

AEG



aeg.com/register



NBA5P53KAB
TA5PB53APB

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3	7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	12
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5	8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	13
3. POPIS VÝROBKU.....	7	9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	13
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	7	10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	14
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8		
6. TIPY A RADY.....	11		

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 .
- 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.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

požádejte autorizované servisní středisko o výměnu.

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

Pyrolytické čištění

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

2.5 Likvidace

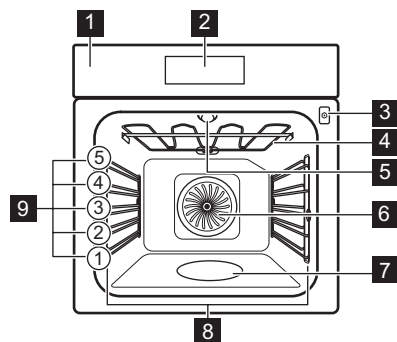
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásuvka pro pečicí sondu
- 4 Topné těleso
- 5 Osvětlení
- 6 Ventilátor

- 7 Vlis vnitřku trouby
- 8 Vyjímatelná zasouvací mřížka
- 9 Polohy mřížky

3.2 Dotyková pole

	Slouží k zapnutí a vypnutí varné spotřebiče.
	Pro navigaci v menu.
	Pro úpravu nastavení.
	Stiskněte pro zadat funkce: SteamBake.
	Nastavení funkce asistovaného vaření.
	Stisknutím zadáte funkce timeru.
	Pro vstup do nastavení.
	Stisknutím potvrďte výběr.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

4.1 Nastavení času

1. Stiskněte **+** nebo **-**, abyste nastavili hodiny a minuty.
2. Stiskněte **OK**, abyste potvrdili.











4.2 První předehřívání a čištění


1. Předehřejte prázdný spotřebič, abyste odstranili případné pachy. Místnost vyvětrejte.
2. Vyměňte 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 čisticím prostředkem. Vraťte zpět příslušenství a drážky na rošty.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ







5.1 Pečicí funkce

	Pravý horký vzduch: Rovnoměrné pečení, křehkost, sušení
	Horní/spodní ohřev: Tradiční pečení
	AirFry: Smažení jídla s menším množstvím oleje a bez pečicího papíru.
	Mražené potraviny: Hranolky, americké brambory, jarní závitky
	Pizza: Příprava pizzy
	Spodní ohřev: Pečení koláčů
	Rozmrazování: Rozmrazování
	Vlhký horkovzduch: Pečení moučných jídel
	Gril: Opékání chleba, grilování
	Turbo gril: Pečení masa, zatažení
	Ohřívání: Ohřev/pečení

Chcete-li funkci změnit, stiskněte  abyste spotřebič vypnuli, a poté jej znovu stiskněte, abyste jej znovu zapnuli.

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






5.2 Nastavení: Pečicí funkce


1. Stiskněte  pro zapnutí spotřebiče.
2. Stiskněte  nebo  pro procházení funkcí.
3. Stiskněte  nebo  pro zadání teploty.
4. Stiskněte **OK**.
5. Stiskněte  a vypněte pečicí funkci.




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

»»Rychlé zahřátí - stiskněte a podržte **OK** po dobu 3 sekund během fáze zahřívání, aby se zkrátila doba zahřívání. Tato funkce je dostupná u některých pečicích funkcí. Ventilátor se může automaticky zapnout.

5.3 Časovač

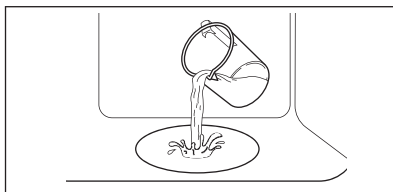
1. Stiskněte .
2. Stiskněte  nebo , chcete-li vybrat funkci časovače.
3. Stiskněte  nebo  pro zadání času. Stiskněte **OK**.

Chcete-li zrušit funkci časovače, stiskněte a podržte 3 sekundy .





Funkce časovače	
	Nastavte odpočítávání. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.
	Nastavte odpočítávání. Když časovač skončí, zazní signál a vaření se zastaví.
	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Časovač	Pro zobrazení, jak dlouho spotřebič funguje od okamžiku, kdy je funkce spuštěna. Resetovat jej můžete v nabídce časovače.

5.4 Nastavení: SteamBake – Vaření v páře

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Naplňte prolis vnitřku trouby vodou z kohoutku



Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby během pečení, nebo když je spotřebič horký.

