

AEG



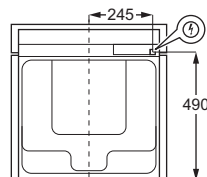
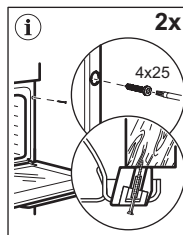
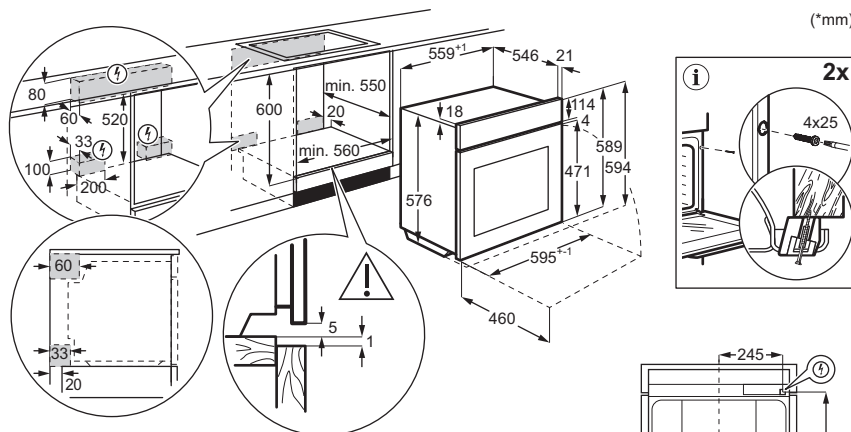
aeg.com/register



NBA5P521AB
TA5PB521AB
V5PBA521AB

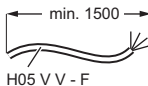
INSTALACE / INSTALLAZIONE / INŠTALÁCIA

(*mm)

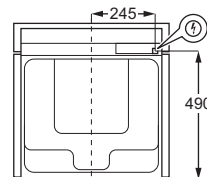
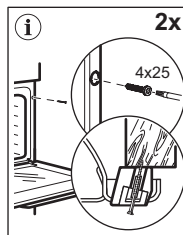
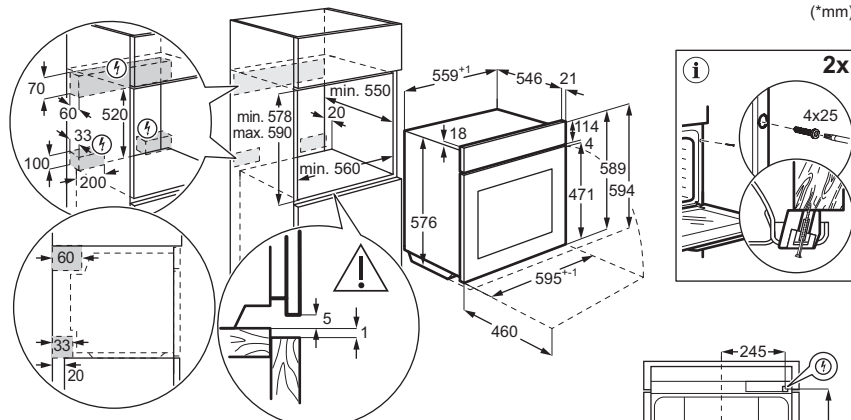


YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

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

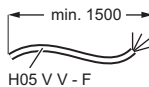


(*mm)



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

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation



1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3	7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	14
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5	8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	16
3. POPIS VÝROBKU.....	7	9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	16
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8	10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	17
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8		
6. TIPY A RADY.....	13		

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před instalací a použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte přiložený návod. Výrobce nenes 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.
- Uchovávejte obal mimo dosah dětí a řádně jej zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chlazení držte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.
- Aktivujte dětskou bezpečnostní pojistku, pokud je k dispozici.
- Děti nesmí provádět čištění ani údržbu spotřebiče bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.

- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje průměrnou úroveň využití v domácnosti.
- 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 Installation

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.
- Postupujte podle pokynů k instalaci, které jsou k dispozici na našich webových stránkách.
- Při přemísťování spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. 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 se ujistěte, že je vodorovný a dvířka se 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.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Spotřebič musí být uzemněn. Vždy používejte správně instalovanou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Zabraňte poškození síťové zástrčky a kabelu. Pokud je nutná výměna, musí ji provést naše 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 proti úrazu elektrickým proudem u živých a izolovaných částí musí být bezpečně upevněna a neměla by být odnímatelná bez náradí.
- Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky až na konci instalace. Po instalaci zajistěte přístup k síťové zástrčce.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič tažením za síťový kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí mít odpojovací zařízení, které odpojí spotřebič od sítě na všech pólech, s roztečí kontaktů alespoň 3 mm.
- 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.
- Zajistěte, aby větrací otvory nebyly blokovány.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Buďte opatrní při otevírání dvířek spotřebiče během provozu, protože může být uvolněn horký vzduch a hořlavé směsi z alkoholových ingrediencí.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Při otevřených dvířkách udržujte jiskry a otevřený oheň v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Ke konzervování používejte pouze schválené sklenice a nádoby.
- V blízkosti spotřebiče nepokládejte hořlavé výrobky.
- Svě heslo k síti Wi-Fi s nikým nesdílejte.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nedávejte nádoby nebo předměty přímo na dno vnitřku trouby.
 - Nedávejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku trouby.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po vaření nenechávejte v přístroji vlhké nádoby a jídlo.
 - Buďte opatrní při odstraňování nebo instalaci příslušenství.
- Změna barvy smaltu nebo nerezové oceli nemá vliv na výkon spotřebiče.
- Pro vlhké doryt použijte hlubokou formu, protože ovocné šťávy mohou způsobit trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Pokud je spotřebič nainstalován za nábytkovou deskou, nezavírejte desku během používání nebo dokud se spotřebič zcela neochladí, aby se předešlo poškození teplem a vlhkostí.
- Pro osvětlení uvnitř spotřebiče a samostatně prodávané náhradní díly pro osvětlení platí: osvětlení je navrženo, aby vydrželo extrémní fyzikální podmínky v domácích spotřebičích, jako jsou teplota, vibrace a vlhkost nebo je určeno k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Není určeno k použití v jiných spotřebičích a není vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými specifikacemi).
- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou vždy spotřebič vypněte a odpojte od napájení.
- Ujistěte se, že je spotřebič studený, abyste zabránili rozbití skla. Jsou-li skleněné panely dveří poškozené,

požádejte autorizované servisní středisko o výměnu.

- Při vyjímání dvířek ze spotřebiče buďte opatrní.
- Po každém použití spotřebič, jeho vnitřní prostor a příslušenství očistěte a osušte, aby nedocházelo ke kondenzaci páry, korozi a poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče a příslušenství použijte hadřík z mikrovlákna, teplou vodu a neutrální čisticí prostředky. Nepoužívejte abrazivní prostředky, podložky, rozpouštědla, ostré nebo kovové předměty.
- Při používání spreje do trouby dodržujte bezpečnostní pokyny na obalu.

Pyrolytické čištění

- Přečtěte si všechny pokyny pro pyrolytické čištění.
- Před provedením pyrolytického čištění a úvodním přehříváním odstraňte z vnitřku trouby:
 - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vytekého/usazeného tuku,
 - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Během pyrolytického čištění držte děti v bezpečné vzdálenosti, protože spotřebič se velmi zahřívá a z předních otvorů uniká horký vzduch.
- Pyrolytické čištění uvolňuje výpary z kuchyňských zbytků a stavebních materiálů. Zajistěte dobré větrání během a po počátečním přehřívání a pyrolytickém čištění.
- 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 lidi, děti nebo osoby se zdravotními problémy.
- Během pyrolytického čištění a počáteční fáze přehřívání udržujte domácí zvířata v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče. Malá domácí zvířata (zejména ptáci a plazi) mohou být velmi citlivá na změny teploty a unikající výpary.
- Nepřilnavé povrchy hrnců, pánví, plechů a kuchyňského náčiní mohou být poškozeny pyrolytickým čištěním při vysokých teplotách a mohou uvolňovat malé množství škodlivých výparů.

2.5 Likvidace

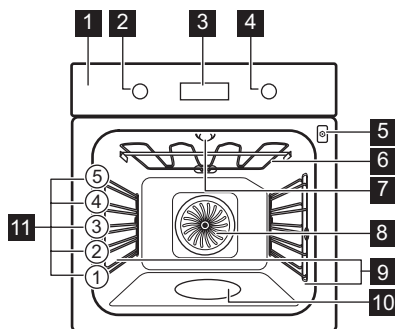
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od hlavního napájení, poté elektrický kabel odřízněte a zlikvidujte.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečících funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovladač
- 5 Zásuvka pro pečicí sonda
- 6 Topné těleso
- 7 Osvětlení
- 8 Ventilátor
- 9 Vyjímatelná zasouvací mřížka
- 10 Vlis vnitřku trouby
- 11 Polohy mřížky

3.2 Ovládací panel

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

Ukazatele na displeji

	Spotřebič je uzamčen.
	Podnabídka: Podporované Vaření.
	Podnabídka: Čištění.
	Podnabídka: Nastavení
	Je zapnuto Rychlé zahřátí.
	Pečení v páře je zapnuté.
	Je zapnuto Pečicí 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.

