou, průměr 26cm
- **Pečicí šálky** – keramické, průměr 8cm, výška 5 cm
- **Dortový korpus** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm

10.3 Vlhký horkovzduch

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






	°C		
Zapečené těstoviny	200 - 220	45 - 55	3
Zapečené brambory	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3

	°C		
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Zapečené cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Chlebový pudink	190 - 200	55 - 70	3
Rýžový pudink	170 - 190	45 - 60	3
Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá dortová forma na pečení)	160 - 170	70 - 80	3
Bílý chléb	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Informace pro zkušební

Testy podle normy: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pečení na jedné úrovni






			°C		
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	45 - 60	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	160	45 - 60	2
Jablečný koláč 1)	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	55 - 65	2
Jablečný koláč 1)	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	180	55 - 65	1
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	140	25 - 35	2
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	140	25 - 35	2
Malé koláče, 20 kousků na plech 2)	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	150	20 - 30	3
Malé koláče, 20 kousků na plech 2)	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	170	20 - 30	3
Topinky 3)	Gril	Tvarovaný rošt	max.	1 - 2	5






1) 2 formy na pečení umístěné diagonálně (Ø 20 cm). Pravá musí být umístěna více vpředu než levá.

2) Předehřejte prázdný spotřebič.

3) Předehřívajte prázdný spotřebič po dobu 5 min.

Pečení na více úrovních

			°C		
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	140	25 - 45	2 a 4

			°C		
Malé koláče, 20 kousků na plech ¹⁾	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	150	25 - 35	2 a 4
Piškovitý koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	45 - 55	2 a 4
Jablečný koláč	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	55 - 65	2 a 4

1) Předehřejte prázdný spotřebič.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

Čistící prostředky

- Přední stranu spotřebiče očistíte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
- Kovové plochy očistíte pomocí čistícího roztoku.
- Skvrny vyčistíte pomocí šetrného čistícího prostředku.

Každodenní použití

- Po každém použití vyčistíte vnitřek spotřebiče. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
- Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

Příslušenství

- Všechno příslušenství vyčistíte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.
- Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Čištění vlisu vnitřku trouby

Po pečení v páře vyčistíte vlis vnitřku trouby a odstraníte usazeniny vodního kamene.



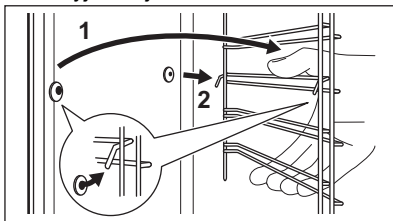
V případě funkce: SteamBake čistíte troubu každých 5–10 cyklů pečení.

1. Do vlisu vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa nebo kyseliny citrónové. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.
2. Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

11.3 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li spotřebič vyčistit, vyjměte drážky na rošty.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.
3. Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.



- Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.

11.4 Pyrolytická čistící



⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení.


⚠ POZOR!

Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně s touto funkcí. Trouba by se mohla poškodit.


Pokud jste dvířka trouby zcela nezavřeli, nespouštějte tuto funkci.

- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
- Vyjměte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
- Vnitřek trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
- Otočte ovladačem pečících funkcí na  k zadání Nabídka.
- Otočením ovladače zvolte  a stiskněte OK.

Čistící program	Délka
C1 - Lehké čištění	1 h
C2 - Normální čištění	1 h 30 min
C3 - Důkladné čištění	3 h

- Otočením ovladače zvolte čistící program a stiskněte OK.
- Stisknutím OK spustíte čištění.
Když se spustí čištění, dvířka spotřebiče se zablokují a osvětlení je vypnuté. Až do odemčení dvířek je na displeji zobrazeno .
- Po čištění otočte ovladačem pečících funkcí do polohy vypnuto.
- Počkejte, až spotřebič vychladne a dvířka se odemknou. Vnitřek trouby očistěte vodou a měkkým hadříkem.

11.5 Připomínka čištění

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

11.6 Vyjmutí a instalace dvířek

Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet skleněných panelů se liší dle modelu.

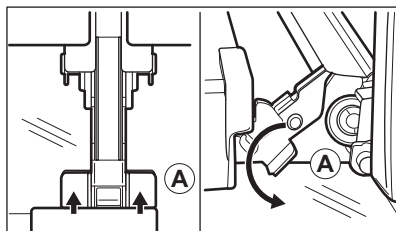
⚠ VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

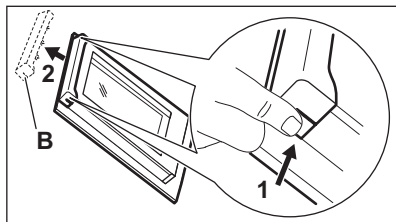
⚠ POZOR!

Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.

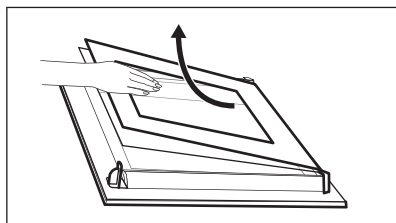
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
- Zcela otevřete dvířka.
- Stiskněte upínací páčky **A** na obou dveřních závěsech.



- Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
- Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.
- Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.
- Uchopte okrajovou lištu **B** na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolníte svorku těsnění.



8. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
9. Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



10. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.

Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.

11.7 Výměna žárovky

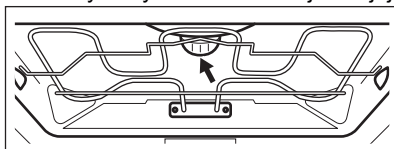
⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
3. Položte hadřík na dno trouby.

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Problém	Zkontrolujte, zda...
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	Spotřebič je správně zapojený do elektrické sítě.
Spotřebič se neohřívá.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Spotřebič se neohřívá.	Dvířka spotřebiče jsou zavřená.
Spotřebič se neohřívá.	Není spálená pojistka.
Spotřebič se neohřívá.	Funkce Zámek je vypnutá.
Osvětlení je vypnuté.	Funkce Vlhký horkovzduch je zapnutá.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Funkce Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka Pečící sonda je zcela zasunutá do zásuvky.
Err C2	Vytáhli jste zástrčku Pečící sonda ze zásuvky.
Err C3	Dvířka spotřebiče jsou zavřená nebo není rozbitý zámek dveří.
Err F102	Dvířka spotřebiče jsou zavřená.
Err F102	Zámek dveří není rozbitý.
Na displeji se zobrazí 00:00.	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Z vlnu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlnu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.



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

12.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu spotřebiče. Je vidět, když otevřete dvířka. Typový štítek ze spotřebiče neodstraňujte.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (MOD.) :

Výrobní číslo (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informační list výrobku a informace o výrobku dle nařízení EU o energetických štítcích a ekodesignu

Jméno dodavatele	AEG
Označení modelu	NBA5P531AB 944035059
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	1.09 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větrání	0.69 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	71 l

Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	34.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

13.2 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0.8 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti	2.0 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min

Pokyny k aktivaci a deaktivaci připojení k bezdrátové síti naleznete v kapitole „Před prvním použitím“.