3. Stiskněte  pro zapnutí spotřebiče.
4. Stiskněte .
5. Stiskněte  nebo  pro nastavení teploty.
6. Stiskněte **OK**.
7. Pro vytvoření vlhkosti předeďte vytvoření prázdný spotřebič na 10 min.

- Dvířka otevírejte opatrně, abyste se nepopálili unikajícím vlhkým vzduchem. Vložte jídlo.
- Po vaření počkejte, dokud spotřebič nevychladne. Zbývající vodu z proulu s v troubě odstraňte měkkým hadříkem.

5.5 Nastavení: Podporované Vaření



Podporované Vaření Podnabídka obsahuje programy určené pro specializované pokrmy. Programy se spustí s vhodným nastavením. Čas a teplotu můžete upravit během vaření.

- Stiskněte tlačítko a zapněte spotřebič.
- Stiskněte .
- Stiskněte tlačítko nebo pro výběr funkcí asistovaného vaření.
- Stiskněte nebo pro úpravu nastavení.
- Stiskněte OK, abyste potvrdili.
- Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy. U asistovaného vaření s masovou sondou je postup stejný.

Podnabídka: Podporované Vaření

Legenda	
	Aby bylo možné funkci používat, musí být připojena pečící sonda.
	Před započetím pečení spotřebič přehřejte.
	Poloha roštu. Viz Popis výrobku.

Pokrmy	
Pizza	2 100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem
Kuře 1–1,5 kg; čerstvé	2 200 ml ; zapékací mísa na plechu na pečení V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
Hovězí 1–1,5kg; 4–5 cm silných kusů	2; plech na pečení Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
Filety	3; zapékací mísa na tvarovaném roštu

Pokrmy	
Lasagne 1–1,5kg	2; zapékací mísa na tvarovaném roštu
Slaný koláč	2; forma na koláč na tvarovaném roštu
Brambory 1 kg	2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.
Zapékaná zelenina 1–1,5 kg	3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Zeleninu nakrájejte na kousky.
Muffiny	3 ; plech na muffiny na tvarovaném roštu
Ciabatta 0,8 kg	2 150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.

5.6 Změna: Nastavení

- Stiskněte pro zapnutí spotřebiče.
- Stiskněte pro přístup k nastavení.
- Stiskněte nebo pro úpravu nastavení. Stiskněte OK.
- Stiskněte nebo pro úpravu hodnoty.
- Tisk OK pro potvrzení nebo ukončení režimu nastavení.
- Stiskněte pro ukončení nastavení.

Podnabídka: Nastavení

Nastavení	Hodnota
01 Pyrolytické čištění	Programy čištění
02 Denní čas	Změnit
03 Osvětlení	Zap/Vyp
04 Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
05 Časovač	Zap/Vyp
06 Displej jas	1 - 5
07 Tóny tlačítek	Beep, Clic, None
08 Hlasitost zv. signalizace	1 - 4

Nastavení	Hodnota
09 -	-
10 Pečicí sonda ¹⁾	1 ℞ - Výstraha, 2 ℞ - Výstraha a zastavení
11 Připomínka čištění ¹⁾	Zap/Vyp
12 -	-
13 Režim demo	Aktivační kód: 2468
14 Verze software	Kontrola
15 Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

¹⁾ pouze u vybraných modelů


Výchozí nastavení začíná na **02**. Použijte symbol \wedge a \vee k navigaci.

5.7 Zámek

Tato funkce zabraňuje náhodné změně funkce spotřebiče.

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

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

 - stisknutím a podržením tlačítka funkci zapnete a vypnete.

 - při zapnutí zámku 3x zabliká.

5.8 Příslušenství

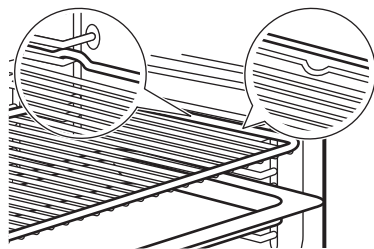


Dostupné příslušenství v závislosti na modelu. Naskenujte QR kód a zkontrolujte, jak používat příslušenství dodané s vaším spotřebičem. Volitelné příslušenství si můžete objednat samostatně.

Ohledně dalších informací se obraťte na prodejce.

