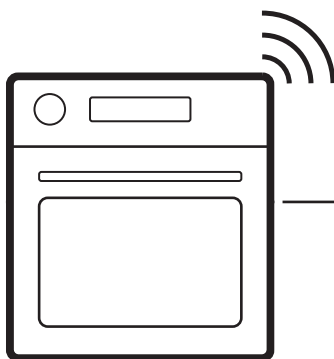


AEG



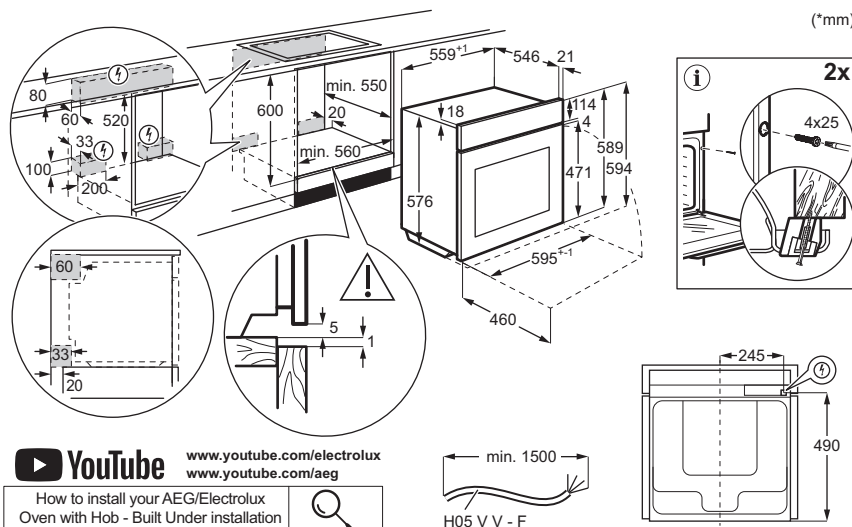
aeg.com/register



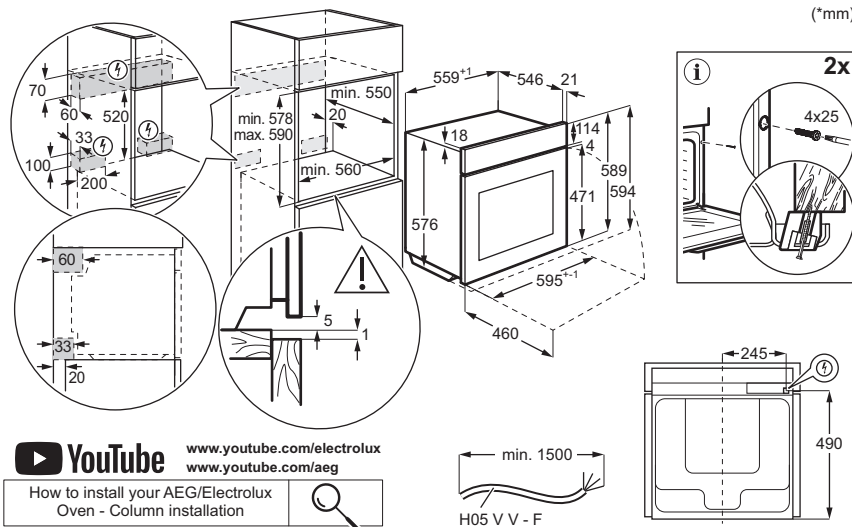
NBA5P50KAB
NBA5P521AB
NBA5P531AB
NBA5P531AB
OA5PB50SAB
OA5PB531AB
TA5PB521AB
TA5PB531AB
TA5PB53XAB

INSTALACE / PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS

(*mm)



(*mm)



1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3	7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	14
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5	8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	15
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 dorty 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

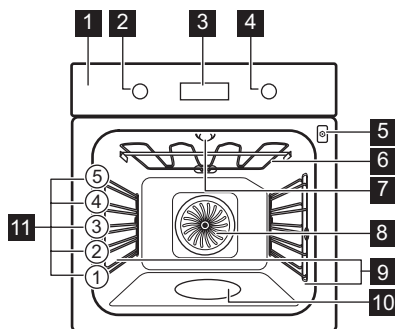
⚠ VAROVÁNÍ!

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 symbol .

4. Otočením ovladače zvolte symbol  / WiFi. Zapněte nebo vypněte. Viz část Výměna v kapitole „Denní používání“: Nastavení.

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

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

Frekvence	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maximální výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

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, jamí 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 osvětlit 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 ovladače 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. Jakmile 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. Vložte potraviny do spotřebiče. Stiskněte OK.
5. Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

Podnabídka: Podporované Vaření

Legenda





Aby bylo možné funkci používat, musí být připojena pečicí sonda. Viz Pečicí sonda.














Naplňte vlis vnitřku spotřebiče vodou na vaření v páře.

Legenda



 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 peče- ně, neprope- čená	  . 2; plech na pečení
P2	Hovězí peče- ně, středně propečená	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsil- né Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P3	Hovězí peče- ně, dobře propečená	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsil- né Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P4	Steak, středně propečený , 180–220 g na kus; tloušťka 3 cm	   3; pečicí mísa na tvárová- ném roštu Maso po dobu několika minut osmah- něte na horké pánvi. Vložte do spotře- biče.
P5	Hovězí pečeně / dušená (prvotřídní žebírka, silný bok) 1,5 – 2 kg	  2; pečicí mísa na tvárováném roštu Maso po dobu několika minut osmah- něte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.
P6	Hovězí peče- ně, neprope- čená ¹⁾	  . 2; plech na pečení
P7	Hovězí peče- ně, středně propečená ¹⁾	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsil- né Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P8	Hovězí peče- ně, dobře propečená ¹⁾	0,5 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsil- né Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P9	Hovězí filet, nepropeče- ný ¹⁾	  . 2; plech na pečení
P10	Hovězí filet, středně pro- pečený ¹⁾	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cmsilné Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P11	Hovězí filet, propečený ¹⁾	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cmsilné Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.

Telecí pečeně (např. plecko)

  2; pečicí mísa na **tvárováném
roštu**, 0,8–1,5 kg; tloušťka 4 cm
P12 Maso po dobu několika minut osmah-
něte na horké pánvi. Přidejte tekutinu.
Vložte do spotřebiče. Pečte zakryté.



**Pečeně z vepřové krkvice nebo
plecka**, 1,5–2 kg

  2; pečicí mísa na **tvárováném
roštu**
P13 Do pečicí mísy přidejte 200 ml tekuti-
ny.


Vepřové maso trhané ¹⁾, 1,5–2 kg

  2; **plech na pečení**
P14 V polovině doby pečení maso obraťte,
aby bylo rovnoměrně opečené.



Vepřová panenka, 1–1,5 kg; tloušťka
5–6 cm

  2; pečení na **tvárováném ro-
štu**
P15 Maso po dobu několika minut osmah-
něte na horké pánvi. Vložte do spotře-
biče.

Vepřová žebírka, 2–3 kg; použijte sy-
rová, tenká 2–3 cm

 3; **hluboká pánev**
P16 Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části
pokrmu. V polovině doby pečení maso
obraťte.

Jehněčí kýta s kostmi, 1,5–2kg;
tloušťka 7–9 cm

  2; pečicí mísa na **plechu na
pečení**
P17 Přidejte tekutinu. V polovině doby pe-
čení maso obraťte.




Celé kuře, 1–1,5kg; čerstvé

  2;  200 ml; pekáč na du-
šené jídlo na **plechu na pečení**
P18 V polovině doby pečení kuře obraťte,
aby bylo rovnoměrně opečené.

Polovina kuřete, 0,5–0,8 kg


























  3; **plech na pečení**


















Kuřecí prsa, 180–200 g na kus

   2; pekáč na dušené jídlo
P20 Maso po dobu několika minut osmah-
něte na horké pánvi.

Kuřecí stehna, čerstvá



  3; **plech na pečení**
P21 Pokud jste kuřecí stehna nejprve mari-
novali, nastavte nižší teplotu a pečte je
déle.

P22	Kachna, celá, 2–3 kg   2; pečení mísa na tvorovaném 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; tvorovaný rošt
P25	Celá ryba, grilovaná, 0,5–1 kg na rybu   2; plech na pečení Rybu naplňte máslem, kořením a bylinkami.
P26	Rybí file   3; pekáč na dušené jídlo na drátěné polici
P27	Tvarohový koláč  2; Ø 28 cm forma na pečení na tvorovaném roštu
P28	Jablečný koláč   2;  100–150 ml; plech na pečení
P29	Jablečný dort  2; forma na koláč na tvorovaném roštu
P30	Jablečný koláč   2;  100–150 ml; Ø 22 cm forma na koláč na tvorovaném roštu
P31	Brownies, 2 kg těsta  3; hluboká pánev
P32	Muffiny   2;  100–150 ml; plech na pečení muffinů ve tvorovaném roštu
P33	Mazanec  2; pekáč na mazanec na tvorovaném 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 tvorovaném roštu
P40	Zapečené brambory (syrové brambory) 1–1,5 kg  1; pekáč na dušené jídlo na tvorovaném 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 tvorovaném 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 tvorovaném 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.

5. 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 Pečicí sonda Krok	1 - Alarm a zastavení, 2 - Alarm
06 Časovač	Zap/Vyp
07 Osvětlení	Zap/Vyp
08 Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
09 Připomínka čištění	Zap/Vyp
10 WiFi	Zap/Vyp
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 funkce zapnete:

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

 OK – stisknutím a podržením funkce vypnete.

5.9 Příslušenství

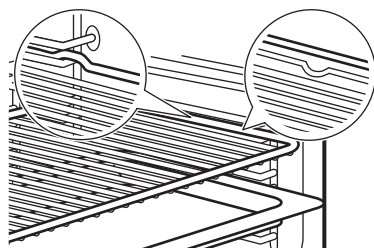


Dostupné příslušenství v závislosti na modelu. Naskenujte QR kód a zkontrolujte, jak používat příslušenství dodané s vaším spotřebičem. Volitelné příslušenství si můžete objednat samostatně.

Ohledně dalších informací se obraťte na svého místního dodavatele.

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

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



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


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

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

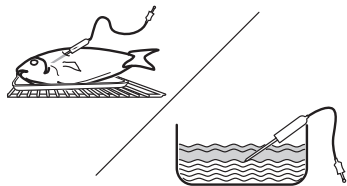
5.10 Pečicí sonda

Měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

- $^{\circ}\text{C}$ - 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
	Teplota
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)
	Doplňkové informace

6.2 Vlhký horkovzduch

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

	°C			
Zapečené těstoviny	200	40 - 60	1	1)
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)

	°C			
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 zkušebny

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)

	°C			
	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) Předehřívajte 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 čistící

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

Jsou-li ve stejné skříně 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 pečících funkcí vyberte a zadejte Nabídka.
5. Otočením ovladače vyberte 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 .
8. Po čištění otočte ovladačem pečících funkcí do polohy vypnuto.

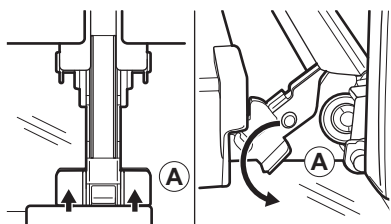
- Počkejte, až spotřebič vychladne a dvířka se odemknou. Vnitřek trouby očistěte vodou a měkkým hadříkem.

7.4 Připomínka čištění

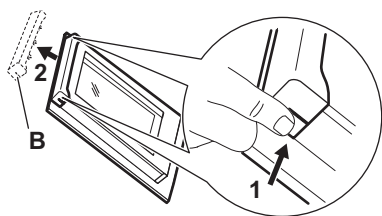
Když po vaření na displeji bliká , spotřebič vám připomene, abyste jej vyčistili pyrolytickým čištěním. Připomínku můžete vypnout v podnabídce: Nastavení. Viz Denní používání, Změna: Nastavení.

7.5 Vyjmutí a instalace dvířek

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



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



- Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
- 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.
- 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 přehřívát.

7.6 Výměna žárovky

Odpojte spotřebič od sítě a počkejte, až vychladne.

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

Horní žárovka

- Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
- Skleněný kryt vyčistěte.
- Proveďte výměnu žárovky.
- 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 tabul-

ce, 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.

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

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

Err C2 - Plně zastrčte Pečicí 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	NBA5P50KAB 944035131 NBA5P521AB 944035069 NBA5P531AB 944035059 NBA5P531AB 944035132 OA5PB50SAB 944035135 OA5PB531AB 944035122 TA5PB521AB 944035133 TA5PB531AB 944035121 TA5PB53XAB 944035134
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	NBA5P50KAB	33,0 kg
	NBA5P521AB	34,5 kg
	NBA5P531AB	34,5 kg
	NBA5P531AB	34,5 kg
	OA5PB50SAB	34,0 kg
	OA5PB531AB	34,5 kg
	TA5PB521AB	33,0 kg
	TA5PB531AB	35,0 kg
	TA5PB53XAB	35,0 kg

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 nádobí).