13.3 Tipy pro úsporu energie

Následující tipy vám pomohou ušetřit energii při používání spotřebiče.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby a formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou.

Spotřebič před vařením nepřehřívejte, pokud to není výslovně doporučeno.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut

před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k uchování teploty jídla nebo ohřevu jiného pokrmu.

Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo nebo teplota.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty jídla, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.


Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.


WiFi

Pokud je to možné, vypněte Wi-Fi, abyste ušetřili energii.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit

životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným

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

Üdvözljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	26
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	28
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	31
4. KEZELŐPANEL.....	32
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	32
6. NAPI HASZNÁLAT.....	33
7. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	39
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	39
9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	40
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	42
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	43
12. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	46
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	47
14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	48

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, 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 rendelkező 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 játszanak a készülékkel és annak mobil eszközeivel, valamint azok alkalmazásával.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

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 készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- 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.

- **FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- **FIGYELEM:** 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 húshőmérő szenzort (mághőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel 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 sütőtérből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

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.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. 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 ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

2.2 Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.

- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- 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 csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- 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.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Wifi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.

- a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapjait haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Pirolitikus tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- 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, tálcaikat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára az alábbiak ajánlottak:
 - a pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - a kezdeti előmelegítés során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegpnelek.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre, ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is.
- 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 lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben

káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.

2.6 Belső világítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges 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.

- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.8 Ártalmatlanítás

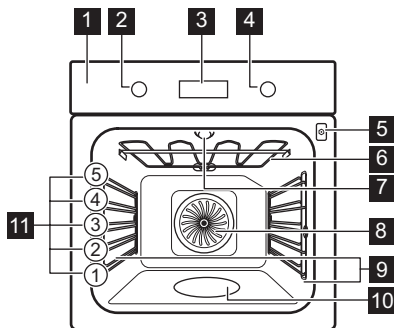
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Kijelző
- 4 Szabályozó gomb
- 5 Hűhőmérő szenzor csatlakozója
- 6 Fűtőbetét
- 7 Lámpa
- 8 Ventilátor

9 Polctartó, eltávolítható

10 Sütőtér mélyedése

11 Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

- **Sütőrács**
Tortasütő edényekhez, sütőálló edényekhez, sült edényekhez, főzőedényekhez/edényekhez.
- **Sütő tálca**
Nedves süteményekhez, sült ételekhez, kenyérhez, nagy húsokhoz, fagyaszott ételekhez és csepegő folyadékok felfogásához, pl. húzalpolcon történő sütéskor zsiradékokhoz.
- **Mély tepsí**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Hűhőmérő szenzor**
A sütés szabályozása az étel belsejében lévő hőmérséklet alapján.
- **Teleszkópos sínek**
A tepsik és húzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

4. KEZELŐPANEL

4.1 A készülék be- és kikapcsolása

A készülék bekapcsolása:

1. Nyomja meg a választógombokat. A gombok kiugranak.
2. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
3. A beállítások módosításához forgassa el a szabályozógombot.

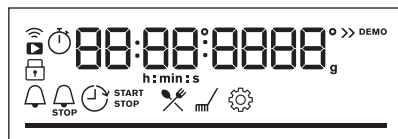
A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe



4.2 A kezelőpanel áttekintése

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

4.3 Kijelző visszajelzői



Kijelző a nyomógombfunkciókkal.

	A készülék zárolva van.
	Almenü: Előre programozott sütés.
	Almenü: Tisztítás.
	Almenü: Beállítások
	Gyors felfűtés bekapcsolva.
	A gőzsütés be van kapcsolva.
	Hűhőmérő szenzor bekapcsolva.
	Percszámláló bekapcsolva.
	Főzési idő bekapcsolva.
	Késleltetett indítás ideje bekapcsolva.
	Működésidőzítő bekapcsolva.
	Wi-Fi bekapcsolva.
	Távirányítás bekapcsolva.
	Folyamatjelző sáv – vizuálisan jelzi, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, vagy amikor a sütési idő véget ér.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 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.


5.2 Kezdeti előmelegítés és tisztítás


Az első használat előtt, mielőtt élelmiszerrel érintkezne, melegítse elő az üres készüléket. A készülék kellemetlen szagot és füstöt bocsáthat ki. Az előmelegítés során szellőztesse ki a helyiséget.

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja működni a készüléket 1 ó ideig.
3. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
6. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
7. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

5.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A berendezés csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:

- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolattal.
 - 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 alkalmazásáruházból is letöltheti.
 2. Kövesse az alkalmazás beépített utasításait.
 3. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: .

4. Forgassa el a szabályozógombot a  / Wi-Fi kiválasztásához. Kapcsolja be vagy ki. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet a következő módosításához:
Beállítások.

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



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

5.4 Szoftver licenck

A termékben alkalmazott szoftver olyan alkotóelemeket tartalmaz, melyek ingyenes és nyílt forrású szoftveren alapulnak. Az AEG elismeri és háláját fejezi ki a nyílt szoftvert megalkotó és a robotikai közösségeknek a fejlesztési projektben való hozzájárulásukért.

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

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Sütőfunkciók



Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Hűssütéshez és sütemények készítéséhez. Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a hagyományos sütésnél, mivel a ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében.



Alsó + felső sütés

Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.



SteamBake

Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.



Fagyasztott ételek

Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekerecs) ropogóssá tételéhez.



Pizza funkció

Pizza és más olyan ételek sütéséhez, amelyek alulról több hőt igényelnek.



Alsó sütés

Pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. Használja a legalsó polcszintet.



Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).



Grill

Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.



Infrasütés

Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.



Egyes sütőfunkciók működése közben a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 80 °C alatt.

6.2 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó

követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: 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.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosági tanácsok c. részét.

6.3 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 lenyomva a fűtési idő lerövidítéséhez. Ez bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre. A ventilátor automatikusan bekapcsolhat.

6.4 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.
4. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
5. Nedvesség létrehozásához melegítse elő az üres készüléket 10 perc ideig.
6. Helyezze be az ételt a készülékbe.
7. Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
8. Ha a készülék lehült, távolítsa el a bennmaradt vizet a sütőtér bemélyedéséből egy puha törlőruha segítségével.

FIGYELMEZTETÉS!

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

6.5 Bevitel: Menü

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

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.



A kijelzőn a következő látható: , , , .

2. Az almenübe való belépéshez forgassa el a vezérlőgombot, és válassza ki az ikont.

Nyomja meg a **OK** gombot.

6.6 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.

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.
2. A(z)  kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a **OK** gombot.

3. Egy étel kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot (P1 - P...). Nyomja meg a **OK** gombot.
4. Helyezze az ételt a készülékbe. Nyomja meg a **OK** gombot.
5. 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. Lásd „A tartozékok használata” című fejezetet.



Gőzsütéshez töltsé fel vízzel a sütőtér mélyedését.
































A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.



Polcsint. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.