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

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



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

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

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

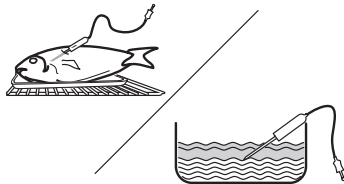
5.9 Pečicí sonda

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. ℞ se zobrazí na displeji.
4. Stiskněte $+$ nebo $-$ pro nastavení teploty pečicí sondy. 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.

i Požadovanou koncovou činnost pečící sondy můžete zvolit v podnabídce: Nastavení.

- Vypněte spotřebič.
- Zástrčku pečící 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.

Symbole použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečící funkce
°C	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 gratinová-ní	200–220	45–55	3
Zapečené brambory	180–200	70–85	3
Moussaka	170–190	70–95	3
Lasagne	180–200	75–90	3
Zapečené cannello-ni	180–200	70–85	3
Chlebový pudink	190–200	55 – 70	3
Rýžový pudink	170–190	45–60	3
Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá dortová forma na pečení)	160–170	70–80	3
Bílý chléb	190–200	55 – 70	3

6.3 Informace pro zkušebny

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

	°C			
Malé koláče (20 kousků na plech)				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 a 4	1)2)
Piškotový koláč bez tuku				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 a 4	4)
Jablečný koláč				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 a 4	3)
Sušenky z křeh. těsta				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 a 4	1)
Topinka				
	max.	1 - 2	5	3)6)7)

- Umístěte plech na pečení se sklonem ke dvířkům.
- Předehřejte prázdný spotřebič.
- Použijte Tvarovaný rošt.
- Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení. Umístěte plech na pečení se sklonem ke dvířkům.
- 2 formy na pečení umístěné diagonálně (Ø 20 cm). Prává musí být umístěna více vpředu než levá.
- Předehřívejte prázdný spotřebič po dobu 5 min.
- Podle: IEC 60350-1:2016 a IEC 60350-1:2023.

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 pojezdy, musí zarážky směřovat dopředu.

7.3 Pyrolytické čištění

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

Jsou-li ve stejné skříni 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. Stiskněte  pro zapnutí spotřebiče.
5. Stiskněte .
6. Stiskněte  nebo  pro výběr 01. Stiskněte OK.
7. Stiskněte  nebo  pro výběr doby čištění. Stiskněte OK pro zahájení čištění.

Čištění	Délka
Lehké čištění	1 h
Normální čištění	1 h 30 min


Důkladné čištění

3 h

Když se spustí čištění, dvířka trouby se zablokují a osvětlení je vypnuté. Pokud jste dvířka trouby zcela nezavřeli, nespouštějte tuto funkci. Chladicí ventilátor pracuje při vyšších otáčkách.

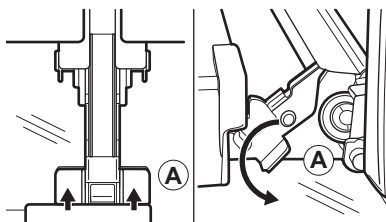
8. Když čištění skončí, vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout. Vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem.

7.4 Připomínka čištění

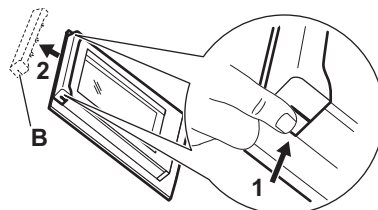
Když po vaření na displeji bliká , spotřebič vám připomene, abyste jej vyčistili pyrolytickým čištěním. Připomínku můžete vypnout v podnabídce: Nastavení Viz Denní používání, Změna: Nastavení

7.5 Vyjmutí a instalace dvířek

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



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



7. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
8. Zvedněte každý skleněný panel za horní okraj a vyjměte jej z drážky. Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.
9. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

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

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

Boční žárovku

1. Odstraněním levé drážky na rošt získáte přístup k žárovce.
2. Skleněný kryt sejměte pomocí plochého šroubováku.
3. Skleněný kryt vyčistěte.
4. Vyměňte žárovku.
5. Nasadte skleněný kryt.
6. Namontujte levou drážku na rošt.

8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

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

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

Spotřebič se neohřívá.

- Dvířka nejsou správně zavřená.
- Je zapnuto Zámek.

- Automatické vypnutí je aktivováno.

Osvětlení nefunguje. - Žárovka je spálená. Vyměňte žárovku.