- Pokud to není nutné, předeřívání 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. OHUTUSTEAVE.....	18	6. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	28
2. OHUTUSJUHISED.....	20	7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	29
3. TOOTE KIRJELDUS.....	22	8. TÕRKEOTSING.....	30
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	23	9. ENERGIATÖHUSUS.....	31
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	23	10. KESKKONNAASPEKTID.....	32

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest

eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ja rakendust sisaldavate mobiilseadmetega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuete kohaselt.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutamise ja jahtumise ajal eemal.
- Aktiveerige laste kaitseseade, kui see on olemas.
- Lastel ei ole lubatud seadet iseseisvalt puhastada või hooldada.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.

- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektrihoituse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud teeninduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähivad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüüspuhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljalagunenud vedelik.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik, kuna see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid ja kinniseid jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on loodis ja uks avaneb ilma takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Seade peab olema maandatud. Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud põrutuskindlat pistikupessa.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistikku ja -kaabli kahjustamist. Kui osa vajab välja vahetamist, peab selle tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- Jälgi, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on

lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.

- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikupessa sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke selle seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töö ajal ukse avamisel ettevaatlik, kuna sellest võib eralduda kuuma õhku ja alkoholi koostisosadest pärinevaid tuleohtlikke segusid.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Hoidke sädemed ja lahtine leek seadmest eemal, kui selle uks on avatud.
- Kasutage hoidistamisel ainult selleks ette nähtud klaase ja purke.
- Ärge pange seadme lähedale süttivaid tooteid.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - Ärge asetage ahjunõusid ega esemeid otse ahjuõõnsuse põhja.
 - Ärge asetage alumiiniumfooliumi otse ahju põhja.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - Ärge jätke pärast küpsetamist niiskeid nõusid ja toitu seadmesse.
 - olge lisatarvikute eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvimuutus ei mõjuta seadme jõudlust.
- Mahlaste kookide puhul kasutage sügavat panni, kuna puuviljamahlad võivad jätta püsivaid plekke.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade on paigaldatud mööblipaneeli taha, ärge sulgege paneeli kasutamise ajal ega enne, kui seade on täielikult jahtunud, et vältida kuumuse ja niiskuse tekitatud kahjustusi.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta. Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonnatingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.4 Puhastamine ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- Klaasi purunemise vältimiseks veenduge, et seade oleks külm. Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, võtke nende asendamiseks ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik, kuna see on raske.
- Puhastage ja kuivatage seade, selle sisemus ja tarvikud pärast iga

kasutuskorda, et vältida auru kondenseerumist, korrosiooni ja pinna halvenemist.

- Seadme ja tarvikute puhastamiseks kasutage mikrokiudlappi, sooja vett ja neutraalseid pesuvahendeid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, padjakesi, lahusteid, teravate servadega või metallist esemeid.
- Ahjupuhastussprei kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

Pürolüüspuhastamine

- Lugege pürolüüspuhastuse kohta kõiki juhiseid
- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õnsusest:
 - mis tahes toidujäätmed, õli- või rasvajäädid/-setted.
 - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Hoidke pürolüüspuhastuse ajal lapsed seadmest eemal, kuna seade läheb väga kuumaks ja selle esiosadest tuleb kuuma õhku.
- Pürolüüspuhastusel vabaneb toidujääkidest ja ehitusmaterjalidest aursid. Tagage hea ventilatsioon esmase eelsoojendamise ja pürolüüspuhastuse ajal ja pärast seda.
- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjudest/ toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aurred ei ole inimestele ohtlikud, sealhulgas lastele ega kroonilisi haigusi põdevatele isikutele.
- Pürolüüspuhastuse ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väikesed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Pottide, pannide, kandikute ja köögiriistade mittenakkuvad pinnad võivad kõrgel temperatuuril pürolüüspuhastuse tõttu kahjustuda ja eraldada madalal tasemel kahjulikke aure.

2.5 Kõrvaldamine

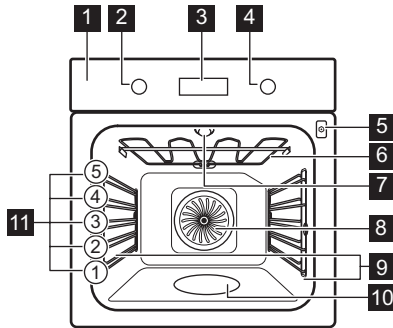
⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisohu.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust, seejärel lõigake elektrikaabel läbi ja kõrvaldage see.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Toidutermomeetri pesa
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilaator
- 9 Riivli tugi, eemaldatav
- 10 Ahjuõõnsus
- 11 Riivli asendid

3.2 Juhtpaneel

	Taimeri funktsioonide seadmiseks vajutage nuppu.
	Vajutage, et määrata: kiirkuumus.
	Vajutage seadme lambi sisse- ja väljalülitamiseks.
	Toidu sisetemperatuuri määramiseks vajutage:
OK	Valiku kinnitamiseks vajutage.

Ekraani indikaatorid

	Seade on lukus.
	Alammenüü: Juhendatud küpsetamine.
	Alammenüü: Puhastamine.
	Alammenüü: Seaded
	Kiirkuumus on sisse lülitatud.
	Auruga küpsetamine on aktiveeritud.
	Toidusensor on sisse lülitatud.
	Minutilugeja on sisse lülitatud.
	Küpsetusaeg on sisse lülitatud.
	Viitkäivitus on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Wi-Fi on sisse lülitatud.
	Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.
	Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg lõpeb.

Seadme sisselülitamiseks:


1. Vajutage nuppudele. Nupud tulevad välja (ainult valitud mudelid).
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nuppu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse **0**.




4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Kellaaja seadmine

Esmakordsel vooluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub: "00:00" või "12:00" (olenevalt mudelist).


1. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
2. Vajutage nuppu .


4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

1. Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Ohutage ruum korralikult.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja restitoided.
3. Seadistage kõik funktsioonid maksimaalsele temperatuurile ja laske seadmel ettenähtud aja jooksul töötada:  1 h,  15 min,  15 min. Vt jaotist Igapäevane kasutamine.
4. Lülitage seade välja ja laske ahjul jahtuda.
5. Puhastage mikrokiustlapi, sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Pange tarvikud ja restitoided tagasi.


4.3 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
 - Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.
1. Rakenduse allalaadimiseks skannige QR-kood, mis asub kasutusjuhendi tagakaanel. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
 2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
 3. Keerake kuumutusfunktsioonide nuppu, et valida .

4. Keerake juhtnuppu, et valida  / Wi-Fi. Lülitage see sisse või välja. Vt peatükki „Igapäevane kasutamine“, vahetamine: Seaded.

Wi-Fi on vaikimisi sisse lülitatud. Energiaäästu nõuandeid vt peatükist „Energiaohutus“.

 Ohutuse huvides lülitub kaugjuhtimine automaatselt välja 24 h pärast. Vajadusel korra ühendamist.

Sagedus	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimaalne võimsus	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-moodul	NIUS-50

4.4 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. AEG tunnustab avatud tarkvara- ja robotiikakogukondade panust arendusprojekti.

Juurdepääsu saamiseks selliste tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvarakomponentide lähtekoodile, mille litsentsitingimused nõuavad avaldamist ning nende täieliku autoriõiguse teabe ja kohaldatavate litsentsitingimustega tutvumiseks külastage: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (kaust NIUS).

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Küpsetusrežiimid


 **Pöördõhk:** Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine

 **Ülemine + alumine kuumutus:** Traditsiooniline küpsetamine

 **SteamBake:** Aurutamine

 **Külmutatud toiduained:** Friikartulid, kartuliviilud, kevadrullid

 **Pitsa funktsioon:** Pitsa küpsetamine

 **Alumine kuumutus:** Kookide küpsetamine



Niiske küpsetus pöördõhuga: Küpsetamine



Grill: Röstimine, grillimine



Turbogrill: Liha küpsetamine, pruunistamine

Mõnede ahjufunktsioonidega võib lamp temperatuuridel alla 80°C automaatselt välja lülitada.

5.2 Seaded: Küpsetusrežiimid

- Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
- Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

» Kiirkuumus – vajutage ja hoidke kuumutusaja lühendamiseks. See on saadaval mõne küpsetusrežiimi jaoks. Ventilator võib automaatselt sisse lülitada.

5.3 Taimer

- Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadistamiseks keerake nuppe, kui tekib vajadus.
- Vajutage kuni ekraanil kuvatakse soovitud taimeri funktsioon:

Minutilugeja: Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.

Küpsetusaeg: Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostab signaal ja küpsetamine peatub.

Viitkäivitus: Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.

- Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
- Vajutage OK.
- Kui aeg lõpeb, vajutage OK ja keerake nupud asendisse Väljas, kui vaja.

5.4 Seaded: SteamBake - Auruküpsetus

- Veenduge, et seade on külm.
- Kallake ahjuõõnsuse süvendisse 250 ml kraanivett. Toiduvalmistamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjusüvendisse vett valada.
- Kuumutusfunktsiooni valimiseks keerake kuumutusfunktsioonide nuppu.

- Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.
- Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 min.
- Sisestage ahju toiduained.
- Pärast küpsetamise lõppu keerake küpsetusrežiimide nupud väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.
- Kui seade on jahtunud, eemaldage vesi veeanumast pehme lapiga.

HOIATUS!

Avage ettevaatlikult uks. Eraldub aur võib põhjustada nahapõletust.

5.5 Sisenemine: Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.

- Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .

Ekraanil kuvatakse .

- Pöörake juhtnuppu ja valige alammenüüsse sisenemiseks ikoon. Vajutage OK.

5.6 Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alammenüü koosseisus programmide, mis on mõeldud spetsiaalsete roogade jaoks. Programmid algavad sobiva seadistusega. Küpsetamise ajal saate reguleerida aega ja temperatuuri.

- Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .
- Keerake juhtnuppu, et valida . Vajutage OK.
- Roa numbri valimiseks keerake juhtnuppu (P1 - P...). Vajutage nuppu OK.
- Asetage toiduained ahju. Vajutage nuppu OK.
- Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus



Funktsiooni kasutamiseks peab toidusensor olema ühendatud. Vt jaotist Toidusensor.



Auruga küpsetamiseks kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.



Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.



Riivlii tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.

Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida.

P1	Rostbiif, väheküps	2; küpsetusplaat
P2	Rostbiif, poolküps	1-1,5 kg; 4-5 cm paks Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P3	Rostbiif, täisküps	
P4	Steik, poolküps , 180-220 g tüki kohta; 3 cm paks	3; röstimisnõu on traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P5	Veisepraad / hautatud (ribiliha, läbi kasvanud 1,5-2 kg)	2; röstimisnõu on traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
P6	Rostbiif, väheküps ¹⁾	2; küpsetusplaat
P7	Rostbiif, poolküps ¹⁾	1-1,5 kg; 4-5 cm paks Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P8	Rostbiif, täisküps ¹⁾	
P9	Veisefilee, väheküps ¹⁾	2; küpsetusplaat
P10	Veisefilee, poolküps ¹⁾	0,5-1,5 kg; 5-6 cm paks Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P11	Veisefilee, küps ¹⁾	

Röstitud vasikaliha (nt abatükk)

P12 2; röstimisnõu on **traatrestil**, 0,8-1,5 kg; 4 cm paks
Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse. Röstpraad, kaetud.

Röstitud seakael või abatükk, 1,5-2 kg

P13 2; röstimisnõu on **traatrestil**
Lisage röstimisnõusse 200 ml vedelikku.

Rebitud sealihaga ¹⁾, 1,5-2 kg

P14 2; küpsetusplaat
Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.

Sea seljafilee, 1-1,5 kg; 5-6 cm paks

P15 2; Röstimisnõu on **traatrestil**
Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.

Sealiha ribad, 2-3 kg; kasutada tooreid, 2-3 cm õhuke

P16 3; sügav pann
Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.

Lambakoot kontidega, 1,5-2 kg; 7-9 cm paks

P17 2; Röstimisnõu on **küpsetusplaadil**
Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.

Terve kana, 1-1,5 kg; värske

P18 2; 200 ml; haudepott on **küpsetusplaadil**
Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.

Pool kana, 0,5-0,8 kg

























P19 3; küpsetusplaat







Kana rinnafilee, 180-200 g tüki kohta

P20 2; haudepott on **traatrestil**
Praadige liha paar minutit kuuma pannil.

Kanakoivad, värsked



P21 3; küpsetusplaat
Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.