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

Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
P1 Marhasült, véresen		
P2 Marhasült, közepes	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	  2; sütő tálcá A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P3 Marhasült, jól átsütve		
P4 Steak, közepes	180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag szelet	   3; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P5 Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1.5 - 2 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P6	Marhasült, véres (hőlégbefűvás, kis hőfok)		
P7	Marhasült, közepes (hőlégbefűvás, kis hőfok)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	  2; sütő tálca A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P8	Marhasült, jól átsütve (hőlégbefűvás, kis hőfok)		
P9	Marhahús filé, véres (lassú sütés)		
P10	Marhahús filé, közepes (lassú sütés)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2; sütő tálca A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P11	Marhahús filé, kész (lassú sütés)		
P12	Borjú sült (pl. lapocka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab	  2; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe. Lefedve süsse.
P13	Sertés sült tarja vagy lapocka	1.5 - 2 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon Öntsön 200 ml folyadékot a hússütő edénybe.
P14	Ropogósra pirított sertés (hőlégbefűvás, kis hőfok)	1.5 - 2 kg	  2; sütő tálca A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
P15	Sertéskaraj, friss	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P16	Sertés pótborda	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj	 3; mély tepsí Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P17	Csontos báránycomb	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darab	  2; sütőedény a sütő tálcán Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P18	Egész csirke	1 - 1.5 kg; friss	  2;  200 ml; zománczott tepsí a sütő tálcán A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
P19	Fél csirke	0.5 - 0.8 kg	  3; sütő tálca
P20	Jércemell	180 - 200 g darabonként	  2; tűzálló edény a huzalpolcon A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P21	Csirkecomb, friss	-	3; sütő tálca Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
P22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	2; sütőedény a huzalpolcon Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	2; mély tepsí Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
P24	Fasírt	1 kg	2; huzalpolc
P25	Hal egészben, grillezve	0.5 - 1 kg halanként	2; sütő tálca Töltse meg a halat vajjal, fűszerekkel és fűszernövényekkel.
P26	Halfilé	-	3; tűzálló edény a huzalpolcon
P27	Sajttorta	-	2; 28 cm-es, rugós sütőforma a huzalpolcon
P28	Almatorta	-	2; 100-150 ml ; sütő tálca
P29	Almás pite	-	2; piteforma a huzalpolcon
P30	Almáspite	-	2; 100 - 150 ml; 22 cm-es piteforma a sütőrácson
P31	Csokoládés sütik	2 kg tészta	3; mély tepsí
P32	Muffin	-	2; 100 - 150 ml; muffinsütő tepsí a sütőrácson
P33	Veknis sütemény	-	2; kenyérsütő forma a huzalpolcon
P34	Tepsis burgonya	1 kg	2; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.
P35	Zöldségek/krokettek	1 kg	3; sütő tálca sütőpapírral bélelve Darabolja fel a burgonyákat.
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1.5 kg	3; sütő tálca sütőpapírral bélelve Darabolja fel a zöldségeket.
P37	Kroket, fagyasztott	0.5 kg	3; sütő tálca
P38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.75 kg	3; sütő tálca

Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P39 Húsos / zöldséges lasagna száraz tészta-lappal	1 - 1.5 kg	2; felfújít étel a huzalpolcon
P40 Burgonyafelfújt (nyers burgonya)	1 - 1.5 kg	1; felfújít étel a huzalpolcon A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
P41 Pizza friss, vékony	-	2; 100 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve
P42 Pizza friss, vastag	-	2; sütő tálca sütőpapírral béleelve
P43 Quiche	-	2; sütőforma a huzalpolcon
P44 Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0.8 kg	2; 150 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
P45 Teljes kiőrlésű/rizs/ barna kenyér	1 kg	2; 150 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve / veknitálca a huzalpolcon

6.7 Módosítás: Beállítások

- Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz állásra.
- A(z) kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a OK gombot.
- Fordítsa el a választógombot a beállítás kiválasztásához. Nyomja meg a OK gombot.
- Az érték beállításához forgassa el a szabályozógombot. Nyomja meg a OK gombot.
- Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.

Almenü: Beállítások

Beállítás	Érték
01 Pontos idő	Módosítás
02 Kijelző fényerő	1 - 5
03 Nyomógomb Hang	1 – Hangjelzés, 2 – Kattanás, 3 – Hang kikapcsolva

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


7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

7.1 Funkciózár


Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

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 zárólva tartja, megakadályozva a készülék véletlen bekapcsolását.



Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció bekapcsolásához.

Hangjelzés hallható.  – három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció kikapcsolásához.

7.2 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból, ha a sütőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol.

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

Ha egy sütőfunkciót az automatikus kikapcsolási időt meghaladó ideig kíván működtetni, állítsa be a sütési időtartamot. További információk az „Órafunkciók” című fejezetben.





Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Késleltetett indítás ideje.

7.3 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

8. ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Időzítő funkciók leírása


 Percszám- láló	Visszaszámlálás beállítása. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére, és bármikor beállítható.
 Főzési idő	A sütés időtartamának beállítása. Amikor az időzítő véget ér, hangjelzés hallható, és a sütőfunkció automatikusan kikapcsol.
 Késleltetett indítás ideje	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
 Működési- döztítő	Azt jelzi, hogy mennyi ideig működik a készülék. A maximális érték 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére, és bármikor beállítható.

8.2 Beállítás: Percszámláló

1. Nyomja meg a  gombot.


A kijelzőn a következő látható: 0:00 és .


2. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Percszámláló.

3. Nyomja meg a  OK gombot. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.

8.3 Beállítás: Főzési idő




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

2. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő:



0:00 és .

3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Főzési idő.
4. Nyomja meg a **OK** gombot. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.
5. Amikor az idő letelt, nyomja meg **OK** gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.



8.4 Beállítás: Késleltetett indítás

1. Forgassa el a gombokat a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
2. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő:  és **START**.
3. A gomb elforgatásával állítsa be az indítás időpontját.
4. Nyomja meg a **OK** gombot.
A kijelzőn a következő látható: --:-- 
STOP.
5. Forgassa el a szabályozógombot a befejezési idő beállításához.
6. Nyomja meg a **OK** gombot.
Az időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdí a visszaszámlálást.
7. Amikor az idő letelt, nyomja meg **OK** gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

8.5 Beállítás: Működésidőzítő

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot a  / Működésidőzítő kiválasztásához. Lásd a „Napi használat” című fejezetet, Menü: Beállítások.
3. Nyomja meg a **OK** gombot.
4. A szabályozógomb elforgatásával kapcsolja be és ki az Üzemidő-szabályozót.
5. Nyomja meg a **OK** gombot.

8.6 Beállítás: Pontos idő

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot a  / Pontos idő kiválasztásához. Lásd a „Napi használat” című fejezetet, Menü: Beállítások.
3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be az órát.
4. Nyomja meg a **OK** gombot.

9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Tartozékok behelyezése

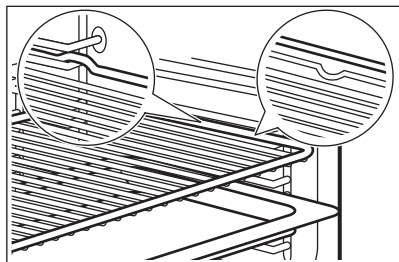


A modelltől függően a tartozékok funkciói eltérőek lehetnek. A tartozékokkal kapcsolatos további információkat lásd a „Termékleírás” című fejezetben.