Osvětlení je vypnuté. – Vlhký horkovzduch – je aktivováno.

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

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

Err C2 - Plně zastrčte Pečící sonda do zásuvky.

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

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

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Jméno dodavatele	AEG
Označení modelu	NBA5P53KAB 944035253 TA5PB53APB 944035251
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 nulového větráku	0.69 kWh/cyklus

Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Objem	71 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	NBA5P53KAB	34,5 kg
	TA5PB53APB	34,5 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
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.


9.3 Tipy pro úsporu energie


- Během vaření udržujte dvířka zavřená a vyhněte se jejich častému otevírání
- Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.
- Používejte kovové nebo tmavé, nereflexní nádoby).
- Pokud to není nutné, 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. Viz Nastavení.
- 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 nejúspěšněji. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky. U některých modelů to trvá 30 sek.
- 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.....	15	6. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	23
2. OHUTUSJUHISED.....	17	7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	24
3. TOOTE KIRJELDUS.....	19	8. TÕRKEOTSING.....	25
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	19	9. ENERGIATÖHUSUS.....	25
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	19	10. KESKKONNAASPEKTID.....	26

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolevat 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.
- 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 külalis-

tetubades, hommikusöögi-
ga külalistetubades, talu-
majapidamistes ja muudes
sarnastes majutusruumi-
des, kui selline kasutamine
ei ületa (keskmist) koduma-
japidamise kasutuskoormu-
si.

- Ärge kasutage seadet en-
ne, kui see on köögimöö-
blisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid
ühendage seade vooluvõr-
gust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjusta-
tud, laske see elektriõhutu-
se tagamiseks välja vaheta-
da tootja, selle volitatud
teeninduskeskuse või vas-
tavat kvalifikatsiooni omava
isiku poolt.
- HOIATUS: Elektilöögi tek-
kimise vältimiseks veendu-
ge, et seade on enne lambi
vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS! Seade ja selle
juurde kuuluvad osad lähe-
vad kasutamise ajal kuu-
maks. Tuleb olla ettevaatlik,
et vältida kütteelementide
või pinna puudutamist
seadme sisemuses.

- Tarvikute või ahjunõude ee-
maldamiseks või sisestami-
seks kasutage alati ahjukin-
daid.
- Kasutage ainult selle sead-
me jaoks soovitatud toidu-
termomeetrit (sisetempera-
tuuri andurit).
- Ahjuriuli tugede eemalda-
miseks tõmmake esmalt
riiulitoe esiots ja seejärel ta-
gumine ots külgseina kül-
jest lahti. Asetage ahjuresti
toed tagasi vastupidises
järjekorras.
- Ärge kasutage seadme pu-
hastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse
puhastamiseks abrasiivpu-
hastusvahendid või teravad
metallkaabitsad, sest need
võivad klaasi pinda kriimus-
tada, mille tagajärjel võib
see puruneda.
- Enne pürolüüspuhastamist
eemaldage seadme sise-
musest kõik tarvikud ja üle-
liigsed setted/väljalgunud
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 pistikupespa.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistikku ja -kaabli kahjustamist. Kui osa vajab välja vahetamist, peab selle tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- Jälgige, 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 pistikupespa 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.

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 keskkonnamitingimusi, 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 hooldustööd 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 õõnsusest:
 - mis tahes toidujäätmed, õli- või rasvajäägid/-setted.
 - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresid, 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 aurusid. 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 aarud 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 kõrge temperatuuril pürolüüspuhastuse tõttu kahjustuda ja eraldada madalal tasemel kahjulikke aure.

2.5 Kõrvaldamine

⚠ HOIATUS!

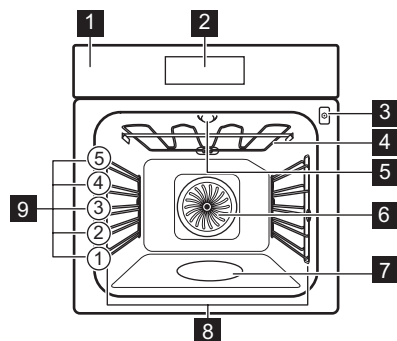
Vigastus- või lämbumisoht.