Zapnutí spotřebiče:

1. Stiskněte ovladače. Knoflíky se vysunou (pouze u vybraných modelů).
 2. Otočením ovladače pečících funkcí zvolte funkci.
 3. Otočením ovladače upravte nastavení.
- Vypnutí spotřebiče: otočte ovladač pečících funkcí do polohy vypnuto 0.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

4.1 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.


4.2 První předehřívání a čištění


1. Předehřejte prázdný spotřebič, abyste odstranili případné pachy. Místnost vyvětrejte.
2. Vyjměte všechno příslušenství a drážky na rošty.
3. Nastavte každou funkci na maximální teplotu a nechte spotřebič pracovat po stanovenou dobu: 1 h, 15 min, 15 min. Viz Denní používání.
4. Vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout.
5. Očistěte hadříkem z mikrovlákna, teplou vodou a jemným čistícím prostředkem. Vraťte zpět příslušenství a drážky na rošty.

4.3 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.

3. Otočením ovladače pečicích funkcí vyberte .

4. Otočením ovladače zvolte  / WiFi. Zapněte nebo vypněte. Viz Denní používání, Změna: Nastavení.

WiFi je ve výchozím nastavení zapnuto. Viz 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


4.4 Softwarové licence

Software v tomto produktu obsahuje komponenty, které jsou založeny na bezplatném softwaru s otevřeným zdrojovým kódem. AEG oceňuje příspěvky komunit otevřeného softwaru a robotiky k vývojovému projektu.

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).

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

5.1 Pečicí funkce

 **Pravý horký vzduch:** Rovnoměrné pečení, křehkost, sušení


 **Horní/spodní ohřev:** Tradiční pečení

 **SteamBake:** Příprava v páře

 **Mražené potraviny:** Hranolky, americké brambory, jarní závitky

 **Pizza:** Příprava pizzy

 **Spodní ohřev:** Pečení koláčů

 **Vlhký horkovzduch:** Pečení moučných jídel

 **Gril:** Opékání chleba, grilování

 **Turbo gril:** Pečení masa, zatažení


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


5.2 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.

5.3 Časovač

1. Otočením ovladačů zvolte pečicí funkci a v případě potřeby nastavte teplotu.
2. Stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce časovače:


 **Minutka:** Nastavte odpočítávání. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.

 **Čas pečení:** Nastavte odpočítávání. Když časovač skončí, zazní signál a vaření se zastaví.

 **Odložený start:** K odložení startu nebo konce přípravy jídla.

3. Otočením ovladače nastavte čas.
4. Stiskněte tlačítko OK.
5. Po uplynutí času stiskněte OK a v případě potřeby otočte ovladači do polohy vypnuto.

5.4 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. Jakkmile je spotřebič studený, odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby měkkým hadříkem.

VAROVÁNÍ!

Opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.

5.5 Zadání: Nabídka

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



1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na .

Na displeji se zobrazuje , , .

2. Otočením ovladače a zvolením ikony otevřete podnabídku. Stiskněte tlačítko OK.

5.6 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. Vložíme 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 Pečicí sonda.



Naplňte vlis vnitřku spotřebiče vodou na vaření v páře.





































Před započetím pečení spotřebič přede- hřejte.











































Poloha roštu. Viz Popis výrobku.

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

P1	Hovězí pečeně, nepropečená	  . 2; plech na pečení
P2	Hovězí pečeně, středně propečená	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsilné 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; tloušťka 3 cm	   3; pečicí mísa na tvarovaném roštu
	Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.	
P5	Hovězí pečeně / dušená (prvotřídní žebírka, 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 ¹⁾	  . 2; plech na pečení
P7	Hovězí pečeně, středně propečená ¹⁾	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsilné
P8	Hovězí pečeně, dobře propečená ¹⁾	Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P9	Hovězí filet, nepropečený ¹⁾	  . 2; plech na pečení
P10	Hovězí filet, středně propečený ¹⁾	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cmsilné
P11	Hovězí filet, propečený ¹⁾	Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P12	Telecí pečeně (např. plecko)	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu , 0,8–1,5 kg; tloušťka 4 cm
	Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče. Pečte zakryté.	



P13	Pečeně z vepřové krkovic nebo plecka , 1,5–2 kg	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu
	Do pečicí mísy přidejte 200 ml tekutiny.	
P14	Vepřové maso trhané ¹⁾ , 1,5–2 kg	  2; plech na pečení
	V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.	
P15	Vepřová panenka , 1–1,5 kg; tloušťka 5–6 cm	  2; pečení na tvarovaném roštu
	Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.	
P16	Vepřová žebírka , 2–3 kg; použijte syrová, tenká 2–3 cm	 3; hluboká pánev
	Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.	
P17	Jehněčí kýta s kostmi , 1,5–2kg; tloušťka 7–9 cm	  . 2; pečicí mísa na plechu na pečení
	Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.	
P18	Celé kuře , 1–1,5kg; čerstvé	  2;  200 ml; pekáč na dušené jídlo na plechu na pečení
	V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.	
P19	Polovina kuřete , 0,5–0,8 kg	  . 3; plech na pečení
P20	Kuřecí prsa , 180–200 g na kus	   2; pekáč na dušené jídlo 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; hluboká pánev Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.
P24	Sekaná, 1 kg   2; tvárový 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; pekáč na dušené jídlo na drátěné polici
P27	Tvarohový koláč  2; Ø 28 cm forma na pečení na tvarovaném roštu
P28	Jablečný koláč   2;  100–150 ml; plech na pečení
P29	Jablečný dort  2; forma na koláč na tvarovaném roštu
P30	Jablečný koláč   2;  100–150 ml; Ø 22 cm forma na koláč na tvarovaném roštu
P31	Brownies, 2 kg těsta  3; hluboká pánev
P32	Muffiny   2;  100–150 ml; plech na pečení muffinů ve tvarovaném roštu
P33	Mazanec  2; pekáč na mazanec na tvarovaném roštu
P34	Pečené brambory, 1 kg  2; plech na pečení Použijte celé brambory ve slupce.
P35	Americké brambory, 1 kg  3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Brambory nakrájejte na kousky.
P36	Grilovaná zeleninová směs, 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	Hranolky, zmrazené, 0,75 kg  3; plech na pečení
P39	Masové / zeleninové lasagne se suchými těstovinovými plátky, 1–1,5 kg  2; pekáč na dušené jídlo na tvarovaném roštu
P40	Zapečené brambory (syrové brambory) 1–1,5 kg  1; pekáč na dušené jídlo 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 / pekáč na mazanec na tvarovaném roštu

¹⁾ Nízkoteplotní pečení.

5.7 Změna: Nastavení

- Otočením ovladače pečicích funkcí vyberte .
- Otočením ovladače vyberte . Stiskněte symbol **OK**.
- Otočením ovladače zvolte nastavení. Stiskněte symbol **OK**.
- Otočením ovladače upravte hodnotu. Stiskněte symbol **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
05 Pečící 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
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

5.8 Zámek

Tato funkce zabraňuje 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.

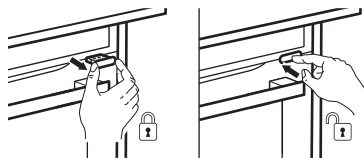
 OK - stisknutím a podržením tlačítka funkci zapnete a vypnete.

Zazní zvukový signál.  - při zapnutí zámku 3× zabliká. Dvířka spotřebiče jsou zamknutá.

5.9 Používání mechanického zámku dvířek

Dvířka zablokujete zatažením zámku dvířek směrem dopředu, dokud se nezajistí.

Dvířka odblokujete: zatlačením zámku dvířek zpět do panelu.



Dvířka se zablokovaným zámek lze otevřít.

1. Lehce zatlačte na zámek dvířek.
2. Otevřete dvířka zatažením za madlo.

Při zavření dvířek se ujistěte, že zámek zůstane zablokovaný.

5.10 Příslušenství

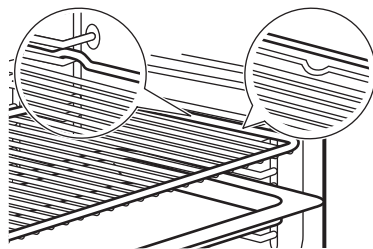


Dostupné příslušenství v závislosti na modelu. Naskenujte QR kód a zkontrolujte, jak používat příslušenství dodané s vaším spotřebičem. Volitelné příslušenství si můžete objednat samostatně.

Ohledně dalších informací se obraťte na prodejce.

Malý zárez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Okraj roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

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 zkosení, umístěte ho směrem k zadní části vnitřku trouby.


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

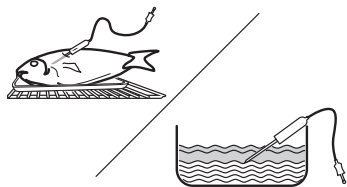
Pokud má váš plech zkosení, umístěte ho směrem k zadní části vnitřku trouby.