A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. Ezek a mélyedések megakadályozzák a

megbillenést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Helyezze be a tartozékot (huzalpolcot/tálcát) a polctartó vezetősíneje 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 tálcat használ, helyezzen alá tálcat/edényt a lecsepegő folyadékok összegyűjtéséhez.

9.2 Hűsmérő szenzor

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- °C – a készülék belsejében lévő hőmérséklet. Legalább 25 °C-kal magasabbnak kell lennie az étel maghőmérsékleténél.
-  – az étel maghőmérsékletét.

Javaslatok:

- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- Ne használja folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben az ételérzékelő tujét teljesen be kell helyezni az ételbe.

Sütés ezzel: Hűsmérő szenzor

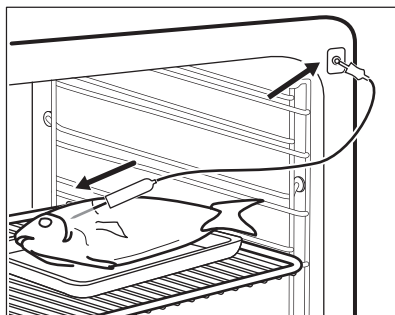
FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély áll fenn, mivel az ételérzékelő és a polctartók felforrósodnak. Ne érintse meg az ételérzékelő fogantyúját csupasz kézzel. Mindig használjon edényfogó kesztyűt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. Helyezze az ételérzékelőt az étel belsejébe:

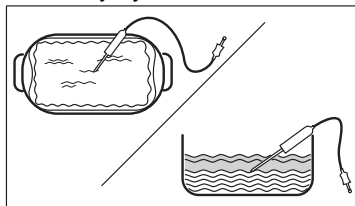
Hús, szárnyas és hal


Illessze a hűsmérő szenzor teljes tujét a húsba vagy a halba a legvastagabb részénél.



Zöldség/hús felfűjtak

Nyomja a hűsmérő szenzor hegyét a pontosan a zöldség/hús felfűjtak közepébe. A hűsmérő szenzornak a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a hűsmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. Csatlakoztassa a hűsmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg az Ételérzékelőnél.
5.  - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
6. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
7. Nyomja meg a OK gombot.
8. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

9. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függnek.




Előfordulhat, hogy a készülék az előző készüléktől eltérően süt vagy sűt. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.




A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

Az energiatakarékossági tippeket lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sütőfunkció
	Hőmérséklet

	Tartozék
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)




10.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

- **Pizzatál** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm
- **Sütőedény** – sötét, nem tükröződő, 26-os átmérőcm
- **Ramekins** - kerámia, 8 átmérőcm, 5 magasság cm
- **Karimás alapforma** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm

10.3 Konvekciós levegő (nedves)






A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

	°C		
Tészta felfűjt	200 - 220	45 - 55	3
Burgonyafelfűjt	180 - 200	70 - 85	3
Muszaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Kenyérpuding	190 - 200	55 - 70	3
Rizspuding	170 - 190	45 - 60	3
Kevert piskótatésztából készült almatorta (ke-rek sütőformában)	160 - 170	70 - 80	3
Fehér kenyér	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Sütés egy szinten






			°C		
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	160	45 - 60	2
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	Sütőrács	160	45 - 60	2
Almáspite 1)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	160	55 - 65	2
Almáspite 1)	Alsó + felső sütés	Sütőrács	180	55 - 65	1
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	140	25 - 35	2
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	140	25 - 35	2
Aprósütemény, 20 db/tepsi 2)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	150	20 - 30	3
Aprósütemény, 20 db/tepsi 2)	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	170	20 - 30	3
Toast kenyér 3)	Grill	Sütőrács	max.	1 - 2	5

1) 2 sütőformát átlósan kell elhelyezni (Ø 20 cm). A jobb oldalit inkább előrébb kell elhelyezni, mint a bal oldalit.

2) Melegítse elő az üres készüléket.

3) Melegítse elő az üres készüléket 5 perc hosszan.

Több szinten való sütés

			°C		
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	140	25 - 45	2 és 4
Aprósütemény, 20 db/tepsi 1)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	150	25 - 35	2 és 4
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	160	45 - 55	2 és 4
Almáspite	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	160	55 - 65	2 és 4

1) Melegítse elő az üres készüléket.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószer

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.
- A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

Napi használat

- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
- Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. A készülék belsejét minden használat után csak mikroszálas ruhával tisztítsa szárazra.

Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törleronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!
- A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

11.2 A sütőtér mélyedésének tisztítása

Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.



Az alábbi funkcionál: SteamBake 5 - 10 sütési ciklusonként tisztítsa ki a sütőt.

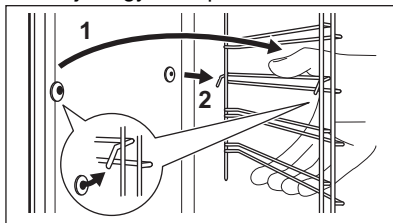
1. Öntsön 250 ml fehér ecetet vagy citromsavat a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.
3. Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőtér.

11.3 A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.

2. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
3. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.



4. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.

11.4 Pirolitikus tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.

⚠ VIGYÁZAT!

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


A funkció nem indítható el, ha nem csukja be teljesen a sütőajtót.

1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.
2. Távolítsa el minden tartozékot és kivehető polctartót.
3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütő belsejét és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Forgassa el a sütési funkciók gombját ☰ állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
5. A kiválasztáshoz forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a OK gombot.

Tisztítóprogram	Időtartam
C1 - Enyhe tisztítás	1 h


C2 - Normál tisztítás	1 h 30 min
C3 - Alapos tisztítás	3 h

6. Forgassa el a szabályozógombot a tisztítóprogram kiválasztásához, majd nyomja meg a **OK** gombot.
7. Nyomja meg a **OK** gombot tisztítás elindításához.

Amikor megkezdődik a tisztítás, a készülék ajtaja reteszelődik, és a sütővilágítás kikapcsol. Az ajtózár kioldásáig a kijelzőn a következő látható: .

8. Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.
9. Várjon, amíg a készülék lehűl, és az ajtózár kiold. Puha törlőruhával és vízzel tisztítsa meg a sütő belsejét.

11.5 Tisztítás emlékeztető

Amikor a kijelzőn a sütés után  villog, a készülék emlékezteti a tisztításra pirolitikus tisztítással. Az emlékeztetőt kikapcsolhatja az almenüben: Beállítások. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet a következő módosításához: Beállítások.

11.6 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.

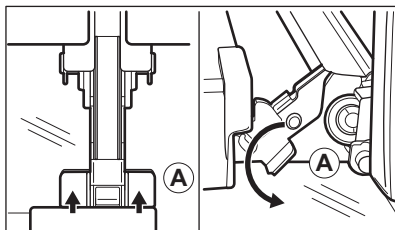
FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

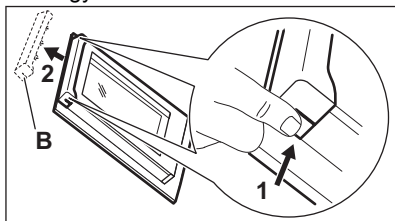
VIGYÁZAT!