- 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** Ekraan
- 3** Toidutermomeetri pesa
- 4** Kuumutuselement
- 5** Lamp
- 6** Ventilator

- 7** Ahjuõõnsus
- 8** Riiuli tugi, eemaldatav
- 9** Riiuli asendid

3.2 Puuteväljad

	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
	Menüüs navigeerimiseks.
	Seadete muutmiseks.
	Vajutage, et valida funktsioon: SteamBake.
	Juhendatud küpsetamise seadistamiseks.
	Taimeri funktsioonide seadistamiseks.
	Seadete sisestamiseks.
	Valiku kinnitamiseks.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Kellaaja seadmine

1. Tundide või minutite reguleerimiseks vajutage **+** või **-**.
2. Kinnitamiseks vajutage **OK**.

4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

1. Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Õhutage 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.

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Küpsetusrežiimid



Pöördõhk: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine



Ülemine + alumine kuumutus: Traditsiooniline küpsetamine


 **AirFry:** Praadimine vähema õliga või ilma küpsetuspaberita.

 **Külmutatud toidunaied:** Friikartulid, kartuliviilud, kevadrullid


 **Pitsa funktsioon:** Pitsa küpsetamine

 **Alumine kuumutus:** Kookide küpsetamine


 **Sulatamine:** Sulatamine

 **Niiske küpsetus pöördõhuga:** Küpsetamine

 **Grill:** Röstimine, grillimine







 **Turbogrill:** Liha küpsetamine, pruunistamine

 **Soojendamine:** Soojendamine, küpsetamine

Funktsiooni muutmiseks vajutage , mis lülitab seadme välja; seejärel vajutage seda uuesti, et seade tagasi sisse lülitada.

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




5.2 Seaded: Küpsetusrežiimid



1. Seadme sisselülitamiseks vajutage .
2. Funktsioonides navigeerimiseks vajutage  või .
3. Temperatuuri määramiseks vajutage  või .
4. Vajutage OK.
5. Vajutage , et kuumutamisrežiim välja lülitada.


— Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg jõuab lõpule.

» Kiirkuumutus – vajutage ja hoidke kuumutusfaasi ajal 3 sekundit OK kuumutamisaaja lühendamiseks. See on saadaval mõne küpsetusrežiimi jaoks. Ventilaator võib automaatselt sisse lülituda.

5.3 Taimer


1. Vajutage .
2. Taimerifunktsiooni valimiseks vajutage  või .


3. Aja määramiseks vajutage  või . Vajutage OK.

Taimerifunktsiooni tühistamiseks vajutage ja hoidke 3 sekundit .

Taimerifunktsioon

 Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.

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

 Algasaja ja/või küpsetusaaja lõpu edasilükkamiseks.





Uptimer
Et näidata, kui kaua seade töötab alates funktsiooni käivitamisest. Seda saab taimerimenüüst lähtestada.

5.4 Seadistus: SteamBake – Auruga toiduvalmistamine

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Täitke ahju süvend kraaniveega





Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml ml. Toiduvalmistamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjusüvendisse vett valada.

3. Seadme sisselülitamiseks vajutage .
4. Vajutage .
5. Temperatuuri määramiseks vajutage  või .
6. Vajutage OK.
7. Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 min.
8. Avage uks ettevaatlikult, et vältida väljatungiva niiske õhu põhjustatud põletusi. Sisestage toit.
9. Pärast küpsetamist oodake, kuni seade on jahtunud. Eemaldage pehme lapi abil ahju süvendist järelejäänud vesi.

5.5 Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alamenüü koosneb spetsiaalsete toitude jaoks mõeldud programmidest. Programmid algavad sobiva seadistusega. Küpsetamise ajal saate reguleerida aega ja temperatuuri.




1. Vajutage , et seade sisse lülitada.
2. Vajutage .
3. Vajutage \wedge või \vee , et valida juhendatud küpsetamise funktsioonid.
4. Seadete reguleerimiseks vajutage $+$ või $-$.
5. Kinnitamiseks vajutage OK.
6. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele. Toidutermomeetriga juhendatud küpsetamise puhul on protseduur sama.

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Funktsiooni kasutamiseks peab toidusensor olema ühendatud.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riivli tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.
Toidud	
	Pitsa    100 ml; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
	Kana 1–1,5 kg; värsked    200 ml; vormiroog küpsetusplaadil . Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
	Veiseliha 1–1,5 kg; 4–5 cm paksused tükid   2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
	Fileed   3; vormiroog traatrestil
	Lasanje 1–1,5 kg  2; vormiroog traatrestil

Toidud	
	Quiche  2; küpsetusvorm traatrestil
	Kartulid 1 kg  2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
	Köögilviljagratään 1–1,5 kg  3; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Lõigake köögiviljad tükkideks.
	Muffinid   3; muffinialus traatrestil
	Ciabatta 0,8 kg   2  150 ml; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.