5.11 Pečící sonda

Měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

- °C - teplota trouby. Měla by být nejméně o 25°C vyšší než teplota pečicí sondy.
 -  – teplota pečicí sondy.
1. Nastavte funkci ohřevu a teplotu trouby.
 2. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. U dušených/zapékaných jídel umístěte špičku pečicí sondy přesně do středu, stabilně do pevné ingredience. Ujistěte se, že se špička nedotýká dna nádoby na pečení.



3. Zapojte pečicí sondu do zásuvky umístěné uvnitř spotřebiče. Viz Popis výrobku. Displej zobrazuje aktuální teplotu pečicí sondy.
4. Nastavte teplotu otočením ovladače. Stiskněte OK.
5. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.
6. Vypněte spotřebič.
7. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.






6. TIPY A RADY

6.1 Doporučení k pečení

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu a kvalitě a množství použitých přísad. Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.





Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Symboly použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečicí funkce
°C	Teplota
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)
	Doplňkové informace

6.2 Vlhký horkovzduch

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

	°C			
Zapečené těstoviny	200	40 - 60	1	1)

	°C			
Zapečené brambory	180	80 - 100	1	1)
Moussaka	180	70 - 90	1	1)
Lasagne	180	80 - 100	1	1)
Zapečené cannelloni	200	80 - 100	1	1)
Chlebový pudink	190	60 - 80	1	1)
Rýžový pudink	180	80 - 100	1	1)
Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá dortová forma na pečení)	160	110 - 120	1	2)
Bílý chléb	200	80 - 100	1	3)
Vepřové pečeně	180	110 - 130	1	1)4)

1) Použijte skleněnou mísu na tvarovaný rošt.















2) Použijte rozkládací formu Ø 26 cm.

3) Použijte plech na pečení.

4) Přidejte do skleněné formy 200 ml vody.








6.3 Informace pro zkušební

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

	°C			
Malé koláče, 20 kousků na plech				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 a 4	1)2)3)
Piškotový koláč bez tuku				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 a 3	2)5)
Sušenky z křeh. těsta				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 a 4	1)3)
Topinky				
	max.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Umístěte plech na pečení se sklonem ke dvířkům.
- 2) Předehřívajte prázdný spotřebič. Nepoužívejte: Rychlé zahřátí.
- 3) Použijte univerzální plech pro čtvrtou polohu roštu.
- 4) Použijte Tvarovaný rošt.
- 5) Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení. Umístěte plech na pečení se sklonem ke dvířkům.
- 6) Nechte prázdný spotřebič 5 minut předehřát. Nepoužívejte: Rychlé zahřátí.
- 7) Podle: IEC 60350-1:2023.

Další recepty

		°C		
Pusinky				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Kuře				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Umístěte plech na pečení se sklonem ke dvířkům.
- 2) Použijte pečicí papír.
- 3) Předehřejte prázdný spotřebič. Nepoužívejte: Rychlé zahřátí.
- 4) Kuře položte prsní stranou dolů na tvarovaný rošt. Vložte plech na pečení do první polohy roštu. V polovině doby přípravy kuře obraťte.

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

7.1 Poznámky k čištění

- Použijte čisticí roztok na kovové povrchy.
- K odstranění usazenin vodního kamene použijte tekutý odvápnovač doporučený výrobcem.
- Neskladujte potraviny ve spotřebiči déle než 20 minut.
- Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

7.2 Vyjmutí drážek na rošty

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.

3. Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.
4. Drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy. Opakujte postup v opačném pořadí.

Jsou-li dodány teleskopické výsuvy, musí jejich čepy směřovat dopředu.

7.3 Pyrolytická čisticí

Tento program spálí zbytky nečistot ve spotřebiči. Používejte vždy, když váš spotřebič potřebuje důkladně vyčistit.

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

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Vyjměte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
3. Vnitřek trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
4. Otočením ovladače pečicích funkcí vyberte mm a zadejte Nabídka.
5. Otočením ovladače vyberte mm a stiskněte OK.

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

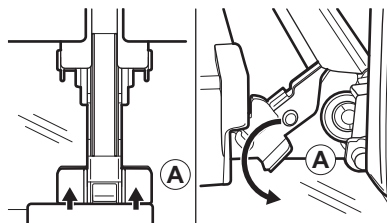
6. Otočením ovladače zvolte čisticí program a stiskněte tlačítko OK.
7. Stiskněte tlačítko OK pro zahájení čištění. Když se spustí čištění, dvířka spotřebiče se zablokují a osvětlení je vypnuté. Pokud jste dvířka trouby zcela nezavřeli, nespouštějte tuto funkci. Až do odemčení dvířek je na displeji zobrazen mm .
8. Po čištění otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.
9. Počkejte, až spotřebič vychladne a dvířka se odemknou. Vnitřek trouby očistěte vodou a měkkým hadříkem.

7.4 Připomínka čištění

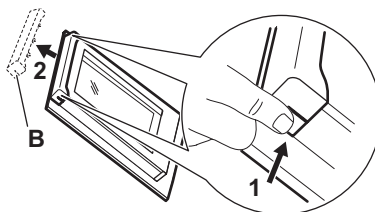
Když po vaření na displeji bliká mm , spotřebič vám připomene, abyste jej vyčistili pyrolytickým čištěním. Připomínku můžete vypnout v podnabídce: Nastavení. Viz Denní používání, Změna: Nastavení.

7.5 Vyjmutí a instalace dvířek

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Zcela otevřete dvířka.
3. Stiskněte upínací páčky A na obou dveřních závěsech.



4. Částečně zavřete dvířka, dokud se nezastaví, a poté je nadzdvihněte z pantů. Dávejte pozor, dvířka jsou těžká.
5. Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.
6. Uchopte okrajovou lištu B na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



7. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
8. Zvedněte každý skleněný panel za horní okraj a vyjměte jej z drážky. Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.
9. 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.

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

7.6 Výměna žárovky

Odpojte spotřebič od sítě a počkejte, až vychladne.

K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Proveďte výměnu žárovky.

4. Nasadte skleněný kryt.

8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Podrobnosti obsluhy jsou uvedeny na typovém štítku umístěném na předním rámu. Je vidět, když otevřete dvířka. Neodstraňujte typový štítek.

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.

Spotřebič nelze zapnout ani používat – spotřebič není připojená k elektrické síti nebo je připojená nesprávně.

Spotřebič se neohřívá.

- Dvířka nejsou správně zavřená.
- Je zapnuto Zámek.

- Automatické vypnutí je aktivováno.

Osvětlení nefunguje. - Žárovka je spálená. Vyměňte žárovku.

Osvětlení je vypnuté. – Vlhký horkovzduch – je aktivováno.

Pečící sonda nefunguje. - Zástrčka Pečící sonda není zcela zasunutá do zásuvky.

Na displeji se zobrazí "00:00". - Došlo k výpadku napájení. Nastavte denní čas.

Err C2 - Plně zastrčte Pečící sonda do zásuvky.

Err C3 - Zavřete dvířka.. Spotřebič vypněte a zapněte. Zkontrolujte, zda zámek dveří není rozbítý.

Err F102 - Zavřete dvířka.. Zkontrolujte, zda zámek dveří není rozbítý.

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

9.1 List s informacemi o výrobku podle (EU) č. 65/2014 a č. 66/2014

Jméno dodavatele	AEG
Označení modelu	NBA5P521AB 944035081 TA5PB521AB 944035091 V5PBA521AB 944035166
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 větráku	0.69 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Objem	71 l
Typ trouby	Vestavná trouba

Hmotnost	NBA5P521AB	35,0 kg
	TA5PB521AB	35,0 kg
	V5PBA521AB	34,0 kg

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN IEC 60350-1.

9.2 Požadavky na informace podle nařízení (EU) č. 2023/826

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

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Tipy pro úsporu energie


- Během vaření udržujte dvířka zavřená a vyhněte se jejich častému otevírání
- Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.
- Používejte kovové nebo tmavé, nereflexní nádoby).
- Pokud to není nutné, předeheřívání přeskočte.
- Minimalizujte přestávky mezi pečením více pokrmů.
- Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem (pouze vybrané modely).
- Použijte zbytkové teplo, abyste udrželi jídlo teplé. Před koncem vaření snižte teplotu spotřebiče na minimum 3 - 10 min.
- V případě potřeby vypněte při pečení osvětlení. .
- Vlhký horkovzduch (pouze vybrané modely) 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. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky. U některých modelů to trvá 30 sek.

- Pokud je to možné, vypněte Wi-Fi, abyste ušetřili energii. Viz Před prvním použitím.
- Automatické vypnutí - Pokud je zapnutá pečicí funkce a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne. Pokud chcete pečicí funkci spustit na dobu delší, než je doba automatického vypnutí, nastavte dobu vaření.

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

10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů.