P22	Terve parti , 2-3 kg   2; röstimisõu on traatrestil Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
P23	Terve hani , 4-5 kg   2; sügav pann Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
P24	Pikkpoiss , 1 kg   2; traatrest
P25	Terve kala, grillitud , 0,5-1 kg kala kohta   2; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.
P26	Kalafilee   3; hautuspott on traatrestil
P27	Juustukook  2; Ø 28 cm lahtikäiv koogivorm on traatrestil
P28	Õunatort   2;  100-150 ml; küpsetusplaat
P29	Õunakook  2; pirukavorm on traatrestil
P30	Õunapirukas   2;  100-150 ml; Ø 22 cm pirukavorm on traatrestil
P31	Šokolaadikoogikesed , 2 kg tainast  3; sügav pann
P32	Muffinid   2;  100-150 ml; muffini küpsetusplaat on traatrestil
P33	Pärmitainast kook  2; leivavorm on traatrestil
P34	Küpsetatud kartulid , 1 kg  2; küpsetusplaat Kasutage terveid koorega kartuleid.
P35	Viilud , 1 kg  3; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Lõigake kartulid tükkideks.

P36	Grillitud köögiviljasegu , 1-1,5 kg  3; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Lõigake köögiviljad tükkideks.
P37	Kroketid, külmutatud , 0,5 kg  3; küpsetusplaat
P38	Kartulipallikesed, külmutatud , 0,75 kg  3; küpsetusplaat
P39	Liha-/köögiviljalasjanje kuivadest pastalehtedest , 1-1,5 kg  2; hautuspott on traatrestil
P40	Kartuligratään (toored kartulid) 1-1,5 kg  1; hautuspott on traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
P41	Värske pitsa, õhukesel põhjal   2;  100 ml; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
P42	Värske pitsa, paksul põhjal   2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
P43	Quiche  2; küpsetusvorm on traatrestil
P44	Bagett/ciabatta/sai , 0,8 kg   2;  150 ml; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
P45	Täisteraleib / rukkileib / must leib , 1 kg   2;  150 ml; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / leivavorm traatrestil

1) Madalal temperatuuril küpsetamine.

5.7 Muutmine: Seaded

1. Keerake kuumutusfunktsioonide nuppu, et valida .
2. Keerake juhtnuppu, et valida 
Vajutage OK
3. Sätte valimiseks pöörake nuppu.
Vajutage OK
4. Väärtuse reguleerimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage OK

5. Keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

Alammenüü: Seaded


Seadistus	Väärtus
01 Kellaaeg	Muuda
02 Ekraani heledus	1 - 5
03 Nuputoonid	1 - Piiks, 2 - Kliik, 3 - Heli on väljas
04 Helitugevus	1 - 4
05 Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp, 2 - Alarm
06 Uptimer	Sees / Väljas
07 Sisevalgustus	Sees / Väljas
08 Kiirkuumutus	Sees / Väljas
09 Puhastamise meeldetuletus	Sees / Väljas
10 Wi-Fi	Sees / Väljas
11 Automaatne kaugtöötamine	Sees / Väljas
12 Tühista võrk	Jah/ei
13 Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
14 Tarkvaraversioon	Kontrollida
15 Taasta tehaseseaded	Jah/ei


5.8 Lukk


See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni kogemata muutmise.

Kui see aktiveeritakse seadme kasutamise ajal, lukustatakse juhtpaneel, et tagada küpsetusseadete katkematu jätkumine.

Kui see aktiveeritakse, kui seade on välja lülitatud, hoitakse juhtpaneel lukustatuna, et vältida seadme tahtmatut sisselülitamist.

 OK – vajutage ja hoidke, et funktsioon sisse lülitada.

Kostab signaal.  – vilgub 3 x, kui lukustus on sisse lülitatud. Seadme üks on lukustatud.

 OK – vajutage ja hoidke, et funktsioon välja lülitada.

5.9 Lisatarvikud

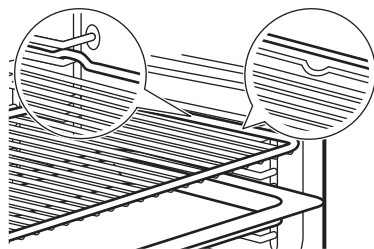


Olenevalt mudelist on saada-val lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks

pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riiulite juhtribade vahele. Veenduge, et riiul puutub vastu ahju sisemuse tagakülge.



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosa poole.



Kui lisatarvikul on kiri, veenduge, et see oleks teie poole suunatud.

Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on auge, asetage selle alla küpsetusplaat/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

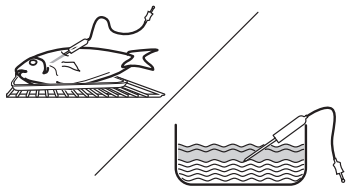
5.10 Toidusensor

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

-  – ahju temperatuur. See peaks olema vähemalt 25°C kõrgem kui toidutermomeetri temperatuur.
-  – toidutermomeetri temperatuur.

1. Valige kuumutusfunktsioon ja ahju temperatuur.
2. Suruge toidutermomeetri ots liha või kala keskele, võimalusel kõige paksemasse ossa. Vormiroogade puhul asetage toidutermomeetri ots täpselt keskele, tahke koostisosa sisse stabiliseerituna. Veenduge, et ots ei puudutaks küpsetusnõu põhja.



3. Ühendage toidutermomeetri pistik seadme sees asuvasse pistikupesasse. Vt jaotist Tootte kirjeldus. Ekraan näitab toidutermomeetri praegust temperatuuri.

4. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu. Vajutage OK.
 5. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.
 6. Lülitage seade välja.
 7. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitused söögi valmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest. Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt ülles.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
°C	Temperatuur
	Riiuli asend
	Küpsetusaeg (min)
	Lisateave

6.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

	°C			
Pastavorm	200	40 - 60	1	1)
Kartuligratään	180	80 - 100	1	1)
Moussaka	180	70 - 90	1	1)
Lasanje	180	80 - 100	1	1)
Cannelloni	200	80 - 100	1	1)

	°C			
Saiavorm	190	60 - 80	1	1)
Riisipuding	180	80 - 100	1	1)
Õunakook biskviitainast (ümmargune koogivorm)	160	110 - 120	1	2)
Sai	200	80 - 100	1	3)
Sealihakints	180	110 - 130	1	1)4)

1) Kasutage klaasnõusid restil.

2) Kasutage Ø 26 lahtikäivat vormi cm.

3) Kasutage küpsetusplaati.

4) Lisa klaasnõusse 200 ml vett.

6.3 Teave katseasutustele

Katsed kooskõlas standarditega EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Väikesed koogid, 20 tk plaadil				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 ja 4	1)2)3)
Rasvatu keeks				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 ja 3	2)5)

	°C			
Muretaigen				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 ja 4	1)3)
Röstleib/-sai				
	max	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.
- 2) Eelkuumutage tühja seadet. Ärge kasutage: Kiirkuumutus.
- 3) Kasutage universaalpanni neljandal ahjutasandil.
- 4) Kasutage Traatrest.
- 5) Kasutage allpool nimetatud traatrestit ja küpsetusplaati. Asetage küpsetusplaat kaldega ukse suunas.
- 6) Eelkuumutage tühja seadet 5 minutit min. Ärge kasutage: Kiirkuumutus.
- 7) Vastavalt: IEC 60350-1:2023.

Lisaretseptid

		°C		
Beseed				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Kana				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.
- 2) Kasutage küpsetuspaberit.
- 3) Eelkuumutage tühja seadet. Ärge kasutage: Kiirkuumutus.
- 4) Asetage kana rinnaga allapoole traatrestile. Pange küpsetusplaat esimesele tasandile. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes teist pidi.

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Märkused puhastamise kohta

- Kasutage metallpindadele mõeldud puhastuslahust.
- Katlakivijääkide eemaldamiseks kasutage tootja soovitatud katlakivieemaldusvedelikku.
- Ärge hoidke toitu seadmes kauem kui 20 minutit.
- Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

7.2 Restitugede

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgešina küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgešina küljest lahti ja eemaldage.
4. Pange riulitoid tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras.

Kui teleskoopsiinid on paigaldatud, peavad selle kinnitustihvid olema suunatud ettepoole.

7.3 Pürolüüspuhastamine


See programm põletab ära seadme jääkmustuse. Kasutage seda alati, kui teie seade vajab põhjalikku puhastamist.

Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.


1. Veenduge, et seade on külm.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad riulitoided.
3. Puhastage ahju sisemust ja siseukse klaasi sooja vee, pehme lapi ja pehmetoimelise pesuainega.
4. Keerake küttefunktsioonide nupp asendisse sisenemiseks Menüü.
5. Keerake juhtnuppu, et valida ja vajutage OK

Puhastusprogramm	Kestus
C1 - Kerge puhastamine	1 h
C2 - Tavaline puhastamine	1 h 30 min
C3 - Põhjalik puhastamine	3 h

6. Keerake juhtnuppu, et valida puhastusprogramm ja vajutage OK.

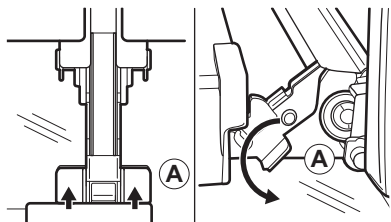
- Puhastamise alustamiseks vajutage OK. Kui puhastamine algab, on seadme uks lukustatud ja tuli on kustunud. Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil 
- Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.
- Oodake, kuni seade jahtub ja uks avaneb. Puhastage ahju sisemust pehme lapi ja veega.

7.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui ekraanil vilgub pärast küpsetamist , tuletab seade meelde, et peaksite seda pürolüüspuhastamise abil puhastama. Saate meeldetuletus välja lülitada alammenüüs: Seaded. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, muutmine: Seaded.

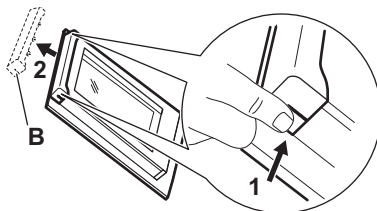
7.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

- Veenduge, et seade on külm.
- Sulgege uks korralikult.
- Vajutage kahel uksehingel paiknevaid kinnitushoobasid **A**.



- Sulgege uks osaliselt, kuni see peatub, ja tõstke see seejärel hingedelt maha. Olge ettevaatlik, uks on raske.
- Asetage uks pehmele kangale ühetasasele pinnale.

- Hoidke ukse ülemises servas olevat ukseleistu **B** kummaltki küljelt ja vajutage sissepoole, et vabastada klamberkinnitus.



- Eemaldamiseks tõmmake ukseleistu ettepoole.
- Tõstke iga klaaspaneeli ülemisest servast ja eemaldage see juhikust. Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitlemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.
- Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses.

Veenduge, et klaaspaneelid oleksid õiges asendis, vastasel korral võib uksepind üle kuumeneda.

7.6 Lambi vahetamine

Ühenda seade vooluvõrgust lahti ja oodake, kuni see on külm.

Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

Ülemine lamp

- Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
- Puhastage klaaskate.
- Asendage lamp.
- Paigaldage klaaskate.

8. TÕRKEOTSING

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskusekusega. Teenindusandmed on märgitud esiraamil asuvale andmeplaadile. See nähtav ukse avamisel. Ärge eemaldage andmeplaati.

Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskuse poole.

Te ei saa seadet aktiveerida ega käitada. – Seade ei ole vooluvõrguga või on ühendatud valesti.

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

- Seadme uks ei ole korralikult kinni.
- Lukk on sisse lülitatud.
- Automaatne väljalülitus on aktiveeritud.

Lamp ei tööta. – Lamp on läbi põlenud. Vahetage lamp.

Lamp on välja lülitatud. – Niiske küpsetus pöördõhuga – on aktiveeritud.

Toidusensor ei tööta. – Toidusensorpistik pole pistikupessa täielikult sisestatud.

Ekraanile on kuvatud "00:00". – Toimunud on elektrikatkestus. Seadke kellaaeg.

Err C2 – Sisestage Toidusensor korralikult pessa.

Err C3 – Sulgege uks. Lülitage seade sisse ja välja. Kontrollige, kas ukسلukk on terve.

Err F102 – Sulgege uks. Kontrollige, kas ukسلukk on terve.

9. ENERGIATÕHUSUS

9.1 Toote teabeleht ja toote teave vastavalt (EL) nr 65/2014 ja (EL) nr 66/2014

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	NBA5P50KAB 944035131 NBA5P521AB 944035069 NBA5P531AB 944035059 NBA5P531AB 944035132 OA5PB50SAB 944035135 OA5PB531AB 944035122 TA5PB521AB 944035133 TA5PB531AB 944035121 TA5PB53XAB 944035134
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09 kWh/tsüklkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsüklkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	71 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	NBA5P50KAB 33,0 kg NBA5P521AB 34,5 kg NBA5P531AB 34,5 kg NBA5P531AB 34,5 kg OA5PB50SAB 34,0 kg OA5PB531AB 34,5 kg TA5PB521AB 33,0 kg TA5PB531AB 35,0 kg TA5PB53XAB 35,0 kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

9.2 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0,8 W
Võimsustarve võrgu-ooterežiimis	2,0 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564, EN 63474.