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

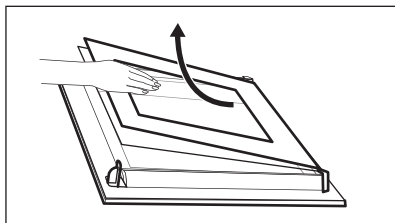
1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Teljesen nyissa ki az ajtót.
3. Nyomja le a **A** rögzítőkarokat az ajtó két zsanérján.



4. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (hőzávetőleges szög: 70°).
5. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát a kezeivel, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről.
6. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.
7. Tartsa az ajtó burkolatát **B** az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



8. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
9. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.



10. 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. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.

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

11.7 A lámpa cseréje

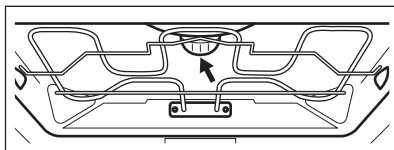
FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Feszültségmentesítse a készüléket.
3. Helyezze a törlőruhát a sütő padlójára.

Felső lámpa

1. Eltávolításhoz fordítsa el a lámpa üvegbúráját.



2. Tisztítsa meg az üvegbúrárt.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üvegbúrárt.

12. HIBAELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ellenőrizze a következőket:
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.	A készülék megfelelően csatlakozik az elektromos hálózathoz.
A készülék nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A készülék nem melegszik fel.	A készülék ajtaja zárva van.
A készülék nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A készülék nem melegszik fel.	A(z) Funkciózár kikapcsolva.
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	A(z) Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Nem működik a Hűshőmérő szenzor funkció.	A Hűshőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.
Err C2	Kihúzta a Hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzataból.
Err C3	A készülék ajtaja be van zárva, vagy az ajtózár nincs feloldva.
Err F102	A készülék ajtaja zárva van.
Err F102	Az ajtózár nincs feloldva.
A kijelzőn a következő látható: 00:00.	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.



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.

12.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Az ajtó kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (MOD.):

Termékszám (PNC):

Sorozatszám (S.N.):

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	NBA5P531AB 944035059
Energiahatékonysági szám	81.2
Energiahatékonysági 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	34.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

13.2 Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

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

A vezeték nélküli hálózati kapcsolat be- és kikapcsolásával kapcsolatos útmutatásért olvassa el az „Első használat előtt” című fejezetet.

13.3 Energiatakarékossági tippek

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Az energiatakarékosság javítása érdekében fém főzőedényeket, valamint sötét, nem tükröződő sütőformákat és tárolóedényeket használjon

Ne melegítse elő a készüléket sütés előtt, kivéve, ha ez kifejezetten ajánlott.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A

készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

Használja a maradékhőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt vagy hőmérsékletet.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Konvekciós levegő (nedves)



A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

Wi-Fi

Ha lehetséges, energiamegtakarítás céljából, kapcsolja ki a Wi-Fi-t..

14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:
www.aeg.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	49
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	51
3. POPIS VÝROBKU.....	54
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	54
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	55
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	56
7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	61
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	62
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	63
10. TIPY A RADY.....	64
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	66
12. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	68
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	69
14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	70

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite 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 mobilnými 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. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

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 hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- 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 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 Montáž

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.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy 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 namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- 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 zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.

- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 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 toho spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.

- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Vždy používajte poháre a poháre určené na zaváranie.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Nezdieľajte vaše WiFi heslo.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alabal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Uistite sa, že je spotrebič chladný. Existuje riziko, že sa sklenené panely rozbijú.
- V prípade poškodenia ihneď vymeňte sklenený panel dvierok. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Čistenie pyrolýzou

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
 - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usadeniny mastnoty,
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných mriežok a pod., dodávané so spotrebičom), najmä hrnce, panvice, plechy, kuchynské pomôcky s nelepivou povrchovou úpravou a pod.
- Dôkladne si prečítajte všetky pokyny pre čistenie pyrolýzou.
- Keď je spustené čistenie pyrolýzou, nepúšťajte nepočetné osoby k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných ochladzovacích výduchov vychádza horúci vzduch.

- Čistenie pyrolýzou je operácia pri vysokej teplote, pri ktorej sa môžu vylučovať výpary zo zvyškov po varení a konštrukčných materiálov, preto sa zákazníkom odporúča:
 - počas a po každom čistení pyrolýzou zabezpečte dostatočné vetranie.
 - počas a po úvodnom predhriatí zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dvierka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.
- Počas a po čistení pyrolýzou a počas prvého predhriatia udržujte domáce zvieratá mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.
- Nelepivé povrchové úpravy na hrncoch, panviciach, plechoch, kuchynských pomôckach atď. sa môžu poškodiť pri vysokých teplotách prevádzky čistenia pyrolýzou všetkých pyrolytických rúr a môžu byť zdrojom nízkeho množstva škodlivých výparov.

2.6 Vnútorne osvetlenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- 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 .

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.8 Likvidácia

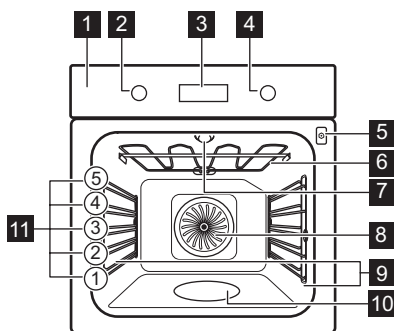
⚠ VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Siet'ový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 6 Ohrevný prvok
- 7 Osvetlenie

- 8 Ventilátor
- 9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Priehlbina dutiny
- 11 Úroveň roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**
Na tortové formy, riady na zapekanie, riady na pečenie, kuchynský riad.
- **Plech na pečenie**
Na vlažné koláče, pečivo, chlieb, veľké pečené jedlá, mrazené jedlá a na zachytávanie kvapkajúcich tekutín, napr. tuku pri pečení potravín na drôtenom rošte.
- **Hlboký pekáč**
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teplotná sonda**
Na ovládanie pečenia na základe teploty vnútri pokrmu.
- **Teleskopické lišty**
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Zapnutie spotrebiča:

1. Stlačte otočný ovládač. Otočný ovládač sa vysunie.
2. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu.
3. Otočením ovládača upravte nastavenia. Ak chcete spotrebič vypnúť: otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté **0**.

4.2 Prehľad ovládacieho panela

	Stlačením nastavíte funkcie časovača.
	Stlačením nastavíte: Rýchle zohrievanie.
	Stlačením zapnete a vypnete osvetlenie spotrebiča.

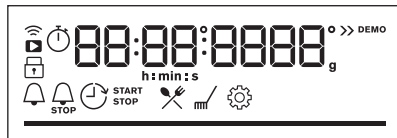


Stlačením tlačidla nastavíte vnútornú teplotu pokrmu s: Teplotná sonda.