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

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	18	5. USO QUOTIDIANO.....	24
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	20	6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	29
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	22	7. CURA E PULIZIA.....	30
4. PRIMA DI UTILIZZARE		8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	31
L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA		9. EFFICIENZA ENERGETICA.....	32
VOLTA.....	23	10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE... 33	

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini

che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e con i dispositivi mobili con l'app.
- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.
- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzio-

ne dell'apparecchiatura senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Prima della pulizia per pirolisi rimuovere gli accessori e i depositi/le fuoriuscite eccessivi dalla cavità dell'apparecchiatura.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installation

AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e adeguato che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura, assicurarsi che sia in piano e che la porta si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali dell'alimentazione della rete elettrica.
- L'apparecchiatura deve essere collegata a terra. Utilizzare sempre una presa con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se è necessaria la sostituzione, questa deve essere effettuata dal nostro Centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non lasciare che i cavi di alimentazione tocchino o si avvicinino allo sportello dell'apparecchiatura o alla nicchia sottostante, soprattutto quando è in funzione o lo sportello è caldo.

- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare la spina alla presa elettrica.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione quando si apre lo sportello dell'apparecchiatura durante il funzionamento, poiché potrebbero fuoriuscire aria calda e miscele infiammabili provenienti dagli ingredienti alcolici.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.

- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Tenere lontane scintille e fiamme libere dall'apparecchiatura quando lo sportello è aperto.
- Utilizzare esclusivamente barattoli e contenitori in vetro approvati per le marmellate/conserven.
- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non posizionare oggetti da forno o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità.
 - Non posizionare il foglio di alluminio direttamente sul fondo della cavità.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non lasciare piatti e alimenti umidi nell'apparecchiatura dopo la cottura.
 - Prestare attenzione durante la rimozione o l'installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inossidabile non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Si consiglia di utilizzare una teglia profonda per torte umide, poiché i succhi di frutta potrebbero causare macchie permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura è installata dietro un pannello di un mobile, non chiudere il pannello durante l'uso o fino a quando l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata, al fine di evitare danni causati dal riscaldare e dall'umidità.
- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico.

Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.

- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.
- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

2.4 Cura e pulizia

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire la manutenzione, disattivare l'apparecchiatura e scollegarla dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda per evitare la rottura del vetro. In caso di danni ai pannelli di vetro della porta, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato per la sostituzione.
- Prestare attenzione durante la rimozione dello sportello dall'apparecchiatura: pesa.
- Pulire e asciugare l'apparecchiatura, la sua cavità e gli accessori dopo ogni utilizzo per evitare la condensa di vapore, la corrosione e il deterioramento della superficie.
- Utilizzare un panno in microfibra, acqua tiepida e detersivi neutri per la pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori. Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne, solventi, oggetti con bordi taglienti o metallici.
- Seguire le istruzioni di sicurezza sulla confezione quando si utilizza uno spray per forno.

Pulizia per pirolisi

- Leggere tutte le istruzioni relative alla pulizia per pirolisi
- Prima di eseguire la pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale, rimuovere dalla cavità del forno:
 - eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso/versamenti
 - eventuali oggetti rimovibili (compresi ripiani, guide laterali, ecc., forniti con l'apparecchiatura), in particolare pentole antiaderenti, gastronorm, lamiere dolci, utensili antiaderenti, ecc.

- Mantenere i bambini lontani durante la pulizia per pirolisi, poiché l'apparecchiatura diventa molto calda e rilascia aria calda dalle prese d'aria anteriori.
- La pulizia per pirolisi rilascia fumi dai residui di cottura e dai materiali da costruzione. Assicurarsi di una buona ventilazione durante e dopo il preriscaldamento iniziale e la pulizia per pirolisi.
- Non versare o applicare acqua sulla porta del forno durante e dopo la pulizia per pirolisi per evitare di danneggiare i pannelli in vetro.
- I fumi provenienti dai forni pirolitici/residui di cottura non sono nocivi per gli esseri umani, compresi bambini e , né per le persone affette da patologie.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante e dopo la fase di pulizia per pirolisi e il

preriscaldamento iniziale. I piccoli animali domestici (soprattutto uccelli e rettili) possono essere altamente sensibili alle variazioni di temperatura e ai fumi emessi.

- Le superfici antiaderenti di pentole, padelle, teglie e utensili possono essere danneggiate dalla pulizia per pirolisi ad alta temperatura e possono rilasciare fumi nocivi a basso livello.

2.5 Smaltimento

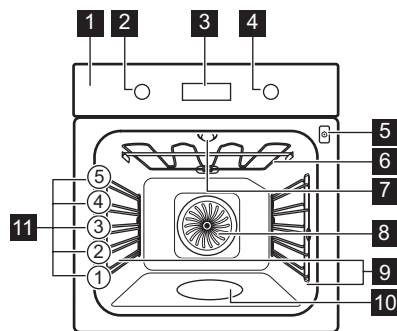
⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale










- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3 Display
- 4 Manopola di regolazione
- 5 Presa per la termosonda
- 6 Resistenza
- 7 Lampadina
- 8 Ventola
- 9 Supporto ripiano, rimovibile
- 10 Goffratura della cavità
- 11 Posizioni ripiano

3.2 Pannello dei comandi

	Premere per impostare le funzioni del timer.
	Premere per impostare: Riscaldamento rapido.
	Premere per accendere e spegnere la luce dell'apparecchiatura.
	Premere per impostare la temperatura interna dell'alimento con: sensore di temperatura.
OK	Premere per confermare la selezione.

Spie display

	L'apparecchiatura è bloccata.
	Sottomenu: Cottura guidata.
	Sottomenu: Pulizia.
	Sottomenu: Impostazioni
	Riscaldamento rapido è attivato.
	La cottura a vapore è attivata.
	Termosonda è attivato.

	Contaminuti è attivato.
	Tempo di cottura è attivato.
	Ora partenza ritardata è attivato.
	Timer è attivato.
	Wi-Fi è attivato.
	Operazione da remoto è attivato.
	Barra di avanzamento: indica visivamente quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata o quando il tempo di cottura termina.

Per accendere l'apparecchiatura:

1. Premere le manopole. Le manopole fuoriescono dalla sede (solo modelli selezionati).
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.
3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off 0.




4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

4.1 Impostazione del tempo

Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare: "00:00" o "12:00" (a seconda del modello).

1. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora.
2. Premere OK.

4.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia



1. Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per eliminare eventuali odori. Aerare bene l'ambiente.
2. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti per ripiani.
3. Impostare ogni funzione alla temperatura massima e lasciare che l'apparecchiatura funzioni per durate specificate:  1 h,  15 min,  15 min. Fare riferimento a Uso quotidiano.
4. Spegnerne l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
5. Pulire con un panno in microfibra, acqua tiepida e un detersivo delicato. Sostituire accessori e supporti per i ripiani.

4.3 Connessione wireless


Per collegare l'apparecchiatura occorre:

- Rete wireless con connessione a Internet.

- Dispositivo mobile connesso alla stessa rete wireless.

1. Per scaricare l'app, scansionare il codice QR che si trova sul retro del manuale d'uso. Puoi scaricare l'app anche direttamente dall'app store.
2. Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.
3. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura per selezionare .
4. Ruotare la manopola di controllo per selezionare  / Wi-Fi. Accenderlo o spegnerlo. Fare riferimento a Uso quotidiano, Modifica: Impostazioni.

Wi-Fi è attivato per impostazione predefinita. Fare riferimento a Efficienza energetica, Consigli per risparmiare energia.

 Per motivi di sicurezza, l'operazione da remoto si disattiva automaticamente dopo 24 h. Ripetere il processo di integrazione, se necessario.

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

Potenza massima EIRP < 20 dBm (100 mW)

Modulo Wi-Fi NIUS-50

4.4 Licenze software

Il software contenuto in questo prodotto include componenti basati su un software libero e open source. AEG riconosce il contributo del-

le comunità open source e di robotica al progetto di sviluppo.

Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source, le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per visualizzare le informazioni complete sul copyright e i termini di licenza applicabili, visitare: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (cartella NIUS).

5. USO QUOTIDIANO

5.1 Funzioni cottura

 **Cottura ventilata:** Cottura omogenea, tenerezza, essiccazione

 **Cottura convenzionale:** Cottura tradizionale

 **SteamBake:** Cottura a vapore

 **Cibi congelati:** Patatine fritte, spicchi di patate, involtini primavera

 **Funzione Pizza:** Preparare la pizza

 **Resistenza inferiore:** Cuocere dolci

 **Cottura ventilata umida:** Cottura al forno

 **Grill:** Tostatura, cottura al grill

 **Doppio grill ventilato:** Arrostire carne, rosolare

La lampada potrebbe spegnersi automaticamente a una temperatura inferiore a 80°C durante alcune funzioni del forno.


5.2 Impostazione: Funzioni cottura


1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.


» Riscaldamento rapido - tenere premuto per ridurre il tempo di cottura. È disponibile per alcune funzioni cottura. La ventola può accendersi automaticamente.


5.3 Timer

1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura, se necessario.

2. Premere  finché il display non mostra una funzione timer desiderata:

 **Contaminuti:** Impostare un conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.

 **Tempo di cottura:** Impostare un conto alla rovescia. Quando il timer termina, il segnale suona e la cottura si ferma.


 **Ora partenza ritardata:** Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.

3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora.