Juhtmeta võrguühenduse aktiveerimise ja deaktiveerimise juhiste saamiseks vaadake peatükki Enne esimest kasutamist.

9.3 Energiasäästu näpunäited

- Hoidke uks küpsetamise ajal suletuna ja ärge avage seda sageli.
- Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.
- Kasutage metallist või tumedaid, mittepeegeldavaid kööginõusid.
- Jäta eelsoojendamine vahele, kui see pole vajalik.
- Minimeerige pause mitme roa küpsetamise vahel.
- Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusfunktsioone.
- Kasutage toidu soojas hoidmiseks jääsoojust. Vähendage seadme temperatuuri enne keetmise lõppu miinimumini 3–10 min.
- Kui lamp pole küpsetamise ajal vajalik, lülitage see välja.
- Niiske küpsetus pöördõhuga (ainult valitud mudelid) - Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Katsed kooskõlas: IEC/EN 60350-1. Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt


välja. Mõne mudeli puhul kulub selleks 30 s.


- Võimaluse korral lülitage energia säästmiseks Wi-Fi välja. Vt jaotist Enne esimest kasutamist.
- Automaatne väljalülitamine - kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg.

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

10. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol . Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäät-

med ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga  majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	33	6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	43
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	34	7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	44
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	37	8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	45
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	38	9. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	46
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	38	10. AR VIDĪ SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	47

1. ⚠ DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai lietošanas rezultātā. Vienmēr glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invalidi-

tāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un mobila- jām ierīcēm ar lietotni.
- Sargiet no bērniem iepakojumu un utilizējiet to pareizi.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Lietošanas un atdzišanas laikā neļaujiet ierīces tuvumā atrasties bērniem un mājdzīvniekiem.
- Ieslēdziet bērnu drošības sistēmu, ja tāda ir pieejama.
- Bērni nedrīkst tīrīt vai apkopt ierīci bez uzraudzības.

1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.

- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā mājtsaimniecībā.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam līdzīgi kvalificētam speciālistam, lai izvairītos no elektrības trieciena riska.
- **BRĪDINĀJUMS!** Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās pieklūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.

- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet instalācijas norādījumus, kas pieejami mūsu tīmekļa vietnē.
- Pārvietojiet ierīci uzmanīgi, jo tā ir smaga. Izmantojiet aizsargcimodus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.

- Uzstādiet ierīci drošā un piemērotā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka tā stāv taisni un durvis atveras bez ierobežojumiem.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektroapgādes pieslēgums jāveic sertificētam elektriķim.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Ierīce ir jāsazemē. Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu elektrotīkla kontaktligzdu.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Nebojājiet strāvas kabeli un spraudni. Ja kabelis vai spraudnis jānomaina, tas jādarā mūsu pilnvarotajā servisa centrā.
- Neļaujiet elektrotīkla kabeļiem pieskarties ierīces durvīm vai vietai zem ierīces, it īpaši tad, kad tā darbojas vai kad durvis ir karstas.
- Spriegumvadošo un izolēto detaļu triecienaizsardzības sistēmai ir jābūt droši nostiprinātai, un to nav iespējams noņemt bez instrumentiem.
- Ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā tikai uzstādīšanas beigās. Nodrošiniet, ka pēc uzstādīšanas strāvas kontaktdakšai var piekļūt.
- Ja kontaktligzdai ir vaļīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt uzstādītai izolācijas ierīcei, kas atslēdz ierīci no elektrotīkla visos polos; kontaktu atvēruma platūmam jābūt vismaz 3 mm.
- Pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā pilnībā aizveriet ierīces durvis.

- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šīs ierīces specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ierīces durvis tās darbības laikā atveriet uzmanīgi, jo no ierīces var izplūst karsts gaiss un uzliesmojoši alkoholi saturošu sastāvdaļu gāzu maisījumi.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Nodrošiniet, ka durvju atvēršanas laikā ierīces tuvumā nav dzirkstelju un atklātas liesmas.
- Konservēšanai izmantojiet tikai apstiprinātus stikla traukus un burkas.
- Nelietojiet uzliesmojošus produktus ierīces tuvumā.
- Neizpauziet savu Wi-Fi paroli citām personām.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
 - Nenovietojiet cepešpannas vai priekšmetus tieši uz tilpnes pamatnes.
 - Nelieciet alumīnija foliju tieši uz tilpnes pamatnes.
 - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.
 - Pēc gatavošanas neatstājiet ierīcē mitrus traukus un ēdienu.
 - Papildpiederumus izņemiet un uzstādiet uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojiet dziļu pannu, jo augļu sulas var izraisīt nenofīrāmus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.

- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa, ierīces lietošanas laikā un kamēr ierīce nav pilnībā atdzisusi, neaizveriet paneli, lai novērstu siltuma un mitruma izraisītus bojājumus.
- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsasaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai spuldzes ar tādām pašām specifikācijām).
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.4 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes veikšanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves.
- Pārļiecinieties, ka ierīce ir atdzisusi, lai izvairītos no stikla saplīšanas. Ja durvju stikla paneli ir bojāti, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru, lai tos nomainītu.
- Izņemot durvis no ierīces, ievērojiet piesardzību, jo tās ir smagas.
- Pēc katras lietošanas reizes iztīriet un izslaukiet ierīci, tās tilpni un papildpiederumus, lai novērstu tvaika kondensāciju, koroziju un virsmas bojājumus.
- Ierīces un papildpiederumu tīrīšanai izmantojiet mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Nelietojiet abrazīvus līdzekļus, sūkļus, šķīdinātājus, asus vai metāla priekšmetus.
- Lietojot cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu, ievērojiet uz iepakojuma sniegtos drošības norādījumus.

Pirolītiskā tīrīšana

- Izlasiet visus norādījumus par pirolītisko tīrīšanu

- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusēs:
 - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
 - visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Nodrošiniet, ka pirolītiskās tīrīšanas laikā ierīces tuvumā neatrodas bērni, jo ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskās tīrīšanas laikā no ēdienu atliekām un detaļām var rasties dūmi. Gan sākotnējās uzkaršanās, gan pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās nodrošiniet labu ventilāciju.
- Neizšļakstiet vai neizleļiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Izgarojumi, kas no cepeškrāsns / no ēdiena atliekām rodas pirolītiskās tīrīšanas laikā, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīrīšanas un sākotnējās uzkaršanās laikā un pēc tam neļaujiet pie ierīces uzturēties mājdzīvniekiem. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Pirolītiskā tīrīšana augstā temperatūrā var kaitēt katlu, pannu, paplāšu un virtuves piederumu nepiedegošajām virsmām, un tās laikā var izdalīties nedaudz kaitīgu izgarojumu.

2.5 Utilizācija

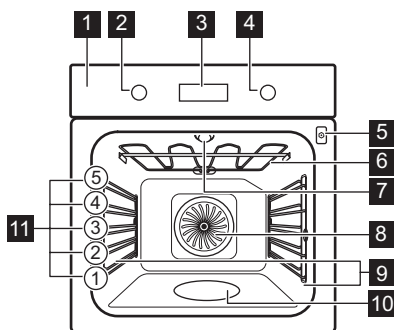
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pēc tam nogrieziet elektrības kabeli un to izmetiet.

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Termozondes kontaktligzda
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Cepeškrāsns tilpnes reljefs
- 11 Plauktu līmeņi

3.2 Vadības panelis

	Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.
	Nospiediet, lai iestatītu funkciju "Ātrā uzsilšana".
	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.
	Nospiediet, lai iestatītu ēdiena iekšējo temperatūru, izmantojot termozondi.
OK	Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasi.

Displeja indikatori

	Ierīce ir bloķēta.
	Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs.
	Apakšizvēlne: Tīrīšana.
	Apakšizvēlne: Iestatījumi
	Ir aktivizēts Ātrā uzsilšana.
	Gatavošana ar tvaiku aktivizēta.
	Ir aktivizēts Termozonde.
	Ir aktivizēts Laika atgādinājums.
	Ir aktivizēts Gatavošanas laiks.
	Ir aktivizēts Atliktā starta laiks.
	Ir aktivizēts Laika skaitīšana.
	Ir aktivizēts Wi-Fi.
	Ir aktivizēts Tālvadība.

Progresu josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

Lai ieslēgtu ierīci:

1. Nospiediet pārslēgu pogas. Pogas izbīdās uz āru (tikai atsevišķiem modeļiem).
2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā "izslēgts" 0.




4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

4.1 Laika iestatīšana

Pēc ierīces pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, uzgaidiet, līdz displejā parādās: "00:00" vai "12:00" (atkarībā no modeļa).

1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.
2. Nospiediet OK.



4.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

1. Uzsildiet tukšu ierīci, lai likvidētu visus aromātus. Vēdiniet telpu.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un plauktu balstus.
3. Iestatiet katru funkciju uz maksimālo temperatūru un ļaujiet ierīcei darboties noteiktu laiku:  1 st,  15 min,  15 min. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana.
4. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
5. Iztīriet ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet atpakaļ piederumus un plauktu balstus.


4.3 Bezwadu savienojums

Lai savienotu ierīci, jums nepieciešams turpmāk minētais.

- Bezwadu tīkls ar interneta savienojumu.
 - Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.
1. Lai lejupielādētu lietojumprogrammu, skenējiet QR kodu, kas atrodams uz lietotāja rokasgrāmatas aizmugurējā vāka. Jūs varat arī lejupielādēt lietotni tieši no lietojuma veikala.
 2. Izpildiet norādījumus par darba uzsākšanu ar lietotni.

3. Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru, lai atlasītu .
4. Pagrieziet vadības regulatoru, lai atlasītu  / Wi-Fi. Ieslēdziet vai izslēdziet to. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana", Nomaīņa: Iestatījumi.

Wi-Fi ir ieslēgts pēc noklusējuma. Lai uzzinātu enerģijas taupīšanas padomus, skatiet nodaļu "Energiefektivitāte".

 Drošības nolūkos tālvadība automātiski izslēdzas pēc 24 st. Nepieciešamības gadījumā atkārtojiet uzsākšanu.

Frekvence	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

4.4 Programmatūras licences


Šī produkta programmatūra satur komponentus, kuru pamatā ir bezmaksas un atvērta pirmkoda programmatūra. AEG atzīst atvērtais programmatūras un robotikas kopienas ieguldījumus attīstības projektā.

Lai piekļūtu šo bezmaksas un atvērta pirmkoda programmatūras komponentu pirmkodam, kuru licences nosacījumi paredz publicēšanu, kā arī lai skatītu pilnu informāciju par autortiesībām un piemērojamajiem licences noteikumiem, apmeklējiet: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mape NIUS).

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Karsēšanas funkcijas

 **Karsēšana ar ventilatoru:** Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana


 **Augš./Apakškarsēšana:** Tradicionāla cepšana

 **SteamBake:** Tvaicēšana

 **Saldēta pārtika:** Fritēti kartupeļi, kartupeļu kroketes, pildītie rullīši

 **Picas funkcija:** Picas cepšana

 **Apakškarsēšana:** Kūku cepšana

 **Ventilatora kars. ar mitrumu:** Cepšana

 **Grils:** Grauzdēšana, grilēšana

 **Infratermiskā grilēšana:** Gaļas cepšana, apbrūnināšana


Dažu cepeškrāsns funkciju darbības laikā, kad temperatūra nokrīt zem 80°C, apgaismojums var automātiski izslēgties.


5.2 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas


1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.


» Ātrā uzsīšana: nospiediet un turiet nospiestu, lai saīsinātu karsēšanas laiku. Iespēja pieejama dažām karsēšanas funkcijām. Ventilators var ieslēgties automātiski.

5.3 Taimeris

1. Pagrieziet pārslēgus, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru, ja nepieciešams.
2. Spiediet , līdz displejā parādās vēlamā taimera funkcija:

 **Laika atgādinājums:** Laika atskaites iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.

 **Gatavošanas laiks:** Laika atskaites iestatīšana. Kad taimeris iestatītais laiks beidzas, atskan signāls un gatavošana tiek pārtaukta.


 **Atliktā starta laiks:** Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.
4. Spiediet OK.
5. Kad laiks beidzas, nospiediet OK un, ja nepieciešams, pagrieziet pārslēgus izslēgtā pozīcijā.