OK

Stlačením potvrdíte výber.

4.3 Ukazovatele na displeji



Displej s kľúčovými funkciami.



Spotrebič je zablokovaný.



Podponuka: Sprievodca pečením.



Podponuka: 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.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

5.1 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.

5.2 Úvodné predhrievanie a čistenie

Pred prvým použitím a kontaktom s potravinami predhrejete prázdny spotrebič. Spotrebič môže vydávať nepríjemný zápach a dym. Počas predhrievania miestnosť vetrajte.

1. Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.

2. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 1 h.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
4. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
5. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
6. Spotrebič a príslušenstvo vyčistíte len handričkou z mikrovláken, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
7. Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vráťte späť do ich pôvodnej polohy.



5.3 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 otočného ovládača funkcií ohrevu vyberte položku .
4. Otočením ovládača vyberte funkciu / WiFi. Zapnite ju alebo ju 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
------------	---------

5.4 Licencie na softvér

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

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> (príčinok NIUS).

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Funkcie ohrevu



Teplovzdušné Pečenie

Na pečenie mäsa a pečenie koláčov. Nastavte nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné pečenie, pretože ventilátor rovnomerne distribuuje teplo vo vnútri rúry.



Tradičné pečenie

Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.



SteamBake

Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania.



Mrazené pokrmy

Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).



Pizza

Napečenie pizze a iných pokrmov, ktoré vyžadujú viac tepla zdola.



Dolný ohrev

Na zapekanie a chrumkavý korpus. Použite najnižšiu úroveň v rúre.



Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota vo vnútri spotrebiča sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.



Gril

Na grilovanie tenkých kusov jedla a na prípravu hriankov.



Turbo gril

Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na pečenie gratinovaných pokrmov a zapekanie.



Pri niektorých funkciách ohrevu a teplote pod 80 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

6.2 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1.

Dvierka 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 po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Tipy na úsporu energie.

6.3 Nastavenie: Funkcie ohrevu

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu nastavíte funkciu ohrevu.
2. Otočením ovládača nastavte teplotu.
» Rýchle zohrievanie – stlačte a podržte tlačidlo, aby ste skrátili čas ohrevu. Je k dispozícii pre niektoré funkcie ohrevu. Ventilátor sa môže automaticky zapnúť.

6.4 Nastavenie: SteamBake - Parné pečenie

1. Skontrolujte, či sú dvierka 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!

Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.

6.5 Vstup: Ponuka

Otvorením ponuky získate prístup k pokrmom a nastaveniam funkcie Sprievodca pečením.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na . Na displeji sa zobrazuje symbol .
2. Otočením otočného ovládača a stlačením ikony prejdete do podponuky. Stlačte tlačidlo: OK.

6.6 Nastavenie: Sprievodca pečením

Sprievodca pečením 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. Muffiny vložte do spotrebiča. Stlačte tlačidlo: OK.
5. Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

Podponuka: Sprievodca pečením


Legenda



Aby ste mohli funkciu používať, musí byť pripojená teplotná sonda. Pozrite si kapitolu „Používanie príslušenstva“.

Legenda














 Priehľbinu dutiny rúry naplňte vodou na parné pečenie.



































 Pred pečením spotrebič predhrejte.
























Legenda

 Úroveň roštu. Informácie nájdete v kapitole „Opis výrobku“.

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

Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P1 Pečené hovädzie, nepečené		
P2 Hovädzie pečené, stredne prepečené	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	  2; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P3 Hovädzie pečené, prepečené		
P4 Steak, stredne prepečený	180 - 220 g na kus; 3 cm hrubé plátky	   3; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P5 Hovädzie pečené/ dusené (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok)	1.5 - 2 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.
P6 Hovädzie pečené, nepečené (pomalé pečenie)		
P7 Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	  2; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P8 Hovädzie pečené, dobre prepečené (pomalé pečenie)		
P9 Hovädzie filety, nepečené (pomalé pečenie)		
P10 Hovädzie filety, stredne prepečené (pomalé pečenie)	0.5 - 1.5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	  2; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P11 Hovädzie filety, prepečené (pomalé pečenie)		
P12 Teľacie pečené (napr. plece)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm hrubé kusy	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča. Peče prikryté.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P13	Pečená bravčová krkovička alebo plece	1.5 - 2 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Do nádoby na pečenie pridajte 200 ml tekutiny.
P14	Ťahané bravčové (po-malé pečenie)	1.5 - 2 kg	  2; plech na pečenie Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P15	Bravčové karé, čer-stvé	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P16	Bravčové tenké re-bierka	2 - 3 kg; použite surové, 2 – 3 cm tenké rebierka	 3; hlboká panvica Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P17	Jahňacie stehno s kosťami	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kusy	  2; nádoba na pečenie na plechu na pečenie Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P18	Celé kurča	1 - 1.5 kg; čerstvé	  2;  200 ml; chod zapekané jedlá na plechu na pečenie Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.
P19	Polovička kurčaťa	0.5 - 0.8 kg	  3; plech na pečenie
P20	Kuracie prsia	180 - 200 g na kus	  2;  2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.
P21	Kuracie stehná, čer-stvé	-	  3; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
P22	Celá kačka	2 - 3 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
P23	Celá hus	4 - 5 kg	  2; hlboká panvica Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici do-by prípravy hus obráťte.
P24	Sekaná	1 kg	  2; drôtený rošt
P25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	  2; plech na pečenie Rybu naplňte maslom, korením a bylinkami.
P26	Rybíe filé	-	  3; zapekacia nádoba na drôtenom rošte
P27	Tvarohový koláč che-eseecake	-	 2;  28 cm rozkladacia forma na tortu na drôte-nom rošte
P28	Jablkový koláč	-	  2;  100 – 150 ml; plech na pečenie

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P29	Jablková torta	-	 2; okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte
P30	Jablkový koláč	-	 2;  100 – 150 ml;  22 cm okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte
P31	Brownies – čok. sušienky	2 kg cesta	 3; hlboká panvica
P32	Muffiny	-	 2;  100 – 150 ml; plech na muffiny na drôtenom rošte
P33	Bochníkový koláč	-	 2; forma na bochník na drôtenom rošte
P34	Pečené zemiaky	1 kg	 2; plech na pečenie Na plech na pečenie položte celé zemianky so šúpkou.
P35	Americké zemiaky	1 kg	 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Nakrájajte zemiaky na kúsky.
P36	Grilovaná miešaná zelenina	1 - 1.5 kg	 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Zeleninu nakrájajte na kúsky.
P37	Krokety, mrazené	0.5 kg	 3; plech na pečenie
P38	Hranolčky, mrazené	0.75 kg	 3; plech na pečenie
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín	1 - 1.5 kg	 2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte
P40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1 - 1.5 kg	 1; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	 2;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P42	Čerstvá pizza, hrubá	-	 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P43	Slaný koláč	-	 2; plech na pečenie na drôtenom rošte
P44	Bageta/ciabatta/biely chlieb	0.8 kg	 2;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
P45	Celozrnný/Ražný/Tmavý chlieb	1 kg	 2;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie / forma na bochník na drôtenom rošte

6.7 Zmena: Nastavenia

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na .