4. Premere **OK**.

5. Allo scadere del tempo, premere **OK** e ruotare le manopole in posizione off, se necessario.

5.4 Impostazione: SteamBake - Cottura a vapore

1. Assicurarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata.
2. Riempire l'incavo della cavità con massimo 250 ml di acqua di rubinetto. Non riempire la goffratura della cavità con acqua durante la cottura o quando l'apparecchiatura è calda.
3. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento .
4. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.
5. Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per 10 min per creare umidità.
6. Inserire gli alimenti nell'apparecchiatura.
7. Al termine della cottura ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a

portarla in posizione off per spegnere l'apparecchiatura.


- Quando l'apparecchiatura è fredda, rimuovere l'acqua rimanente dalla goffratura della cavità con un panno morbido.

⚠ **AVVERTENZA!**

Aprire la porta con cautela. L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni.

5.5 Accesso: Menu

Aprire il Menu per accedere ai piatti con Cottura guidata e alle impostazioni.

- Ruotare la manopola per le funzioni cottura su .



Sul display viene visualizzato , , .

- Ruotare la manopola di controllo e selezionare l'icona per accedere al sottomenu. Premere: OK.

5.6 Impostazione: Cottura guidata



Cottura guidata il sottomenu consiste in programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. I programmi iniziano con un'impostazione idonea. È possibile regolare il tempo e la temperatura durante la cottura.

- Ruotare la manopola per le funzioni cottura su .
- Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere OK.
- Ruotare la manopola di controllo per selezionare un piatto (P1 - P...). Premere OK.
- Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere OK.
- Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

Sottomenu: Cottura guidata

Legenda



Per utilizzare la funzione è necessario collegare il sensore alimenti. Fare riferimento a Termosonda.



Riempire l'incavo della cavità con l'acqua per la cottura a vapore.

Legenda



Preiscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.



Livello del ripiano. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.




Sul display viene visualizzato **P** e il numero del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

P1 **Roast beef, al sangue**   2; lamiera dolci



P2 **Roast beef, cottura media**
1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm spesso
Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.


P3 **Roast beef, ben cotto**
Inserire nell'apparecchiatura.

Bistecca, media cottura 180 - 220 g a pezzo; spessore 3 cm

P4    3; pirofila per arrosto su ripiano a filo
Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.


Arrosto di manzo / brasato (costoletta, fesa) 1,5 - 2 kg

P5   2; pirofila per arrosto su ripiano a filo
Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.

P6 **Roast beef, al sangue ¹⁾**   2; lamiera dolci

P7 **Roast beef, cottura media ¹⁾**
1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm spesso
Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.

P8 **Roast beef, ben cotto ¹⁾**
Inserire nell'apparecchiatura.

P9 **Filetto di manzo, al sangue ¹⁾**   2; lamiera dolci

P10 **Filetto di manzo, cottura media ¹⁾**
0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm spesso
Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.

P11 **Filetto di manzo, ben cotto ¹⁾**
Inserire nell'apparecchiatura.


	Arrosto di vitello (ad es. spalla) 🔪📦 2; pirofila per arrosto su ripiano a filo , 0,8 - 1,5 kg; spessore 4 cm Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura. Arrosto coperto.
P12	
	Collo o spalla di maiale arrosto 1,5 - 2 kg 🔪📦 2; pirofila per arrosto su ripiano a filo Aggiungere 200 ml di liquido alla pirofila.
P13	
	Maiale sfilacciato ¹⁾ , 1,5 - 2 kg 🔪📦 2; lamiera dolci Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
P14	
	Lonza di maiale 1 - 1,5 kg; spessore 5 - 6 cm 🔪📦 2; pirofila per arrosto su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P15	
	Costolette di maiale , 2 - 3 kg; uso a crudo, spessore 2 - 3 cm 📦 3; leccarda Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.
P16	
	Coscia di agnello con osso , spessore 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm 🔪📦 2; pirofila per arrosto su lamiera dolci Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.
P17	
	Pollo intero , 1 - 1,5 kg; fresco 🔪📦 2; 📦 200 ml; sfornato su lamiera dolci Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
P18	
	Mezzo pollo , 0,5 - 0,8 kg 🔪📦 3; lamiera dolci
P19	
	Petto di pollo , 180 - 200 g a pezzo 🔪📦 2; sfornato su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.
P20	

	Cosce di pollo, fresche 🔪📦 3; lamiera dolci
P21	Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.
	Anatra, intera 2 - 3 kg 🔪📦 2; pirofila per arrosto su ripiano a filo Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.
P22	
	Oca, intera 4 - 5 kg 🔪📦 2; padella profonda Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura.
P23	
	Polpettone 1 kg 🔪📦 2; ripiano a filo
P24	
	Pesce intero, grigliato , 0,5 - 1 kg a pesce 🔪📦 2; lamiera dolci Farcire il pesce con burro, spezie ed erbe.
P25	
	Filetto di pesce 📦 3; sfornato su ripiano a filo
P26	
	Cheesecake 📦 2; Ø 28 cm tortiera apribile su ripiano a filo
P27	
	Torta di mele 📦 2; 📦 100 - 150 ml; lamiera dolci
P28	
	Crostata di mele 📦 2; tortiera su ripiano a filo
P29	
	Crostata di mele americana 📦 2; 📦 100 - 150 ml; Ø 22 cm tortiera su ripiano a filo
P30	
	Brownies , 2 kg di pasta 📦 3; leccarda
P31	
	Muffin 📦 2; 📦 100 - 150 ml; vassoio muffin su ripiano a filo
P32	
	Torta di pane 📦 2; leccarda su ripiano a filo
P33	
	Patate al forno 1 kg 📦 2; lamiera dolci Utilizzare patate intere con la buccia.
P34	

P35	Patate a spicchi 1 kg ☐ 3; lamiera dolci rivestita con carta forno Tagliare le patate a pezzi.
P36	Verdure miste grigliate 1 - 1,5 kg ☐ 3; lamiera dolci rivestita con carta forno Tagliare le verdure a pezzi.
P37	Crocchette (surgelate) 0,5 kg ☐ 3; lamiera dolci
P38	Patatine, surgelate 0,75 kg ☐ 3; lamiera dolci
P39	Lasagna di carne/verdure con fogli di pasta secca 1 - 1,5 kg ☐ 2; sfornato su ripiano a filo
P40	Patate gratinate (patate crude) 1 - 1,5 kg ☐ 1; sfornato su ripiano a filo Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.
P41	Pizza fresca, sottile ☐ ☐ 2; ☐ 100 ml; lamiera dolci rivestita con carta forno
P42	Pizza fresca, spessa ☐ ☐ 2; lamiera dolci rivestita con carta da forno
P43	Quiche ☐ 2; teglia da forno su ripiano a filo
P44	Baguette / ciabatta / pane bianco 0,8 kg ☐ ☐ 2; ☐ 150 ml; lamiera dolci rivestita con carta da forno Più tempo necessario per il pane bianco.
P45	Pane integrale / segale / nero 1 kg ☐ ☐ 2; ☐ 150 ml; lamiera dolci rivestita con carta da forno/leccarda su ripiano a filo

1) Cottura a bassa temperatura.

5.7 Modifica: Impostazioni

1. Ruotare la manopola delle funzioni di calore su ☐.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione. Premere OK.

4. Ruotare la manopola di controllo per regolare il valore. Premere OK.
5. Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.


Sottomenu: Impostazioni


	Impostazione	Valore
01	Imposta ora	Cambiare
02	Luminosità	1 - 5
03	Volume toni	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono off
04	Volume acustico	1 - 4
05	Termosonda Azione	1 - Allarme e stop, 2 - Allarme
06	Timer	Acceso / Spento
07	Luce cappa	Acceso / Spento
08	Riscaldamento rapido	Acceso / Spento
09	Promemoria Pulizia	Acceso / Spento
10	Wi-Fi	Acceso / Spento
11	Funzionamento con telecomando	Acceso / Spento
12	Ignorare rete	Sì / No
13	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468
14	Versione software	Controllare
15	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No

5.8 Blocco tasti

Questa funzione impedisce una modifica accidentale della funzione dell'apparecchiatura. Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è in uso, blocca il pannello dei comandi, assicurando che le attuali impostazioni di cottura continuino ininterrottamente.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è spenta, mantiene bloccato il pannello dei comandi, impedendo che l'apparecchiatura si accenda involontariamente.

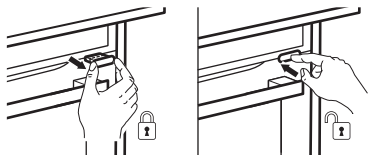
 OK - tenere premuto per attivare e disattivare la funzione.

Viene emesso un segnale acustico.  - lampeggia 3 volte quando il blocco tasti è attivo. La porta dell'apparecchiatura è bloccata.

5.9 Utilizzo della Chiusura porta meccanica

Per bloccare la porta, spingere la chiusura porta in avanti fino a che non si blocca.

Per sbloccare la porta: spingere la chiusura porta indietro nel pannello.



È possibile aprire la porta quando la chiusura porta è bloccata.

1. Spingere leggermente la chiusura porta.
2. Aprire lo sportello tirandolo con la maniglia.

Quando viene chiusa la porta verificare che la chiusura porta resti bloccata.