5.4 Iestatījums: SteamBake - Gatavošana ar tvaiku

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes gofrējumu ar ne vairāk kā 250 ml krāna ūdens.

Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni gatavošanas laikā vai tad, kad ierīce ir karsta.


3. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju .
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.
5. Iepriekšēji uzkarsējiet tukšu ierīci 10 min, lai tajā rastos mitrums.
6. Ievietojiet ierīcē ēdienu.
7. Kad gatavošana beigusies, pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu izslēgtā pozīcijā, lai izslēgtu ierīci.
8. Kad ierīce ir auksta, noslaukiet atlikušo ūdeni no tilpnes padziļinājuma ar mīkstu drāniņu.

BRĪDINĀJUMS!

Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.

5.5 Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.



1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .

Displejā redzams , , .
















2. Pagrieziet vadības grozāmpogu un atlasiet ikonu, lai iekļūtu apakšizvēlnē. Nospiediet OK.



5.6 Iestatījums: Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs apakšizvēlne sastāv no programmām, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Programmas sākas ar piemērotiem iestatījumiem. Jūs varat pielāgot laiku un temperatūru gatavošanas laikā.

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .
2. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet OK.
3. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu ēdienu (P1 – P...). Nospiediet OK.
4. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Nospiediet OK.
5. Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi	
	Temperatūras sensoram jābūt savienotam, lai būtu iespējams izmantot šo funkciju. Skatiet sadaļu Termozonde.
	Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar ūdeni gatavošanai ar tvaiku.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzslidiet ierīci.
	Plaukta līmenis. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.
Displejā redzams P un skaitlis , kas apzīmē ēdienu, kuru varat pārbaudīt tabulā.	
P1	Rostbifs, pusjēls   2; cepamā paplāte 1–1,5 kg; 4–5 cm biežumā
P2	Rostbifs, vidēji izcepts Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P3	Rostbifs, labi izcepts Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P4	Steiks, vidēji izcepts , 180–220 g gab.; 3 cm biežumā    3; cepamtrauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P5	Cepta/sautēta liellopa gaļa (augstākā labuma ribas, biezs sāna gabals), 1,5–2 kg   2; cepamtrauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet iekārtā.
P6	Rostbifs, pusjēls ¹⁾   2; cepamā paplāte
P7	Rostbifs, vidēji izcepts ¹⁾ 1–1,5 kg; 4–5 cm biežumā Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P8	Rostbifs, labi izcepts ¹⁾
P9	Liellopa fileja, pusjēla ¹⁾   2; cepamā paplāte
P10	Liellopa fileja, vidēji izcepta ¹⁾ 0,5–1,5 kg; 5–6 cm biežumā Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P11	Liellopa fileja, pilnībā izcepta ¹⁾



P12	Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)   2; cepamtrauks uz restotā plaukta , 0,8–1,5 kg; 4 cm biežumā Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet iekārtā. Cepiet aplātu.
P13	Cūkas kakla vai lāpstīņas cepetis , 1,5–2 kg   2; cepamtrauks uz restotā plaukta Pievienojiet 200 ml šķidruma cepamajā traukā.
P14	Plucināta cūkgaļa ¹⁾ , 1,5–2 kg   2; cepamā paplāte Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P15	Cūkas muguras gabals , 1–1,5 kg; 5–6 cm biežumā   2; cepamtrauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P16	Cūkas ribas , 2–3 kg; jēlas, 2–3 cm biežumā  3; dziļā panna Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P17	Jēra kāja ar kaulu , 1,5–2 kg; 7–9 cm biežumā   2; cepamtrauks uz cepamās paplātes Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	Vesela vista , 1–1,5 kg; svaiga   2;  200 ml; sacepuma trauks uz cepamās paplātes Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P19	Puse vistas , 0,5–0,8 kg   3; cepamā paplāte
P20	Vistas krūtiņa , 180–200 g gab.   2; sacepuma trauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.

P21	Vistu kājas, svaigas 🔪📏 3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavoiet tās ilgāk.
P22	Vesela pīle, 2–3 kg 🔪📏 2; cepamtrauks uz restotā plaukta Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
P23	Vesela zoss, 4–5 kg 🔪📏 2; dziļā panna Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
P24	Viltotais zaķis, 1 kg 🔪📏 2; restotais plaukts
P25	Vesela zivs, grilēta, 0,5–1 kg katra 🔪📏 2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.
P26	Zivs fileja 📏 3; sacepuma trauks uz restotā plaukta
P27	Siera kūka 📏 2; Ø 28 cm savelkamā forma uz restotā plaukta
P28	Ābolkūka 📏 2; 🍷 100–150 ml; cepamā paplāte
P29	Ābolu tarte 📏 2; pīrāga forma uz restotā plaukta
P30	Ābolu pīrāgs 📏 2; 🍷 100–150 ml; Ø 22 cm pīrāga forma uz restotā plaukta
P31	Brauniji, 2 kg mīklas 📏 3; dziļā panna
P32	Kēksiņi 📏 2; 🍷 100–150 ml; kēksiņu panna uz restotā plaukta
P33	Kēkss 📏 2; maizes forma uz restotā plaukta
P34	Krāsni cepti kartupeļi, 1 kg 📏 2; cepamā paplāte Izmantojiet veselus kartupeļus ar mizu.

P35	Daiviņas, 1 kg 📏 3; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
P36	Grilēti dažādi dārzeni, 1–1,5 kg 📏 3; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Sagrieziet dārzenus gabaliņos.
P37	Kroketes, saldētas, 0,5 kg 📏 3; cepamā paplāte
P38	Kartupeļu salmiņi, saldēti, 0,75 kg 📏 3; cepamā paplāte
P39	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm, 1–1,5 kg 📏 2; sacepuma trauks uz restotā plaukta
P40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi), 1–1,5 kg 📏 1; sacepuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
P41	Pica, svaiga, plāna 📏 2; 🍷 100 ml; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru
P42	Pica, svaiga, bieža 📏 2; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru
P43	Sālais pīrāgs 📏 2; cepamforma uz restotā plaukta
P44	Bagete/čabata/baltmaize, 0,8 kg 📏 2; 🍷 150 ml; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
P45	Pilngraudu/rudzu/rupjā maize, 1 kg 📏 2; 🍷 150 ml; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru / maizes forma uz restotā plaukta

1) Gatavošana zemā temperatūrā.

5.7 Mainīšana: iestatījumi ⚙️

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu uz .
2. Grieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu .
Spiediet OK.

- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Spiediet OK.
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu vērtību. Spiediet OK.
- Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

Apakšizvēlne: Iestatījumi


Iestatījums	Vērtība
01 Diennakts laiks	Mainīt
02 Displeja spilgtums	1 - 5
03 Taustiņu skaņa	1 – pīkstiens, 2 – klikšķis, 3 – skaņa izslēgta
04 Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05 Termozonde darbība	1 – brīdinājums un apturēšana, 2 – brīdinājums
06 Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
07 Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt
08 Ātrā uzsilšana	Ieslēgt/Izslēgt
09 Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgt/Izslēgt
10 Wi-Fi	Ieslēgt/Izslēgt
11 Automātiska attālīnāta ekspluatācija	Ieslēgt/Izslēgt
12 Aizmirst tīklu	Jā / Nē
13 Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
14 Programmatūras versija	Pārbaude
15 Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē


5.8 Bloķēšana


Šī funkcija novērš nejaušu ierīces funkcijas pārslēgšanu.

Aktivizējot ierīces lietošanas laikā, vadības panelis tiek bloķēts, nodrošinot ka netiek ietekmēti pašreizējie gatavošanas iestatījumi.

Aktivizējot laikā, kad ierīce netiek lietota, vadības panelis ir bloķēts, lai ierīce netīšām netiktu ieslēgta.

 OK – nospiediet un turiet, lai ieslēgtu funkciju.

Atskan signāls.  – nomirgo 3 reizes, kad bloķēšana ir ieslēgta. Ierīces durvis ir bloķētas.

 OK – nospiediet un turiet, lai izslēgtu funkciju.

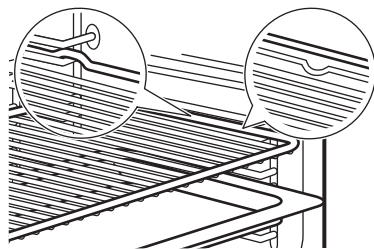
5.9 Papildpiederumi



Piederumi pieejami atkarībā no modeļa. Skenējiet QR kodu, lai pārbaudītu, kā lietot ierīces komplektācijā iekļautos piederumus. Varat pasūtīt papildpiederumus atsevišķi. Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo tirgotāju.

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanos. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

Ievietojiet piederumu (restoto plauktu / paplāti) starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem. Pārliecinieties, ka plaukts pieskaras cepeškrāsns iekšpuses aizmugurei.



Ja jūsu paplātei ir slīpums, novietojiet to cepeškrāsns iekšpuses aizmugures virzienā.


Ja uz piederuma ir uzraksts, pārliecinieties, ka tas ir vērstš pret jums.

Ja izmantojat paplāti ar caurumiem, novietojiet paplāti/pannu zem tās, lai savāktu pilošus šķidrumus.

5.10 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

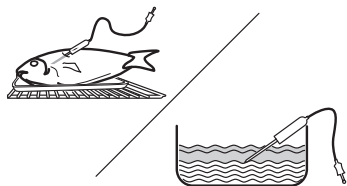
Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- °C – cepeškrāsns temperatūra. Tai jābūt vismaz 25°C augstākai par termozondes temperatūru.
-  – termozondes temperatūra.

1. Iestatiet karsēšanas funkciju un cepeškrāsns temperatūru.

2. Ievietojiet termozondes galu gaļas vai zivs biežākās vietas vidū. Sacepumos

ievietojiet termozondes galu tieši vidū, to nostiprinot kādā cietā sacepuma sastāvdaļā. Pārliecinieties, ka gals nepieskaras cepšanas trauka apakšai.



- ievietojiet termozondes spraudni kontaktlīdzdā, kas atrodas ierīces

iekšpusē. Skatiet sadaļu Produkta apraksts. Displejā tiek rādīta termozondes pašreizējā temperatūra.

- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru. Spiediet OK.
- Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.
- Izslēdziet ierīci.
- Atvienojiet termozondi no kontaktlīdzdas un izņemiet no ierīces ēdienu.

6. IETEIKUMI UN PADOMI

6.1 Gatavošanas ieteikumi

Tabulās norādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma. Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)
	Papildinformācija

6.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

	°C			
Makaronu sacepums	200	40 - 60	1	1)
Kartupeļu sacepums	180	80 - 100	1	1)
Musaka	180	70 - 90	1	1)
Lazanja	180	80 - 100	1	1)

	°C			
Kaneloni	200	80 - 100	1	1)
Maizes pudiņš	190	60 - 80	1	1)
Rīsu pudiņš	180	80 - 100	1	1)
Ābolu kūka ar biskvītkūkas mīklas maisījumu (apaļā kūkas veidne)	160	110 - 120	1	2)
Baltmaize	200	80 - 100	1	3)
Cūkas cepetis	180	110 - 130	1	1)4)

1) Izmantojiet stikla trauku uz restotā plaukta.

2) Izmantojiet savelkamo veidni ar Ø 26 cm.










3) Izmantojiet cepešpannu.

4) Pievienojiet stikla traukā 200 ml ūdens.

6.3 Informācija testēšanas iestādēm








Testi saskaņā ar EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Kūciņas, 20 paplātē				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 un 4	1)2)3)
Biskvītkūka bez taukvielām				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)

	°C			
	170	34 - 44	1 un 3	2)5)
Smišņu mīklas cepumi				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 un 4	1)3)
Karstmaize				
	maks.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 2) Uzkaršējiet tukšo ierīci. Nelietojiet Ātrā uzsilšana.
- 3) Izmantojiet universālo pannu ceturtajā plaukta līmenī.
- 4) Izmantojiet Restots plaukts.
- 5) Izmantojiet restoto plauktu un cepamo paplāti zem tā. Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 6) Uzkaršējiet tukšo ierīci 5 min. Nelietojiet Ātrā uzsilšana.
- 7) Saskaņā ar: IEC 60350-1:2023.

Papildu receptes

		°C		
Bezē				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Vista				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 2) Izmantojiet cepamo papīru.
- 3) Uzkaršējiet tukšo ierīci. Nelietojiet Ātrā uzsilšana.
- 4) Novietojiet vistu ar krūtiņas pusi uz leju uz restotā plaukta. Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī. Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet vistu otrādi.

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Kaļķakmens atlikumu noņemšanai izmantojiet ražotāja ieteikto šķidro kaļķakmens noņemšanas līdzekli.
- Neglabājiet pārtikas produktus ierīcē ilgāk par 20 minūtēm.
- Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

7.2 Plauktu balstu



1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.
4. Ievietojiet plauktu balstus atpakaļ sākotnējā stāvoklī. Atkārtojiet darbības apgrieztā secībā.