5.6 Muutmine: Seaded

1. Seadme sisselülitamiseks vajutage .
2. Seadete avamiseks vajutage .
3. Seadete reguleerimiseks vajutage \wedge või \vee . Vajutage OK.
4. Väärtuse reguleerimiseks vajutage $+$ või $-$.
5. Kinnitamiseks või reguleerimisrežiimist väljumiseks vajutage OK.
6. Seadetest väljumiseks vajutage .

Alammenüü: Seaded

Seadistus	Väärtus
01 Pürolüüsupuhastamine	Puhastusprogramm
02 Kellaaeg	Muuda
03 Sisevalgustus	Sees / Väljas
04 Kiirkuumutus	Sees / Väljas
05 Uptimer	Sees / Väljas
06 Ekraani heledus	1–5
07 Nuputoonid	Beep, Clic, None
08 Helitugevus	1–4
09 -	-

Seadistus	Väärtus
10 Toidusensor ¹⁾	1 \mathcal{R} - alarm, 2 \mathcal{R} - alarm ja seiskamine
11 Puhastamise meeldetuletus ¹⁾	Sees / Väljas
12 -	-
13 Demorežiim	Aktiveerimis-kood: 2468
14 Tarkvaraversioon	Kontrollida
15 Taasta tehaseseaded	Jah/ei

¹⁾ ainult valitud mudelitel



Seaded vaikimisi alguse alusel kohas **02**. Kasutage navigeerimiseks \wedge ja \vee .

5.7 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.

  – funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks vajutage pikalt.

 – vilgub 3 x, kui lukustus on sisse lülitatud.

5.8 Lisatarvikud

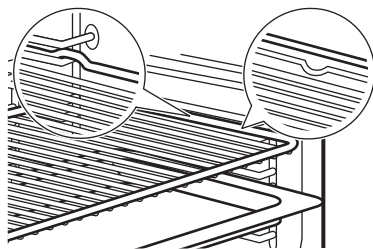


Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks

pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel 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.

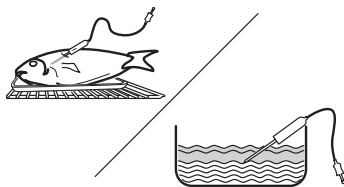
5.9 Toidusensor

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.


Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- $^{\circ}\text{C}$ – ahju temperatuur. See peaks olema vähemalt 25°C kõrgem kui toidutermomeetri temperatuur.
- \mathcal{R} – 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 pistikupessa. Vt jaotist Toote kirjeldus. \mathcal{R} ilmub ekraanile.
4. Vajutage toidutermomeeter temperatuuri määramiseks $+$ või $-$. 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.

 Soovitud toidutermomeetri tegevuse lõpu saate valida alammenüüst: Seaded.

- Lülitage seade välja.
- Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.






6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitusused 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.




Ahjustasendeid loetakse altpoolt üles.

Tabelites kasutatud sümbolid:

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


















6.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

	°C		
Pastagrataän	200–220	45–55	3
Kartuligrataän	180–200	70–85	3
Moussaka	170–190	70 - 95	3
Lasanje	180–200	75–90	3
Cannelloni	180–200	70–85	3
Saiavorm	190–200	55–70	3
Riisipuding	170–190	45–60	3
Õunakook biskviitainast (ümmargune koogivorm)	160–170	70–80	3
Sai	190–200	55–70	3

6.3 Teave katseasutustele

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

	°C			
Väikesed koogid, 20 tk plaadil				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 ja 4	1)2)
Rasvatu biskviitkook				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 ja 4	4)
Õunapirukas				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 ja 4	3)
Muretainaküpsised				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 ja 4	1)
Röstleib/-sai				
	max	1 - 2	5	3)6)7)

1) Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.

2) Eelkuumutage tühi ahi.

3) Kasutage Traatrest.

4) Kasutage allpool nimetatud traatrest ja küpsetusplaati. Asetage küpsetusplaat kaldega ukse suunas.

5) 2 küpsetusvormi on asetatud diagonaalselt (Ø 20 cm). Parempoolne tuleb paigutada vasakpoolsest rohkem ettepoole.