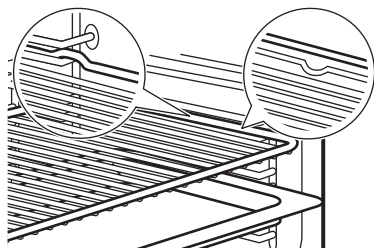
5.10 Accessori



Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.


Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

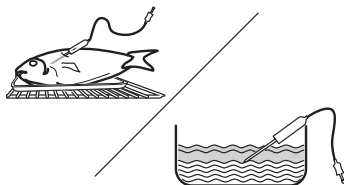
5.11 Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo.

Le due temperature da impostare sono:

- $^{\circ}\text{C}$ la temperatura del forno. Dovrebbe essere almeno 25°C superiore alla temperatura del sensore di temperatura.
-  - la temperatura del sensore di temperatura.

1. Impostare una funzione cottura e la temperatura del forno.
2. Inserire la punta del sensore di temperatura al centro della parte più spessa della carne o del pesce. Per le casseruole, posizionare la punta del sensore di temperatura esattamente al centro, stabilizzata in un ingrediente solido. Assicurarsi che la punta non tocchi il fondo della teglia.



3. Inserire il sensore di temperatura nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento a Descrizione del prodotto. Il display mostra la temperatura attuale del sensore di temperatura.
4. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura. Premere OK.
5. Quando il cibo raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo per arrestare il segnale. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.
6. Spegnerne l'elettrodomestico.
7. Estrarre la spina del sensore di temperatura dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.






6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

6.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati. Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.





Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.





Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
°C	Temperatura
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)
	Ulteriori informazioni

6.2 Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

	°C			
Pasta gratinata	200	40 - 60	1	1)
Patate gratinate	180	80 - 100	1	1)
Moussaka	180	70 - 90	1	1)
Lasagne	180	80 - 100	1	1)
Cannelloni	200	80 - 100	1	1)
Budino di pane	190	60 - 80	1	1)
Budino di riso	180	80 - 100	1	1)
Torta di mele, preparata con miscela per pan di Spagna (stampo per dolci rotondo)	160	110 - 120	1	2)
Pane bianco	200	80 - 100	1	3)


	°C			
Coscia di maiale	180	110 - 130	1	1)4)

- 1) Usare un piatto in vetro sul ripiano a filo.
- 2) Usare la tortiera apribile Ø 26 cm.
- 3) Usare la piastra.
- 4) Aggiungere 200 ml di acqua nel piatto di vetro.

6.3 Informazioni per gli istituti di test

Test conformi a EN 60350-1, IEC 60350-1.




	°C			
Tortine, 20 per teglia				

	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 e 4	1)2)3)


Pan di Spagna senza grassi

	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 e 3	2)5)

Biscotti pasta frolla

	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 e 4	1)3)

Toast

	max	1 - 2	5	4)6)7)
---	-----	-------	---	--------

- 1) Usare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.
- 2) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota. Non utilizzare: Riscaldamento rapido.
- 3) Utilizzare la teglia universale sul quarto ripiano.
- 4) Utilizzo Ripiano a filo.
- 5) Utilizzare il ripiano a filo e la lamiera dolci sottostanti. Collocare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.
- 6) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per 5 min. Non usare: Riscaldamento rapido..
- 7) In base a: IEC 60350-1:2023.

Ricette aggiuntive

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

		°C		
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Usare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.
- 2) Utilizzare la carta forno.
- 3) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota. Non utilizzare: Riscaldamento rapido.
- 4) Mettere il pollo con il lato del petto verso il basso sul ripiano a filo. Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia. A metà cottura, rigirare il pollo.

7. CURA E PULIZIA

7.1 Note sulla pulizia

- Utilizzare una soluzione detergente di pulizia per superfici metalliche.
- Per rimuovere i residui di calcare utilizzare il prodotto discrostante liquido consigliato dal produttore.
- Non conservare gli alimenti nell'apparecchiatura per più di 20 minuti.
- Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

7.2 Rimozione dei supporti ripiano

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.
4. Riportare i supporti del ripiano nella posizione iniziale. Ripetere tutte queste operazioni in ordine inverso.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

7.3 Pulizia per pirolisi

Questo programma brucia lo sporco residuo nell'apparecchiatura. Utilizzarlo ogni volta che l'apparecchiatura ha bisogno di una pulizia profonda.

Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Il forno potrebbe subire danni.

1. Assicurarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata.
2. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti per ripiani smontabili.

3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.
4. Ruotare la manopola delle funzioni di calore su per accedere a Menu.
5. Ruotare la manopola di controllo per selezionare e premere OK.

Programma di pulizia	Durata
C1 - Pulizia leggera	1 h
C2 - Pulizia normale	1 h 30 min
C3 - Pulizia completa	3 h

6. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare il programma di pulizia e premere OK.

7. Premere OK per avviare la pulizia.

Quando inizia la pulizia, lo sportello dell'apparecchiatura è bloccato e la lampadina è spenta. Non avviare la funzione se non viene chiuso completamente lo sportello del forno. Finché lo sportello non si sblocca il display indica .

8. Dopo la pulizia, ruotare la manopola delle funzioni di cottura sulla posizione di spento.
9. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda e che la porta si sblocchi. Pulire l'interno del forno con un panno morbido e acqua.

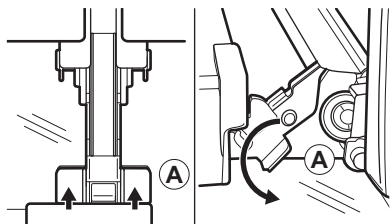
7.4 Promemoria Pulizia

Quando lampeggia sul display dopo la sessione di cottura, l'apparecchiatura ricorda

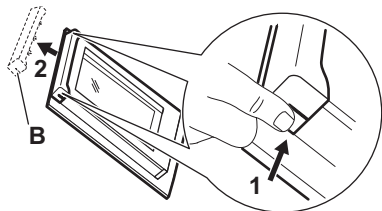
di pulirla con una pulizia per pirolisi. È possibile disattivare il promemoria nel sottomenu: Impostazioni. Fare riferimento a Uso quotidiano, Modifica: Impostazioni.

7.5 Rimozione e installazione della porta

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Aprire completamente la porta.
3. Premere completamente le leve di blocco **A** sulle due cerniere della porta.



4. Chiudere parzialmente la porta finché non si ferma, quindi sollevarla dai cardini. Fate attenzione, la porta è pesante.
5. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
6. Tenere il rivestimento della porta **B** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



7. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
8. Sollevare ciascun pannello di vetro dal bordo superiore e rimuoverlo dalla guida. Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.
9. Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.

Assicurarsi che i pannelli in vetro siano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

7.6 Sostituzione della lampadina

Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e attendere che sia fredda.

Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.

Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina.
4. Installare il coperchio in vetro.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato. I dettagli dell'assistenza tecnica sono reperibili sulla targhetta, situata sul telaio anteriore. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta.

Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

Non è possibile attivare o utilizzare l'apparecchiatura. - L'apparecchiatura non è connessa a una fonte di alimentazione elettrica o è connessa in modo errato.

L'elettrodomestico non si riscalda.

- La porta non è chiusa correttamente.
- Blocco tasti è attivato.
- Lo spegnimento automatico è attivato.

La lampada non funziona. - La lampada è bruciata. Sostituire la lampadina.

La lampada è spenta. - Cottura ventilata umida - è attivata.

Termosonda non funziona. - La spina Termosonda non è completamente inserita nella presa.

Il display mostra "00:00". - C'è stata un'interruzione di corrente. Impostare l'ora.

Err C2 - Inserire completamente Termosonda nella presa.

Err C3 - Chiudere lo sportello. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura. Controllare che la chiusura porta non sia rotta.

Err F102 - Chiudere lo sportello. Controllare che la chiusura porta non sia rotta.

9. EFFICIENZA ENERGETICA

9.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo le normative (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014

Nome del fornitore	AEG	
Identificazione modello	NBA5P521AB 944035081 TA5PB521AB 944035091 V5PBA521AB 944035166	
Indice di efficienza energetica	81.2	
Classe di efficienza energetica	A+	
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.69 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	71 l	
Tipo di forno	Forno da incasso	
Massa	NBA5P521AB	35,0 kg
	TA5PB521AB	35,0 kg
	V5PBA521AB	34,0 kg

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826

Potenza elettrica assorbita in standby	0,8 W
Potenza elettrica assorbita in standby di rete	2,0 W

Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min
---	--------

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564, EN 63474.

Per indicazioni su come attivare e disattivare la connessione wireless alla rete, consultare Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

9.3 Consigli per il risparmio energetico

- Tenere la porta chiusa durante la cottura ed evitare di aprirla spesso.
- Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.
- Utilizzare pentole in metallo o di colore scuro e non riflettente.
- Saltare il preriscaldamento a meno che non sia necessario.
- Ridurre al minimo le pause tra la cottura di più piatti.
- Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere il cibo caldo. Ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3 - 10 min prima della fine della cottura.
- Spegnere la lampada durante la cottura, a meno che non sia necessaria.
- Cottura ventilata umida (solo modelli selezionati) - questa funzione è stata utilizzata per conformarsi alla classe di efficienza energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo EU 65/2014 E EU 66/2014). Test conformi a: IEC/EN 60350-1. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa


funzione la luce si spegne. In alcuni modelli ci vogliono 30 sec.