Ja tiek piegādātas teleskopiskās vadotnes, to fiksācijas tapām jābūt vērstām uz priekšu.

7.3 Pirolītiskā tīrīšana

Šī programma nodedzina ierīcē atlikušos netīrumus. Izmantojiet to ikreiz, kad ierīcei nepieciešama dziļa tīrīšana.

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.


1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Izņemiet visus papildpiederumus un izņemamos plauktu balstus.
3. Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšpusi un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
4. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu uz  lai nonāktu Izvēlne.
5. Pagrieziet vadības pogu, lai atlasītu  un nospiediet OK.

Tīrīšanas programma	Darb. laiks
C1 - Viegla tīrīšana	1 h

C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
C3 - Padziļināta tīrīšana	3 h

6. Pagrieziet vadības pogu, lai atlasītu tīrīšanas programmu, un nospiediet **OK**.


7. Nospiediet **OK**, lai sāktu tīrīšanu.

Kad sākas tīrīšanas programma, ierīces durvis ir bloķētas un apgaismojums ir izslēgts. Neaktivizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas. Līdz durvju atbloķēšanai displejā redzams .

8. Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

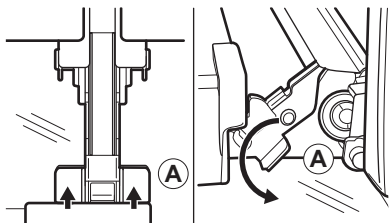
9. Uzgaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi un durvis tiek atbloķētas. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mikstu drānu un ūdeni.

7.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad displejā mirgo  pēc gatavošanas sesijas, ierīce atgādina, ka nepieciešama pirolītiskā tīrīšana. Jūs varat atgādinājumu izslēgt apakšizvēlnē: Iestatījumi. Skatiet Ikdienas lietošana, Mainot: Iestatījumi.

7.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

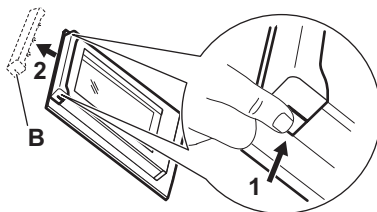
1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Atveriet durvis līdz galam.
3. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras **A**.



4. Aizveriet durvis daļēji, līdz tās apstājas, pēc tam izceliet tās no eņģēm. Uzmanieties – durvis ir smagas.

5. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mikstu drānu.

6. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



7. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.

8. Paceliet katru stikla paneli aiz augšmalas un izņemiet to no vadotnes. Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

9. Noīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.

Stikla paneļiem jābūt ievietotiem pareizā pozīcijā, pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.

7.6 Spuldzes maiņa

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.

Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.

Augšējā lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Noīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet lampu.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

8. TRAUČĒJUMMEKLĒŠANA

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Informācija par servisu ir norādīta tehnisko datu plāksnītē, kas atrodas rāmja priekšpusē.

Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet tehnisko datu plāksnīti.

Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci.

Ja klūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

Ierīci nevar ieslēgt vai darbināt. – Ierīce nav pievienota elektrotīklam vai ir tam pievienota nepareizi.

Ierīce neuzsilst.

- Durvis nav pareizi aizvērtas.
- Ir aktivizēts Bloķēšana.
- Aktivizēta automātiskā izslēgšanās.

Spuldze nedeg. – Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi.

Spuldze nedeg. – Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.

Termozonde nedarbojas. – Kontaktdakša Termozonde nav ievietota kontaktlīzdā līdz galam.

Displejā redzams "00:00". – Bijis strāvas padeves pārtraukums. Iestatiet diennakts laiku.

Err C2 – Pilnībā iespraudiet Termozonde kontaktlīzdā.

Err C3 – Aizveriet durvis. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana. Pārbaudiet, vai durvju bloķētājs nav bojāts.

Err F102 – Aizveriet durvis. Pārbaudiet, vai durvju bloķētājs nav bojāts.

9. ENERGOEFEKTIVĀTĒ

9.1 Produkta informācijas lapa un produkta informācija saskaņā ar Regulu (ES) 65/2014 un (ES) 66/2014

Piegādātāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	NBA5P50KAB 944035131 NBA5P521AB 944035069 NBA5P531AB 944035059 NBA5P531AB 944035132 OA5PB50SAB 944035135 OA5PB531AB 944035122 TA5PB521AB 944035133 TA5PB531AB 944035121 TA5PB53XAB 944035134
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1.09 kWh/ciklā
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skalums	71 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns

Svars	NBA5P50KAB	33,0 kg
	NBA5P521AB	34,5 kg
	NBA5P531AB	34,5 kg
	NBA5P531AB	34,5 kg
	OA5PB50SAB	34,0 kg
	OA5PB531AB	34,5 kg
	TA5PB521AB	33,0 kg
	TA5PB531AB	35,0 kg
	TA5PB53XAB	35,0 kg

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN IEC 60350-1.

9.2 Informācijas prasības saskaņā ar Regulu (ES) 2023/826

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0,8 W
Jaudas patēriņš tīkla gaidstāves režīmā	2,0 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564, EN 63474.


Norādījumus par to, kā aktivizēt un deaktivizēt bezvadu tīkla savienojumu, skatiet Pirms pirmās lietošanas.


9.3 Leteikumi elektroenerģijas taupīšanai

- Gatavošanas laikā turiet durvis aizvērtas un bieži tās neviriniet.

- Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāriet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.
 - Izmantojiet metāla vai tumšu, neatstarojošu ēdiena gatavošanas trauku.
 - Izlaidiet iepriekšēju uzkaršēšanu, ja tā nav vajadzīga.
 - Saīsiniet laiku starp vairāku ēdienu cepšanu.
 - Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas (tikai atsevišķiem modeļiem).
 - Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu. 3–10 min pirms gatavošanas beigām samaziniet ierīces temperatūru līdz minimālajai.
 - Gatavošanas laikā izslēdziet ierīces apgaismojumu, ja tas nav vajadzīgs.
 - Ventilatora kars. ar mitrumu (tikai atsevišķiem modeļiem) – šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar: IEC/EN 60350-1.
- Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski. Dažos modeļos tas notiek pēc 30 s.
 - Kad iespējams, izslēdziet Wi-Fi, lai taupītu enerģiju. Skatiet sadaļu Pirms pirmās lietošanas.
 - Automātiska izslēgšanās – drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir ieslēgta un nekādi iestatījumi netiek mainīti, ierīce pēc noteikta laika automātiski izslēgsies. Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāk par ierīces automātisku izslēgšanās laiku, iestatiet gatavošanas laiku.
 - 12,5 st: 30–115 °C
 - 8,5 st: 120–195 °C
 - 5,5 st: 200–245 °C
 - 3 st: 250 – maks. °C

10. AR VIDĪ SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko ie-

kārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu  kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	48	6. NAUDINGI PATARIMAI.....	58
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	49	7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	59
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	52	8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	61
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	53	9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	61
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	53	10. APLINKOS APSAUGA.....	62

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte ja pasinaudoti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima

be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais ar juos valdančia programėle mobiliuosiuose įrenginiuose.
- Pakuotę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir tinkamai ją išmeskite.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Naudojimo ir aušinimo metu laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiau nuo jo.
- Įjunkite vaikų saugos įtaisą, jei toks yra.
- Vaikai neturi valyti ar prižiūrėti prietaiso be priežiūros.

1.2 Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.

- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio.
- Nesinaudokite prietaisu, kol jis nėra visiškai įmontuotas.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitu atveju gali kilti elektros smūgio pavojus.
- **ĮSPĖJIMAS:** Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- **ĮSPĖJIMAS.** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maišto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklių priekį, o po to galą. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Montavimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.

- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. Mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.

- Prieš montuodami prietaisą, įsitikinkite, kad jis stovi lygiai ir kad durelės lengvai atsidaro.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

2.2 Elektros prijungimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros darbus turi vykdyti atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Įsitikinkite, kad techninių duomenų plokštelės parametrai yra suderinami su elektros tinklo maitinimo šaltinio elektros techniniais duomenimis.
- Prietaisą būtina įžeminti. Visada naudokite taisyklingai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Stenkitės nepažeisti maitinimo kištuko ir kabelio. Jei reikia pakeisti juos, tai turi atlikti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Neleiskite maitinimo kabeliams liestis prie prietaiso durelių ar žemiau esančios nišos arba būti arti jų, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Įtampos turinčių ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgio turi būti tvirtai pritvirtinta ir negali būti nuimama be įrankių.
- Įkiškite maitinimo laido kištuką į lizdą tik kai montavimas baigtas. Po montavimo užtikrinkite prieigą prie maitinimo laido kištuko.
- Jeigu elektros lizdas nestabilus, nejunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.
- Elektros instaliacija turi turėti izoliacijos įrenginį, kuris atjungia prietaisą nuo elektros tinklo visuose poliuose, o kontaktų atidarymo plotis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.
- Prieš bandydami įkišti elektros kabelio kištuką į elektros tinklo lizdą, iki galo uždarykite prietaiso dureles.

- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogdimo pavojus.

- Nekeiskite prietaiso techninių savybių.
- Įsitikinkite, kad ventiliacijos sistemos angos nėra užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles, kai jis veikia, nes gali išsiskirti karštas oras ir degūs alkoholio ingredientų mišiniai.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Kai prietaiso durelės atidarytos, laikykite jį atokiai nuo kibirkščių ir atviro liepsnos.
- Konservavimui naudokite tik sertifikuotus stiklinius indelius ir stiklainius.
- Nedėkite degių produktų šalia prietaiso.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar daiktų tiesiai ant orkaitės dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno.
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Baigę gaminti nepalikite prietaise drėgnų indų ir maisto.
 - Būkite atsargūs nuimdami arba montuodami priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno spalvos pasikeitimas neturi įtakos prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams naudokite gilų kepimo indą, nes vaisių sultys gali palikti ilgalaikių dėmių.
- Maistą visuomet gaminkite uždareę prietaiso dureles.
- Jei prietaisas sumontuotas už baldo plokštės, neuždarykite plokštės, kai naudojate prietaisą arba kol jis visiškai

neatvės, kad išvengtumėte karščio ir drėgmės padarytos žalos.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tomis pačiomis techninėmis charakteristikomis pasižyminčias lemputes.
- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.

2.4 Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Siekiant išvengti stiklo skilimo, užtikrinkite, kad prietaisas būtų šaltas. Jei durelių stiklo plokštės pažeistos, kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą dėl pakeitimo.
- Išmontuodami prietaiso dureles būkite labai atsargūs, nes jos yra sunkios.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite ir išdžiovinkite prietaisą, jo ertmę ir priedus, kad išvengtumėte garų kondensacijos, korozijos ir paviršiaus nusidėvėjimo.
- Naudokite mikropluošto šluostę, šiltą vandenį ir neutralius ploviklius prietaisui ir priedams valyti. Nenaudokite abrazyvinių produktų, kempinėlių, tirpiklių, aštrių ar metalinių daiktų.
- Naudodami orkaitės purškiklį, laikykitės pakuotėje pateiktų saugos instrukcijų.

Pirolizinis valymas

- Perskaitykite visas instrukcijas dėl pirolizinio valymo.

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
 - maisto likučius, išsipykusį aliejų, riebalus ir pan.
 - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Atlikdami pirolizinį valymą laikykite vaikus toliau nuo prietaiso, nes prietaisas tampa labai karštas ir išleidžia karštą orą iš priekinių angų.
- Valant piroliziniu būdu išsiskiria dūmai iš maisto likučių ir konstrukcijos medžiagų. Pirminio įkaitinimo ir pirolizinio valymo metu bei po to užtikrinkite gerą ventiliaciją.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Dūmai, išsiskiriantys valant orkaites ir (arba) maisto likučius piroliziniu būdu, žmonėms, įskaitant vaikus, ar sveikatos sutrikimų turinčius asmenis, nėra kenksmingi.
- Piroliziniu būdu valydami ir įkaitindami prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karštiems garams.
- Pirolizinio valymo metu nepridegantys puodų, keptuvių, skardų ir indų paviršiai gali būti pažeisti aukštos temperatūros ir gali išsiskirti mažo lygio kenksmingi dūmai.