2. Otočením ovládača vyberte položku .

Stlačte tlačidlo OK.

3. Otočením ovládača vyberte nastavenie.

Stlačte tlačidlo: OK.

- Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Stlačte tlačidlo: 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 – kliknutie, 3 – vypnutie zvuku
04 Hlasitosť zvuku	1 - 4
05 Teplotná sonda Akcia	1 – alarm a zastavenie, 2 – alarm
06 Časovač	Zap./Vyp.

Nastavenie	Hodnota
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

7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

7.1 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, ak chcete zapnúť funkciu.

Zaznie zvukový signál.  – 3-krát zabliká, keď sa blokovanie zapne.

 OK – stlačením a podržaním funkciu vypnete.

7.2 Automatické vypínanie

Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

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

Ak chcete spustiť funkciu ohrevu na trvanie presahujúce čas automatického vypnutia, nastavte čas prípravy. Pozrite si kapitolu „Časové funkcie“.





Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Nastaviť odložený štart.

7.3 Chladiaci ventilátor


Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.


8. ČASOVÉ FUNKCIE

8.1 Popis funkcií časovača

 Časomer	Nastavenie časovača odpočítavania. Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča a môžete ju nastaviť kedykoľvek.
 Čas prípravy	Nastavenie trvania prípravy. Po uplynutí času časovača zaznie signál a funkcia ohrevu sa automaticky vypne.
 Nastaviť odložený štart	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
 Časovač	Zobrazenie času prevádzky spotrebiča. Maximum je 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča a môžete ju nastaviť kedykoľvek.



8.2 Nastavenie: Časomer

1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí: 0:00 a .



2. Otočením ovládača nastavíte Časomer.
3. Stlačte tlačidlo: OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.

8.3 Nastavenie: Čas prípravy

1. Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
2. Stlačte , kým sa displeji nezobrazí: 0:00 a .
3. Otočením ovládača nastavíte Čas prípravy.
4. Stlačte OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.
5. Po uplynutí času stlačte tlačidlo OK a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

8.4 Nastavenie: Nastaviť odložený štart

1. Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.

2. Stlačte , kým sa displeji nezobrazí:  a START.

3. Otočením ovládača nastavíte čas spustenia.

4. Stlačte tlačidlo: OK.

Na displeji sa zobrazí: --:--  STOP.


5. Otočením ovládača nastavíte koniec.


6. Stlačte tlačidlo: OK.

Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.

7. Po uplynutí času stlačte tlačidlo OK a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

8.5 Nastavenie: Časovač

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do  pre Ponuka.


2. Otočením ovládača vyberte položku  / Časovač. Informácie nájdete v kapitole Každodenné používanie, Ponuka: Nastavenia.


3. Stlačte tlačidlo OK.

4. Otočením ovládača zapnete a vypnete časovač.

5. Stlačte tlačidlo: OK.

8.6 Nastavenie: Presný čas

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do  pre Ponuka.

2. Otočením ovládača vyberte položku  / Presný čas. Informácie nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, Ponuka: Nastavenia.

3. Otočením ovládača nastavíte hodiny.

4. Stlačte tlačidlo: OK.

9. POUŽÍVÁNIE PRÍSLUŠENSTVA

⚠ **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

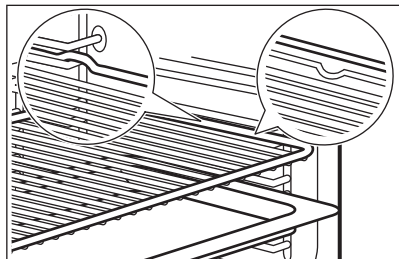
9.1 Vloženie príslušenstva



V závislosti od modelu sa funkcie príslušenstva môžu líšiť. Viac informácií o príslušenstve nájdete v kapitole „Popis výrobku“.

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť a bránia nakloneniu. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. 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.

9.2 Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla.

Nastavujú sa dve teploty:

- °C – teplota vnútri spotrebiča. Mala by byť aspoň o 25 °C vyššia ako teplota vnútri pokrmu.

- – teplota vo vnútri jedla.

Odporúčania:

- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Nepoužívajte s tekutými pokrmami.
- Počas prípravy musí byť ihla teplotnej sondy úplne zasunutá do jedla.

Pečenie s: Teplotná sonda

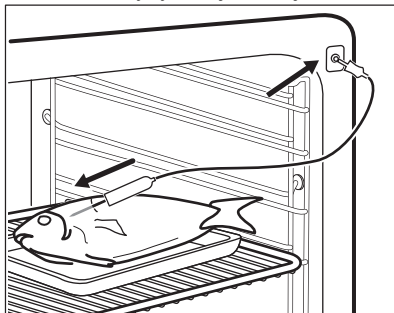
⚠ **VAROVANIE!**

Keďže sa teplotná sonda a zasúvacie lišty zohrejú, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa rukoväti teplotnej sondy holými rukami. Vždy používajte ochranné rukavice.

1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
3. Vložte teplotnú sondu dovnútra pokrmu:

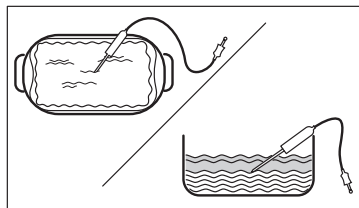
Mäso, hydinu a rybu

Zapichnete celú ihlu teplotnej sondy do mäsa alebo ryby v najhrubšej časti.




Zapekaciú nádobu

Špičku teplotnej sondy zapichnete presne do stredu pokrmu v zapekacej nádobe. Teplotná sonda musí byť počas prípravy stabilne upevnená na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte teplotnej sondy použite okraj zapekacej nádoby. Špička teplotnej sondy by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.



4. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Informácie nájdete v kapitole „Opis výrobku“.

Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota teplotnej sondy.

5. Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
6. Otočením ovládača nastavte teplotu.
7. Stlačte tlačidlo OK.
8. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.
9. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy zo zásuvky a vyberte pokrm zo spotrebiča.

10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad.




Spotrebič môže pri pečení alebo opekaní fungovať inak ako váš predchádzajúci spotrebič. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Tipy na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“.

Symbody použité v tabuľkách:

	Druh potravín
	Funkcia ohrevu
°C	Teplota
	Príslušenstvo

 Úroveň roštu v rúre

 Čas prípravy (min)




10.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo




Používajte tmavé a matné formy a nádoby. Lepšie absorbujú teplo než svetlý a lesklý riad.