- Quando possibile, spegnere il Wi-Fi per risparmiare energia. Fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.
- Spegnimento automatico: per motivi di sicurezza, se la funzione di riscaldamento è attiva e non vengono modificate impostazioni, l'apparecchiatura si

spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di tempo. Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura.

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

10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	34	7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	45
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	36	8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	47
3. OPIS VÝROBKU.....	38	9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	47
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	39	10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	39	48
6. RADY A TIPY.....	44		

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do

8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom a 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. Počas používania a chladenia udržiavajte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- Zapnite detskú poistku, ak je k dispozícii.
- Deti nesmú spotrebič čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu bez dozoru.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v hosťovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne priemernú úroveň používania v domácnosti.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý,

aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Installation

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Pri presúvaní spotrebiča buďte opatrní, pretože je ťažký. Používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred montážou spotrebiča sa uistite, že je vyrovnaný a že sa dvierka otvárajú bez zasekávania.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete hlavného napájacieho zdroja.
- Spotrebič musí byť uzemnený. Vždy používajte správne nainštalovanú prepäťovú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Zabráňte poškodeniu sieťovej zástrčky a kábla. Ak je potrebná výmena, musí ju vykonať naše autorizované servisné stredisko.
- Nedovoľte, aby sa napájacie káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.

- Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom dielov a izolované diely sa musia bezpečne upevniť a nemali by sa dať odstrániť bez použitia nástrojov.
- Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Zaisťte prístup k elektrickej sieti po inštalácii.
- Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Používajte iba správne rozpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrické inštalácie musia mať odpájacie zariadenie, ktoré odpája spotrebič zo siete na všetkých póloch, so šírkou otvoru kontaktov aspoň 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

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

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

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - riad ani iné predmety neumiestňujte priamo na dno rúry;
 - hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry;
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - po dovarení nenechávajte v spotrebiči tekuté pokrmy ani potraviny;
 - pri demontáži alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo nehrdzavejúcej ocele nemá vplyv na výkon spotrebiča.
- Na tekuté koláče použite hlbokú panvicu, pretože ovocné šťavy môžu spôsobiť trvalé škvrny.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Ak je spotrebič nainštalovaný za nábytkovým panelom, daný panel nezatvárajte počas používania alebo dovtedy, kým spotrebič úplne nevychladne, aby nedošlo k poškodeniu v dôsledku ohrevu a vlhkosti.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.
- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou spotrebič vypnite a odpojte z elektrickej siete.

- Uistite sa, že spotrebič je studený, aby ste predišli rozbitiu skla. Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, kontaktujte autorizované servisné stredisko so žiadosťou o ich výmenu.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne, pretože sú ťažké.
- Po každom použití spotrebič, jeho vnútro a príslušenstvo očistite a osušte, aby ste predišli kondenzácii pary, korózii a poškodeniu povrchu.
- Na čistenie spotrebiča a príslušenstva použite handričku z mikrovlákna, teplú vodu a neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne produkty, žinky, rozpúšťadlá, predmety s ostrými hranami ani kovové predmety.
- Pri používaní spreja na rúry dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.

Čistenie pyrolýzou

- Prečítajte si všetky pokyny na čistenie pyrolýzou
- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
 - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usadeniny 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.
- Počas čistenia pyrolýzou dbajte na to, aby sa deti nachádzali v bezpečnej vzdialenosti, pretože sa spotrebič veľmi zahrieva a z predných vetracích otvorov uniká horúci vzduch.
- Čistenie pyrolýzou uvoľňuje výpary zo zvyškov varenia a stavebných materiálov. Počas úvodného predhriatia a po ňom, ako aj čistenia pyrolýzou zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dvierka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých rúr s čistením pyrolýzou/zvyškov z varenia, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí a ľudí so zdravotnými problémami.
- Počas čistenia pyrolýzou a po ňom, ako aj úvodného predhriatia dbajte na to, aby sa domáce zvieratá nachádzali mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.
- Nepriľnavé povrchy hrncov, panvic, plechov a riadu sa môžu poškodiť pri

čistení pyrolýzou kvôli vysokej teplote a môžu uvoľňovať škodlivé výpary v nízkej koncentrácii.

2.5 Likvidácia

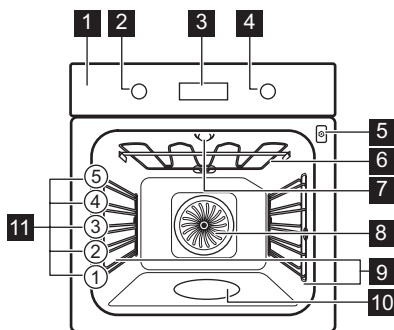
⚠ VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

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

3. OPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad



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

3.2 Ovládací panel

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

Ukazovatele na displeji

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

Zapnutie spotrebiča:

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

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

4.1 Nastavenie času

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

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

4.2 Úvodné predhrievanie a čistenie

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

4.3 Bezdrôtové pripojenie

Na pripojenie spotrebiča potrebujete:

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

3. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte .

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

Funkcia WiFi je predvolene zapnutá. Pozrite si časť Energetická účinnosť, Tipy na úsporu energie.

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

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

4.4 Licencie na softvér

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

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

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

5.1 Funkcie ohrevu





Teplovzdušné Pečenie: Rovnomerné pečenie, jemnosť, sušenie

Tradičné pečenie: Tradičné pečenie

SteamBake: Parné pečenie

Mrazené pokrmy: Hranolčeky, americké zemiaky, jarné rolky

Pizza: Pečenie pizze

	Dolný ohrev: Pečenie koláčov
	Vlhký horúci vzduch: Pečenie
	Gril: Zapekanie, grilovanie
	Turbo gril: Pečenie mäsa, zapekanie


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


5.2 Nastavenie: Funkcie ohrevu


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

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

5.3 Časovač

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

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


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

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

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

5.4 Nastavenie: SteamBake - Parné pečenie

1. Skontrolujte, či sú 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 nastavíte 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.

5.5 Vstup: Ponuka

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



1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na .

Na displeji sa zobrazí , , .





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

5.6 Nastavenie: Podporované varenie










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



















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

Podponuka: Podporované varenie

Legenda	
	Aby ste mohli funkciu používať, musí byť pripojená teplotná sonda. Pozrite si časť Teplotná sonda.
	Priehlinu dutiny rúry naplňte vodou na parné pečenie.
	Pred pečením spotrebič predhrejte.
	Úroveň roštu. Pozrite si časť Opis výrobku.

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

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



P9	Hovädzie filety, neprepečené ¹⁾	  2; plech na pečenie
P10	Hovädzie filety, stredne prepečené ¹⁾	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P11	Hovädzie filety, prepečené ¹⁾	
P12	Teľacie pečené (napr. plece)	  2; pekáč na drôtenom rošte,
	0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča. Pečte prikryté.	
P13	Pečená bravčová krkovička alebo plece, 1,5 – 2 kg	  2; pekáč na drôtenom rošte
	Do nádoby na pečenie pridajte 200 ml tekutiny.	
P14	Trhané bravčové mäso ¹⁾, 1,5 – 2 kg	  2; plech na pečenie
	Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.	
P15	Bravčová panenka, 1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé	  2; pekáč na drôtenom rošte
	Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.	
P16	Bravčové rebrá, 2 – 3 kg; použit' surové, 2 – 3 cm tenké	 3; hlboký pekáč
	Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	
P17	Jahňacie stehno s kosťou, 1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm hrubé	  2; pekáč na plechu na pečenie
	Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	
P18	Celé kurča, 1 – 1,5 kg; čerstvé	  2;  200 ml; zapekacia misa
	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/kus 🔪🔪🔪 2; zapekacia misa na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.
P21	Kuracie stehná, čerstvé 🔪🔪🔪 3; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
P22	Kačka, celá , 2 – 3 kg 🔪🔪🔪 2; pekáč na drôtenom rošte Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
P23	Hus, celá , 4 – 5 kg 🔪🔪🔪 2; hlboký pekáč Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
P24	Sekaná , 1 kg 🔪🔪🔪 2; drôtený rošt
P25	Celá ryba, grilovaná , 0,5 – 1 kg/ryba 🔪🔪🔪 2; plech na pečenie Rybu naplňte maslom, korením a bylinkami.
P26	Rybie filé 🔪🔪🔪 3; zapekacia misa na drôtenom rošte
P27	Tvarohový koláč cheesecake 🔪🔪 2; Ø 28 cm forma na tortu na drôtenom rošte
P28	Jablkový koláč 🔪🔪🔪 2; 🍏 100 – 150 ml; plech na pečenie
P29	Jablková torta 🔪🔪 2; forma na koláč na drôtenom rošte
P30	Jablkový koláč 🔪🔪🔪 2; 🍏 100 – 150 ml; Ø 22 cm forma na koláč na drôtenom rošte
P31	Brownies , 2 kg cesta 🔪🔪🔪 3; hlboký pekáč
P32	Muffiny 🔪🔪🔪 2; 🍏 100 – 150 ml; forma na muffiny na drôtenom rošte

P33	Bochníkový koláč 🔪🔪 2; forma na chlieb na drôtenom rošte
P34	Pečené zemiaky , 1 kg 🔪🔪 2; plech na pečenie Použite celé zemiaky so šupkou.
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, zmrazené , 0,5 kg 🔪🔪🔪 3; plech na pečenie
P38	Hranolčeky, mrazené , 0,75 kg 🔪🔪🔪 3; plech na pečenie
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín , 1 – 1,5 kg 🔪🔪 2; zapekacia misa na drôtenom rošte
P40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky) 1 – 1,5 kg 🔪🔪 1; zapekacia misa 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; forma 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 chlieb na drôtenom rošte

1) Pečenie pri nízkej teplote.