2.5 Šalinimas

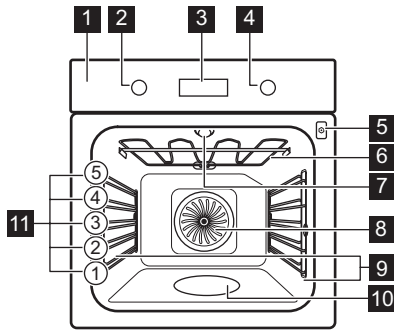
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisieki su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, tada nupjunkite ir išmeskite elektros kabelį.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Maisto termometro lizdas
- 6 Šildymo elementas
- 7 Lempūtė
- 8 Ventilatorius
- 9 Išimama lentynos atrama
- 10 Orkaitės vidaus įduba
- 11 Vietos lentynoje

3.2 Valdymo skydelis

	Paspauskite, kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.
	Paspauskite, kad nustatytumėte greitojo įkaitinimo funkciją.
	Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lemputę.
	Norėdami nustatyti maisto vidaus temperatūrą, paspauskite: Maisto termometras.

OK Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Ekrano indikatoriai

	Prietaisas yra užrakintas.
	Submenui: Kepimo vadovas.
	Submenui: Valymas.
	Submenui: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas – įjungta.
	Įjungta ruošimo garuose funkcija.
	Maisto termometras – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	Kepimo laikas – įjungta.
	Atidėto paleidimo laikas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	„Wi-Fi“ ryšys – įjungta.
	Nuotolinis valdymas – įjungta.

Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

Kad įjungtumėte prietaisą:

1. Spustelėkite reguliatorius. Rankenėlės išlenda (tik pasirinktiems modeliams).
2. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.
3. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą.

Norėdami išjungti prietaisą, pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį 0.

4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

4.1 Laiko nustatymas

Pirmą kartą prijungę prietaisą prie elektros maitinimo šaltinio palaukite, kol valdymo skydelyje pamatysite: "00:00" arba "12:00" (priklauso nuo modelio).

1. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.
2. Paspauskite OK.

4.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

1. Įkaitinkite tuščią prietaisą, kad pašalintumėte visus kvapus. Gerai išvėdinkite patalpą.
2. Išimkite visus priedus ir lentynų atramas.
3. Nustatykite kiekvieną funkciją iki maksimalios temperatūros ir leiskite prietaisui veikti nurodytą laiką: 1 val, 15 min, 15 min. Žr. Kasdienis naudojimas.
4. Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti.
5. Išvalykite vidų šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu sudrėkinta mikropluošto šluoste. Atgal įstatykite lentynų atramas ir sudėkite priedus.

4.3 Belaidis ryšys

Prietaisui prijungti jums reikės:

- Internetinio belaidžio ryšio.
 - Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.
1. Norėdami atsisiųsti programėlę, nuskaitykite QR kodą ant naudotojo vadovo galinio viršelio. Taip pat programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.

2. Vadovaukitės programėlės nurodymais.

3. Pasukite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte .

4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte / „Wi-Fi“ ryšys. Įjunkite arba išjunkite jį. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. Pakeitimas: Nuostatos.

„Wi-Fi“ ryšys numatytoji būseną – įjungta. Patarimus, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“.

Siekiant užtikrinti saugumą, nuotolinis valdymas po 24 val išsijungia automatiškai. Jei reikia, registraciją pakartokite.

Dažnis	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

4.4 Programinės įrangos licencijos

Šio produkto programinėje įrangoje yra komponentų, kurie yra pagrįsti nemokama ir atvirojo kodo programine įranga. AEG pripažįsta atvirojo kodo programinės įrangos ir robotikos bendruomenių indėlį į plėtos projektą.

Norėdami pasiekti šių nemokamų ir atvirojo kodo programinės įrangos komponentų, kurių licencijos sąlygose reikalaujama skelbti, išiešiotinį kodą ir pamatyti visą jų autorių teisių informaciją bei taikomas licencijos sąlygas, apsilankykite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (aplankas NIUS).

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Kaitinimo funkcijos

Karšto oro srautas: Tolygus kepimas, minkštumas, džiovinimas

Apatinis + viršutinis kaitinimas: Tradicinis kepimas

SteamBake: Gaminimas garuose

Šaldytas maistas: Gruzdintos bulvytės, keptos bulvytės, azijietiški sūtinukai

Picos programa: Picos kepimas

 **Apatinis kaitinimas:** Pyragų kepimas

 **Drėgnas konvek. kepimas:** Kepimas

 **Grilis:** Skrudinimas, kepimas grilyje

 **Turbo grilis:** Mėsos kepinimas, skrudinimas


Pasirinkus kai kurias orkaitės funkcijas, lemputė gali išsijungti automatiškai temperatūrai nukritus žemiau 80°C.

5.2 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos


1. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
2. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.


» Greitas įkaitinimas – paspauskite ir palai-
kykite, kad sutrumpintumėte kaitinimo laiką.
Galima su kai kurioms kaitinimo funkcijoms.
Ventiliatorius gali įsijungti automatiškai.

5.3 Laikmatis

1. Pasukite rankenėles, kad pasirinktumėte kaitinimo funkciją ir, jei reikia, nustatytumėte temperatūrą.
2. Spauskite , kol pasirodys pageidaujama laikmačio funkcija:

 **Laikmatis:** Nustatykite atgalinį skaičiavi-
mą. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.


 **Kepimo laikas:** Nustatykite atgalinį skai-
čiavimą. Kai laikmatis baigiasi, pasigirsta sig-
nalas ir gaminimas sustoja.

 **Atidėto paleidimo laikas:** Nustatyti įjun-
gimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.

3. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.
4. Paspauskite OK.
5. Kai laikas pasibaigia, paspauskite OK ir, jei reikia, pasukite rankenėles į padėtį „Išjungta“.

5.4 Nustatymas: SteamBake - Maisto ruošimas garuose

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Įpilkite į orkaitės vidaus įdubą 250 ml vandens iš čiaupo. Kai gaminate maistą ar kai orkaitė įkaitusi nebandykite papildyti vandeniui skirtos įdubos.


3. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją , pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
4. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
5. Pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė.
6. Įdėkite maistą į prietaisą.
7. Baigę gaminti, pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.
8. Kai prietaisas atvėsta, minkšta šluoste pašalinkite likusį vandenį iš ertmės įdubos.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Lėtai atidarykite dureles. Staiga išsiveržę garai gali nudeginti!

5.5 Įvedimas: Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti ke-
pimo vadovą ar nustatymus.



1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.

Ekrane matysite , , .














2. Norėdami atverti submeniu, valdymo rankenėle pasirinkite jo piktogramą. Paspauskite OK.

















5.6 Nuostata: Kepimo vadovas



























Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro kon-
kreiems patiekalams sukurtos programos.
Programos paleidžiamos su atitinkamai pa-
rinktais nustatymais. Gaminimo metu galite keisti programos laiką ir temperatūrą.















1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite .
Paspauskite OK.
3. Valdymo rankenėle pasirinkite patiekalą (pvz., P1). Paspauskite OK.
4. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite OK.
5. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.







Submenui: Kepimo vadovas

Paaškinimas	
	Kad galėtumėte naudotis šia funkcija, turite prijungti maisto termometrą. Žr. Maisto termometras.
	Jei norite naudoti ruošimo garuose funkciją, pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandens.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis. Žr. Gaminio aprašymas.
Ekrane rodomas P ir patiekalo numeris, kurį rasite lentelėje.	
P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas   2; kepimo skarda 1–1,5 kg; 4–5 cm storio
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [dėkite į prietaisą.]
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas
P4	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas , 180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio    3; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [dėkite į prietaisą.]
P5	Jautienos kepsnys / troškinta jautiena (antrekotas, storasis paslėpnis) 1,5–2 kg   2; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [pilkite skysčio. [dėkite į prietaisą.]
P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas ¹⁾   2; kepimo skarda 1–1,5 kg; 4–5 cm storio
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas ¹⁾ Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [dėkite į prietaisą.]
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas ¹⁾

P9	Jautienos filė, lengvai iškeptas ¹⁾   2; kepimo skarda 0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio
P10	Jautienos filė, vidutiniškai iškeptas ¹⁾ Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [dėkite į prietaisą.]
P11	Jautienos filė, gerai iškeptas ¹⁾
P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)   2; kepimo indas ant grotelių , 0,8–1,5 kg; 4 cm storio Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [pilkite skysčio. [dėkite į prietaisą. Uždegtas kepsnys.
P13	Kiaulienos sprandinės arba mentės kepsnys , 1,5–2 kg   2; kepimo indas ant grotelių [kepamą patiekalą] [pilkite 200 ml skysčio.]
P14	Plėšyta kiauliena ¹⁾ , 1,5–2 kg   2; kepimo skarda Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.
P15	Kiaulienos mentė , 1–1,5 kg; 5–6 cm storio   2; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. [dėkite į prietaisą.]
P16	Kiaulienos šonkauliukai , 2–3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio  3; gilus kepimo indas [pilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P17	Ėriuko koja su kaulais , 1,5–2 kg; 7–9 cm storio   2; kepimo indas ant kepimo skardos [pilkite skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P18	Visas viščiukas , 1–1,5 kg; šviežias   2;  200 ml troškimo indas ant kepimo skardos Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.
P19	Pusė viščiuko , 0,5–0,8 kg   3; kepimo skarda



	Vištienos krūtinėlė , 180–200 g vienas gabalas
P20	  2; troškimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
	Vištienos šlaunelės, šviežios
P21	  3; kepimo skarda Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
	Antis, visa , 2–3 kg
P22	  2; kepimo indas ant grotelių Įdėkite mėsą į kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
	Žąsis, visa , 4–5 kg
P23	  2; gilus kepimo indas Įdėkite mėsą į giliajį kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
	Mėsos vyniotinis , 1 kg
P24	  2; grotelės
	Visa žuvis, kepta ant grotelių , 0,5–1 kg viena žuvis
P25	  2; kepimo skarda Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žolelėmis.
	Žuvies filė
P26	  3; troškimo indas ant grotelių
	Varškės pyragas
P27	 2; Ø 28 cm kepimo forma su nuimamais šonais ant grotelių
	Obuolių pyragas
P28	  2;  100–150 ml; kepimo skarda
	Obuolių tartaletė
P29	 2; pyrago kepimo forma ant grotelių
	Obuolių pyragas
P30	  2;  100–150 ml; Ø 22 cm pyrago kepimo forma ant grotelių
	Šokoladiniai pyragaičiai , 2 kg tešlos
P31	 3; gilus kepimo indas
	Keksiukai
P32	  2;  100–150 ml; keksiukų kepimo skarda ant grotelių

	Keksas
P33	 2; duonkepė ant grotelių
	Keptos bulvės , 1 kg
P34	 2; kepimo skarda Naudokite nepjaustytas bulves su odele.
	Skiltelėmis pjaustytos keptos bulvės , 1 kg
P35	 3; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi Supjaustykite bulves skiltelėmis.
	Ant grotelių kepamos įvairios daržovės , 1–1,5 kg
P36	 3; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi Supjaustykite daržoves.
	Kroketai, šaldyti , 0,5 kg
P37	 3; kepimo skarda
	Gruzdintos bulvytės, šaldytos , 0,75 kg
P38	 3; kepimo skarda
	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais , 1–1,5 kg
P39	 2; troškimo indas ant grotelių
	Bulvių plokštainis (žalių bulvių) 1–1,5 kg
P40	 1; troškimo indas ant grotelių Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
	Šviežia pica, plona
P41	  2;  100 ml; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi
	Šviežia pica, stora
P42	  2; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi
	Kišas
P43	 2; kepimo forma ant grotelių

	Prancūziškas batonas / čiabata / balta duona, 0,8 kg
P44	  2;  150 ml; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
	Viso grūdo / ruginė / juoda duona, 1 kg
P45	  2;  150 ml kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi / duonkepė ant grotelių

1) Kepimas žemoje temperatūroje.

5.7 Keičiama: Nustatymai

1. Pasukite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę ties .
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte . Paspauskite **OK**.
3. Norėdami pasirinkti nustatymą pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite **OK**.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad sureguliuotumėte reikšmę. Paspauskite **OK**.
5. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

Submenui: Nustatymai

	Nustatymai	Reikšmė
01	Paros laikas	Pakeisti
02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3– garso išjungimas
04	Išspėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Maišto termometras veiksmas	1 – išspėjamasis signalas ir sustabdymas, 2 – išspėjamasis signalas
06	Laikmatis	Ijungti / išjungti
07	Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
08	Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti
09	Priminimas apie valymą	Ijungti / išjungti


	Nustatymai	Reikšmė
10	„Wi-Fi“ ryšys	Ijungti / išjungti
11	Nuotolinis valdymas	Ijungti / išjungti
12	Atsijungti nuo tinklo	Taip / ne
13	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
14	Programinės įrangos versija	Tikrinti
15	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne


5.8 Užraktas


Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Jei įjungsite, kai prietaisas naudojamas, valdymo skydelis užsirakins, kad pasirinkti nustatymai išliktų nepakitę.

Jei įjungsite, kai prietaisas išjungtas, valdymo skydelis liks užraktintas, kad atsitiktinai neįjungtumėte prietaiso.