- **Forma na pizzu** – tmavá, matná, priemer 28 cm
- **Forma na pečenie** – tmavá, matná, priemer 26 cm
- **Nádoby na suflé** – keramické, priemer 8 cm, výška 5 cm
- **Forma na korpus** – tmavá, matná, priemer 28 cm

10.3 Vlhký horúci vzduch

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






	°C		
Zapečené cestoviny	200 - 220	45 - 55	3
Zapečené zemiaky	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3

	°C		
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Chlebový puding	190 - 200	55 - 70	3
Ryžový puding	170 - 190	45 - 60	3
Jablkový koláč z piškótového cesta (okružla forma na koláče)	160 - 170	70 - 80	3
Biely chlieb	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Skúšky podľa: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pečenie na jednej úrovni






			°C		
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	160	45 - 60	2
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	160	45 - 60	2
Jablkový koláč ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	160	55 - 65	2
Jablkový koláč ¹⁾	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	180	55 - 65	1
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	140	25 - 35	2
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	140	25 - 35	2
Malé koláčiky, 20 ks/plech ²⁾	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	150	20 - 30	3
Malé koláčiky, 20 ks/plech ²⁾	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	170	20 - 30	3
Hrianky ³⁾	Gril	Drôtený rošt	Max.	1 - 2	5







¹⁾ 2 formy umiestnené diagonálne (Ø 20 cm). Pravú umiestnite viac dopredu ako ľavú.

²⁾ Prázdny spotrebič predhrejte.

³⁾ Prázdny spotrebič predhrievajte 5 min.

Viacúrovňové pečenie

			°C		
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	140	25 - 45	2 a 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	150	25 - 35	2 a 4

					
Piškvotový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	160	45 - 55	2 a 4
Jablkový koláč	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	160	55 - 65	2 a 4

1) Prázdny spotrebič predhrejte.

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

Čistiace prostriedky

- Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
- Škvrny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.

Každodenné používanie

- Vnútro spotrebiča odstráňte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
- Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Vnútro spotrebiča po každom použití osušte len handričkou z mikrovlákien.

Príslušenstvo

- Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
- Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

Vyčistite priehlbinu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

i

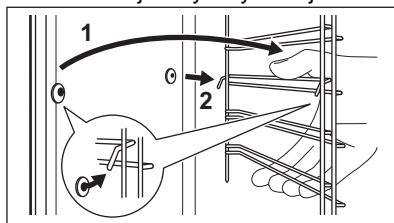
Pre funkciu: SteamBake vyčistite rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.

1. Do priehlbiny v dutine nalejte 250 ml bieloého octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.
2. Počakajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.
3. Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.

11.3 Vybratie zasúvacích lišt

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli spotrebič vyčistiť.

1. Spotrebič vypnite a počakajte, kým nevychladne.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.
3. Zadný koniec zasúvacej lišty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.



4. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

11.4 Čistenie pyrolýzou



⚠ VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenín.


⚠ UPOZORNENIE!

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.


Funkciu nespúšťajte, ak ste úplne nezatvorili dverka rúry.

1. Skontrolujte, či sú dverka spotrebiča chladné.
2. Vyberte všetko príslušenstvo a odnímateľné podpery roštov.
3. Vnútro rúry a vnútorný sklenený panel dveriek vyčistíte teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
4. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do  pre Ponuka.
5. Otočením ovládača vyberte položku  a stlačte tlačidlo OK.

Program čistenia	Trvanie
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 tlačidlo OK.
7. Stlačením tlačidla OK spustíte čistenie. Po spustení čistenia sa dverka spotrebiča zablokujú a osvetlenie zhasne. Kým sa dverka neodblokujú, na displeji sú zobrazené .
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.

11.5 Pripomenka čistenia

Keď po varení bliká na displeji , spotrebič vám pripomenie, aby ste ho vyčistili pyrolýzou. Pripomenku môžete vypnúť v podponuke: Nastavenia. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“, Zmena: Nastavenia.

11.6 Vybratie a inštalácia dveriek

Dverka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dveriek je pre rôzne modely odlišný.

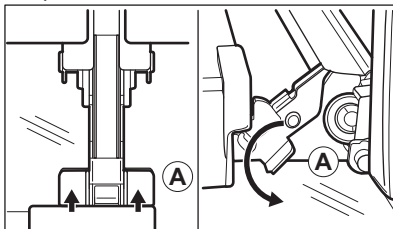
⚠ VAROVANIE!

Dverka sú ťažké.

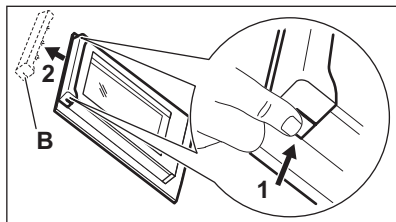
⚠ UPOZORNENIE!

So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

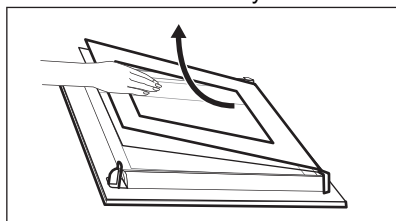
1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Dverka úplne otvorte.
3. Stlačte upínacie páky **A** na oboch pántoch dveriek.



4. Dverka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v uhle: 70°).
5. Dverka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry v určitom uhle smerom nahor.
6. Dverka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.
7. Držte rám dveriek **B** na oboch stranách na hornom okraji dveriek a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



8. Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
9. Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.



10. Sklenený panel vyčistite vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu. Po čistení zvolte opačný postup. Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.

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

11.7 Výmena osvetlenia

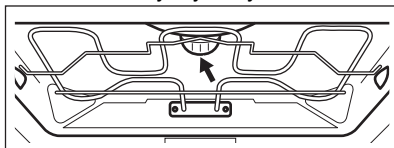
⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
3. Na dno rúry položte handričku.

Horné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...

Problém	Skontrolujte, či...
Spotrebič sa nedá zapnúť ani používať.	Spotrebič je správne pripojený ku zdroju elektrického napájania.
Spotrebič sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Spotrebič sa nezohrieva.	Dvere spotrebiča sú zatvorené.
Spotrebič sa nezohrieva.	Nie je vypálená poisťka.
Spotrebič sa nezohrieva.	Funkcia Blokovanie je deaktivovaná.
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je aktivované.

Problém	Skontrolujte, či...
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.
Err C2	Vytiahli ste zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky.
Err C3	Dvere spotrebiča sú zatvorené alebo nie je pokazený zámok dverí.
Err F102	Dvere spotrebiča sú zatvorené.
Err F102	Blokovanie dvierok nie je pokazené.
Na displeji sa zobrazí 00:00.	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.



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.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme spotrebiča. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Typový štítok neodstraňujte zo spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.):

Číslo produktu (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Hárok s informáciami o výrobku a informácie o výrobku podľa predpisov EÚ o energetickom označovaní a ekodizajne

Názov dodávateľa	AEG
Identifikácia modelu	NBA5P531AB 944035059
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 ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	71 l

Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	34.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

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

Pokyny na aktiváciu a deaktiváciu bezdrôtového sieťového pripojenia nájdete v kapitole „Pred prvým použitím“.

13.3 Tipy na úsporu energie

Nasledujúce tipy vám pomôžu ušetriť energiu pri používaní spotrebiča.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie používajte tmavý matný kovový riad a nádoby.

Spotrebič pred pečením nepredhrievajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10

minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na udržanie pokrmov teplých alebo ohrev ostatných pokrmov.

Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo alebo teplota.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch


Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.


WiFi

Ak je to možné, vypnite funkciu Wi-Fi, aby ste ušetrili energiu.

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné

prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom

zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