5.7 Zmena: Nastavenia

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte symbol .
2. Otočením ovládača vyberte symbol . Stlačte OK
3. Otočením ovládača vyberte nastavenie. Stlačte OK
4. Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Stlačte OK
5. Otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vypnuté opustíte Ponuka.

Podponuka: Nastavenia

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


5.8 Blokovanie


Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Po aktivovaní počas používania spotrebiča zablokuje ovládací panel, čím sa zabezpečí,

že aktuálne nastavenia varenia budú pokračovať bez prerušenia.

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

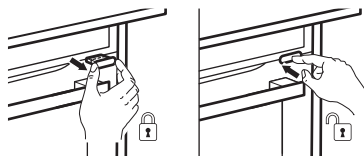
 OK – stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie funkcie.

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

5.9 Používanie mechanického zámku dverí

Ak chcete dvierka zablokovať: ťahajte záмок dverí dopredu, kým sa nezablokuje.

Ak chcete dvierka odblokovať: potlačte záмок dverí späť do panela.



Dvierka môžete otvoriť, keď je uzamknutý blokovací mechanizmus dverí.

1. Mierné potlačte záмок dverí.
2. Otvorte dvierka potiahnutím za rukoväť.

Keď dvierka zatvoríte, uistite sa, že zostane blokovací mechanizmus dverí uzamknutý.

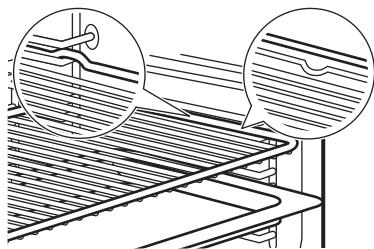
5.10 Príslušenstvo



Príslušenstvo dostupné v závislosti od modelu. Naskenujte QR kód a skontrolujte, ako sa používa príslušenstvo dodané so spotrebičom. Voliťelné príslušenstvo si môžete objednať samostatne. Viac informácií vám poskytne váš miestny dodávateľ.

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

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



Ak má plech skosenie, umiestete ho smerom k zadnej strane vnútra rúry.


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

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

5.11 Teplotná sonda

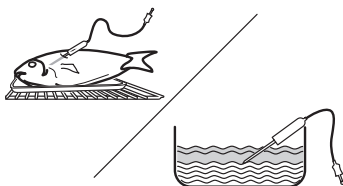
Meria teplotu vnútri jedla.

Nastavujú sa dve teploty:

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

1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu rúry.
2. Hrot teplotnej sondy vložte do stredu najhrubšej časti mäsa alebo ryby. V

pripade kastrolov umiestnite hrot teplotnej sondy presne do stredu, stabilizovanú v pevnej zložke. Uistite sa, že sa hrot nedotýka spodnej časti plechu na pečenie.



3. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Pozrite si časť Opis výrobku. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota teplotnej sondy.
4. Otočením ovládača nastavte teplotu. Stlačte OK.
5. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.
6. Vypnite spotrebič.
7. Zástrčku teplotnej sondy vytiahnite zo zásuvky a pokrm vyberte zo spotrebiča.






6. RADY A TIPY

6.1 Odporúčania pre varenie

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





Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.





Symbody použité v tabuľkách:

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

6.2 Vlhký horúci vzduch

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














	°C			
Zapečené cestoviny	200	40 - 60	1	1)
Zapečené zemiaky	180	80 - 100	1	1)
Moussaka	180	70 - 90	1	1)
Lasagne	180	80 - 100	1	1)
Cannelloni	200	80 - 100	1	1)
Chlebový puding	190	60 - 80	1	1)
Ryžový puding	180	80 - 100	1	1)
Jablkový koláč z piškótového cesta (okrúhla forma na koláče)	160	110 - 120	1	2)




	°C			
Biely chlieb	200	80 - 100	1	3)
Bravčové stehno	180	110 - 130	1	1)4)

- 1) Použite sklenenú misku na drôtenom rošte.
- 2) Použite formu na tortu s Ø 26 cm.
- 3) Použite plech na pečenie.
- 4) Do sklenenej misky pridajte 200 ml vody.

6.3 Informácie pre skúšobné ústavy








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

	°C			
Malé koláčiky, 20 ks/plech				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 a 4	1)2)3)
Piškótový koláč bez tuku				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 a 3	2)5)
Sušienky z krehkého cesta				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 a 4	1)3)

	°C			
Hrianky				
	Max.	1 - 2	5	4)6)7)

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

Dodatkové recepty

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

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

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE

7.1 Poznámky k čisteniu

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

7.2 Vybratie zasúvacích lišt

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.



2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.
3. Zadný koniec zasúvacej lišty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.
4. Zasúvacie lišty vráťte späť do pôvodnej polohy. Zopakujte kroky v opačnom poradí.

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

7.3 Čistenie pyrolýzou

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


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

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

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


6. Otočením ovládača vyberte program čistenia a stlačte OK.

7. Stlačte OK a spustíte čistenie.

Po spustení čistenia sa dvierka spotrebiča zablokuje a osvetlenie zhasne. Funkciu nespúšťajte, ak ste úplne nezatvorili dvierka rúry. Kým sa dvierka neodistia, na displeji je zobrazený .

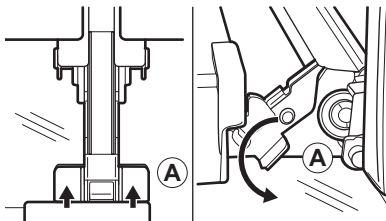
8. Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.
9. Počkajte, kým spotrebič vychladne, a dvierka sa odblokuje. Vnútro spotrebiča vyčistíte mäkkou handričkou a vodou.

7.4 Pripomienka čistenia

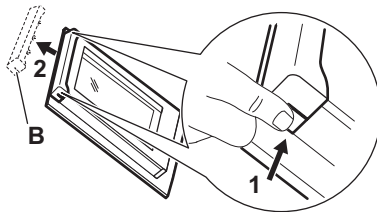
Keď po varení bliká na displeji , spotrebič vám pripomenie, aby ste ho vyčistili pyrolýzou. Pripomienku môžete vypnúť v podponu-ke: Nastavenia. Pozrite si časť Každodenné používanie, Zmena: Nastavenia.

7.5 Vybratie a inštalácia dvierok

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Stlačte upínacie páky **Ana** oboch pántoch dvierok.



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



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

Po čistení zvoľte opačný postup.

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

7.6 Výmena osvetlenia

Spotrebič odpojte od elektrickej siete a počkajte, kým nevychladne.

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

Horné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.

3. Vymeňte žiarovku.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

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

Nemôžete aktivovať ani ovládať spotrebič. – Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti alebo je pripojený nesprávne.

Spotrebič sa nezohrieva.

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

Lampa nefunguje. – Žiarovka je vypálená. Vymeňte žiarovku.

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

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

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

Err C2 – Úplne zasunite Teplotná sonda do zásuvky.

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

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

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Názov dodávateľa	AEG
Identifikácia modelu	NBA5P521AB 944035081 TA5PB521AB 944035091 V5PBA521AB 944035166
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

Objem	71 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	NBA5P521AB 35.0 kg TA5PB521AB 35.0 kg V5PBA521AB 34.0 kg

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-1.

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

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

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564, EN 63474.

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


9.3 Tipy na úsporu energie


- Počas varenia udržiavajte dvierka zatvorené a vyhnite sa častému otváraniu.
- Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.
- Používajte kovové alebo tmavé, neodrážajúce riady.
- Preskočte predhriatie, pokiaľ nie je potrebné.
- Minimalizujte prestávky medzi pečením viacerých pokrmov.
- Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie (iba vybrané modely).
- Využite zvyškový ohrev na udržanie jedla v teple. Teplotu spotrebiča znížte na minimum 3 – 10 min pred koncom varenia.
- Vypnite lampu počas varenia, pokiaľ nie je potrebná.
- Vlhký horúci vzduch (iba vybrané modely) – táto funkcia sa použila na splnenie

požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: 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 automaticky vypne. Pri niektorých modeloch to trvá 30 sek.

- Ak je to možné, vypnite funkciu Wi-Fi, aby ste ušetrili energiu. Pozrite si časť Pred prvým použitím.
- Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne. Ak chcete spustiť funkciu ohrevu na trvanie presahujúce čas automatického vypnutia, nastavte čas prípravy.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120 – 195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 – maximum °C

10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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