 **OK** – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte funkciją.

Suveiks garsinis signalas.  – sumirksi 3 kartus, kai užraktas įjungtas. Prietaiso durelės užrakintos.

 **OK** – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kad išjungtumėte funkciją.

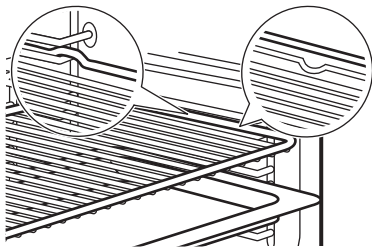
5.9 Priedai



Priedai galimi priklausomai nuo modelio. Nuskaitykite QR kodą ir patikrinkite, kaip naudoti su prietaisu pateiktus priedus. Papildomų priedų galite užsisakyti atskirai. Jei norite daugiau informacijos, susisiekite su vietiniu tiekėju.

Mažas įdubimas viršuje apsaugo nuo pavirtimo ir padidina bendrą saugumą. Lentynos krašteliai neleidžia indams nuo jos nuslysti.

Išstatykite priedą (vielinę lentynėlę / skardą) tarp lentynos atramos kreipiamųjų strypų. Lentynėlė turi liesti orkaitės vidaus galą.



Jei jūsų skarda turi nuolydį, jis turi būti orkaitės gale.

Jei ant priedo yra užrašas, įsitikinkite, kad jis yra nukreiptas į jus.

Jeį naudojate skardą su skylutėmis, padėkite skardą arba keptuvę po ja, kad surinktumėte lašančius skysčius.

5.10 Maisto termometras

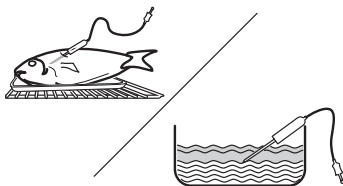
Matuoja temperatūrai maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- °C – orkaitės temperatūra. Ji turėtų būti bent 25°C būti aukštesnė nei maisto termometro temperatūra.
- – maisto termometro temperatūra.

1. Nustatykite kaitinimo funkciją ir orkaitės temperatūrą.
2. Maisto termometro galiuką įkiškite į storiausios mėsos arba žuvies dalies

vidurį. Troškiniams maisto jutiklio galiuką įdėkite tiksliai į centrą, įkištą į kietą ingredientą. Įsitinkite, kad galiukas nelielia kepimo indo dugno.



3. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. Gaminio aprašymas. Ekране rodomas Ekране rodoma dabartinė maisto termometro temperatūra.
4. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK.
5. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gamtinimo trukmę.
6. Išjunkite prietaisą.
7. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš prietaiso.

6. NAUDINGI PATARIMAI

6.1 Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio. Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Lentelėse naudojami simboliai:





	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
°C	Temperatūra
	Lentynos padėtis
	Maisto gamtinimo trukmė (min)

Papildoma informacija

6.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.












	°C			
Makaronų plokštainis	200	40 - 60	1	1)
Bulvių plokštainis	180	80 - 100	1	1)
Musaka	180	70 - 90	1	1)
Lazanija	180	80 - 100	1	1)
Įdaryti makaronai kaneloni	200	80 - 100	1	1)








	°C			
Duonos pudingas	190	60 - 80	1	1)
Ryžių pudingas	180	80 - 100	1	1)
Biskvitinės tešlos obuolių pyragas (apvali kepimo forma)	160	110 - 120	1	2)
Balta duona	200	80 - 100	1	3)
Kiaulienos kumpis	180	110 - 130	1	1)4)

- 1) Naudokite stiklinį indą ant lentynėlės su grotelėmis.
- 2) Naudokite 26 cm skersmens kepimo formą su nui-mamais šonais.
- 3) Naudokite kepimo skardą.
- 4) Į stiklinį indą įpilkite 200 ml vandens.

6.3 Informacija bandymų laboratorijoms








Bandymai atlikti vadovaujantis EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 ir 4	1)2)3)
Biskvitinis pyragas be riebalų				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 ir 3	2)5)
Trapios tešlos sausainiai				
	140	35 - 45	2	1)

	°C			
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 ir 4	1)3)
Skrebutis				
	maks.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų durielių pusėje.
- 2) Pakaitinkite tuščią prietaisą. Nenaudokite Greitas įkaitinimas.
- 3) Naudokite universalią keptuvę ketvirtoje lentynos pozicijoje.
- 4) Naudokite Grotelės.
- 5) Naudokite lentynėlę su grotelėmis ir kepimo skardą apačioje. Padėkite skardą taip, kad nuolydis būtų durielių link.
- 6) Pakaitinkite tuščią prietaisą 5 min. Nenaudokite Greitas įkaitinimas.
- 7) Pagal: IEC 60350-1:2023.

Papildomi receptai

		°C		
Morengai				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Viščiukas				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų durielių pusėje.
- 2) Naudokite kepimo popierių.
- 3) Įkaitinkite tuščią prietaisą. Nenaudokite Greitas įkaitinimas.
- 4) Vištą padėkite krūtinėle žemyn ant lentynėlės su strypeliais. Padėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje. Įpusėjus nustatytai maisto gamavimo trukmei, vištieną apverskite.

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Pastabos dėl valymo

- Naudokite metaliniams paviršiams skirtą valymo tirpalą.
- Kalkių nuosėdoms pašalinti naudokite gamintojo rekomenduojamą skystą nuosėdų šalinimo priemonę.

- Nelaikykite maisto prietaise ilgiau nei 20 minučių.
- Neplaukite priedų indaplovėje.

7.2 Lentynų atramų

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.



2. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
3. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.
4. Sudėkite lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis. Pakartokite veiksmus atvirkštine tvarka.

Jei tiekiami ištraukiami bėgeliai, tuomet jų atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

7.3 Pirologinis valymas


Ši programa nudegina prietaise likusius nešvarumus. Ją galite naudoti kaskart, kai prietaisą reikia kruopščiai išvalyti.

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Išimkite visus priedus ir išimamas lentynėlių atramas.
3. Orkaitės vidų ir durelių stiklo vidinę pusę valykite minkšta šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
4. Pasukite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę ties , kad pereitumėte prie Meniu.
5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte , ir paspauskite OK.

Valymo programa	Trukmė
C1 - Lengvas valymas	1 h
C2 - Įprastas valymas	1 h 30 min
C3 - Intensyvus valymas	3 h


6. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte valymo programą, ir paspauskite OK.
7. Paspauskite OK, kad pradėtumėte valymą.

Prasidėjus valymo programai prietaiso durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos. Kol durelės liks užrakintos, ekrane matysite .

8. Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

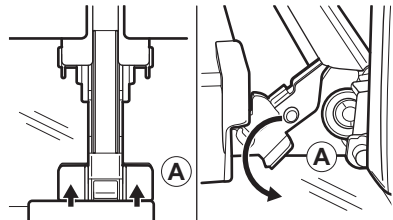
9. Palaukite, kol prietaisas atvės ir durelės atsidarys. Orkaitės vidų valykite suvilgyta švelnia šluoste.

7.4 Priminimas apie valymą

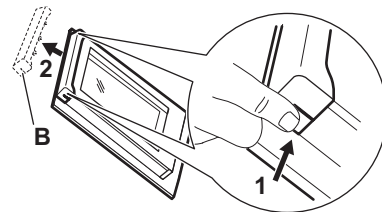
Kai pasibaigus maisto ruošimo ciklui ekrane pastebėsite mirksintį indikatorium , laikas atlikti pirolizinį valymą. Šį priminimą galite išjungti pagalbiniame meniu: Nustatymai. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Keitimas“: Nustatymai.

7.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Iki galo atidarykite dureles.
3. Paspauskite ant dviejų durelių vyrių esančias suveržiamąsias svirtis **A**.



4. Uždarykite dureles iš dalies, kol jos sustos, tada nukelkite jas nuo vyrių. Būkite atsargūs, durelės yra sunkios.
5. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabilaus paviršiaus.
6. Laikydami durelių viršutinį apdailos elementą **B** abiejuose kraštuose paspauskite į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



7. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
8. Pakelkite kiekvieną stiklo plokštę už viršutinio krašto ir nuimkite ją nuo kreiptuvo. Stiklo plokštės valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

9. Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.

Įsitinkinkite, kad tinkamai sudėjote stiklo plokštes, antraip durelių paviršius gali perkaisti.

7.6 Lemputės keitimas

Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite, kol jis atvės.

Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempuote.

Viršutinė lempuotė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Pakeiskite lempuotę.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Techninės priežiūros informacija pateikiama techninių duomenų plokštelėje, esančioje ant priekinio rėmo. Jį pamatysite atidarę dureles. Nepašalinkite techninių duomenų plokštelės.

Jeigu valdymo skydelyje matote klaidos kodą, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite elektros saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliojantį aptarnavimo centrą.

Negalite įjungti arba valdyti prietaiso. – Prietaisas neprijungtas prie elektros tinklo arba prijungtas neteisingai.

Prietaisas neįkaista.

- Nevisiškai uždarytos durelės.
- Užraktas – įjungta.

- Įjungta automatinio išsijungimo funkcija.

Lempuotė neveikia. – Lempuotė perdegusi. Pakeiskite lempuotę.

Lempuotė išjungta. – Drėgnas konvek. kepinimas – yra aktyvuotas.

Maisto termometras neveikia. – Maisto termometras kištukas nėra visiškai įkištas į lizdą.

Ekrane rodoma "00:00". – Buvo nutrukęs elektros energijos tiekimas. Nustatykite paros laiką.

Err C2 – Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.

Err C3 – Uždarykite dureles. Išjunkite ir įjunkite prietaisą. Patikrinkite, ar nesugedęs durelių užraktas.

Err F102 – Uždarykite dureles. Patikrinkite, ar nesugedęs durelių užraktas.

9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

9.1 Produkto informacijos lapas ir produkto informacija pagal Reglamentą (ES) Nr. 65/2014 ir Reglamentą (ES) Nr. 66/2014

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio identifikatorius	NBA5P50KAB 944035131 NBA5P521AB 944035069 NBA5P531AB 944035059 NBA5P531AB 944035132 OA5PB50SAB 944035135 OA5PB531AB 944035122 TA5PB521AB 944035133 TA5PB531AB 944035121 TA5PB53XAB 944035134
Energijos efektyvumo rodiklė	81,2

Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalo garsumas	71 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė

Masė	NBA5P50KAB	33,0 kg
	NBA5P521AB	34,5 kg
	NBA5P531AB	34,5 kg
	NBA5P531AB	34,5 kg
	OA5PB50SAB	34,0 kg
	OA5PB531AB	34,5 kg
	TA5PB521AB	33,0 kg
	TA5PB531AB	35,0 kg
	TA5PB53XAB	35,0 kg

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.

9.2 Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0,8 W
Energijos sąnaudos tinklo parengties režimu	2,0 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564, EN 63474.


Nurodymai, kaip įjungti ir išjungti belaidžio tinklo ryšį, pateikti skyriuje „Prieš naudojant pirmą kartą“.


9.3 Energijos taupymo patarimai

- Gamindami laikykite dureles uždarytas ir venkite jas dažnai atidaryti.
- Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.
- Naudokite metalinius arba tamsius, neatspindinčius indus.

- Jei nereikia, praleiskite išankstinį įkaitinimą.
- Sutrumpinkite pertraukas tarp kelių patiekalų kepimo.
- Kai įmanoma, naudokite gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją (tik tam tikri modeliai).
- Naudokite likutinę kaitrą, kad maistas išliktų šiltas. Prieš baigdami gaminti, sumažinkite prietaiso temperatūrą iki bent 3–10 min.
- Gamindami išjunkite lempuotę, nebent tai būtų būtina.
- Drėgnas konvek. kepimas (tik tam tikri modeliai) – ši funkcija buvo naudojama siekiant atitikti energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimus (pagal EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti pagal IEC/EN 60350-1. Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai. Kai naudojate šią funkciją, lempuotę automatiškai išsijungia. Kai kuriuose modeliuose ji išsijungia po 30 sek.
- Jei įmanoma, išjunkite „Wi-Fi“, kad taupytumėte energiją. Žr. Prieš naudojant pirmą kartą.
- Automatinis išsijungimas – saugumo sumetimais, jei šildymo funkcija yra aktyvi ir nustatymai nekeičiami, prietaisas po tam tikro laiko automatiškai išsijungs. Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę.
 - 12,5 val: 30–115 °C
 - 8,5 val: 120–195 °C
 - 5,5 val: 200–245 °C
 - 3 val: ne daugiau kaip 250 °C

10. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas simboliu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos

prietaisų atliekas. Prietaisų nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklu . Priduokite šį gaminį vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

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