6) Eelkuumutage tühja seadet 5 min.

7) Vastavalt: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

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 külgeina küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgeina küljest lahti ja eemaldage.
4. Pange riulitoed tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras.

Paigaldatud teleskoopsiinide kinnustihvtid peavad 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 riulitoed.
3. Puhastage ahju sisemust ja siseukse klaasi sooja vee, pehme lapi ja pehmetoimelise pesuainega.
4. Seadme sisselülitamiseks vajutage ①.
5. Vajutage ⚙️.
6. Vajutage ^ või v, et valida 01. Vajutage OK.
7. Vajutage + või -, et valida puhastamise kestus. Puhastamise alustamiseks vajutage OK.

Puhastamine	Kestus
Kerge puhastamine	1 h
Tavaline puhastamine	1 h 30 min

Põhjalik puhastamine 3 h

Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud. Jahutusventilaator töötab suuremal kiirusel.

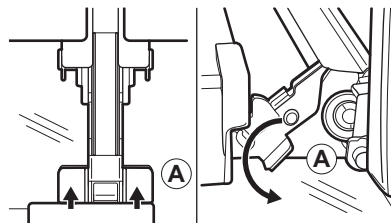
8. Kui puhastamine on lõppenud, lülitage seade välja ja oodake, kuni see jahtub. Puhastage ahju sisemust pehme niiske lapiga.

7.4 Puhastamise meeldetuletus

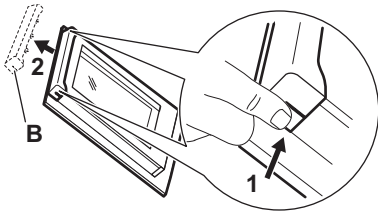
Kui ekraanil vilgub pärast küpsetamist ✨, tuletab seade meelde, et peate seadet pürolüüspuhastamise abil puhastama. Meeldetuletuse saata välja lülitada alammenüüs: Seaded. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, Muutmine: Seaded

7.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Sulgege uks korralikult.
3. Vajutage kahel uksehingel paiknevaid kinnitushoobasid A.



4. Sulgege uks osaliselt, kuni see peatub, ja tõstke see seejärel hingedelt maha. Olge ettevaatlik, uks on raske.
5. Asetage uks pehmele kangale ühetasasele pinnale.
6. Hoidke ukse ülemises servas olevat ukseliistu B kummaltki küljelt ja vajutage sissepoole, et vabastada klamberkinnitus.



7. Eemaldamiseks tõmmake ükseliistu ettepoole.
8. Tõstke iga klaaspaneeli ülemisest servast ja eemaldage see juhikust. Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitsemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.
9. 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.

8. TÕRKEOTSING

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. 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 teeninduskeskuse 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.

9. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	AEG
--------------	-----

7.6 Lambi vahetamine

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

Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

Ülemine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp.
4. Paigaldage klaaskate.

Küljelamp

1. Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.
2. Kasutage katte eemaldamiseks lameda otsaga kruvikeerajat.
3. Puhastage klaaskate.
4. Asendage lambipirn uuega.
5. Paigaldage klaaskate.
6. Paigaldage vasakpoolne riulitugi.

- 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 pistikupespa täielikult sisestatud.

Ekraanile on kuvatud "00:00". – Toimunud on elektrikatkestus. Seadke kella aeg.

Err C2 – Sisestage Toidusensor korralikult pespa.

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

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

Mudeli tunnus	NBA5P53KAB 944035253 TA5PB53APB 944035251
---------------	--

Energiatõhususe indeks	81.2
------------------------	------

Energiatõhususe klass	A+
-----------------------	----

Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	71 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	NBA5P53KAB 34,5 kg
	TA5PB53APB 34,5 kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

9.2 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

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


Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.


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. Vt jaotist Seaded.
- 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 energiatarbusega. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja. Mõne mudeli puhul kulub selleks 30 s.
- 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  majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	27	6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	35
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	28	7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	36
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	31	8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	37
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	31	9. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	38
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	31	10. AR VIDĪ SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	39

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.
- 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 mājsaimniecībā.

- 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 pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās piekļūstamās 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.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Ierīce ir jāsamazē. 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 jādara 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 platumam 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.
- Pārlicinieties, 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.

⚠ 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 mīļaisimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai spuldzes ar tādām pašām specifikācijām).
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvaroto 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.
- Pārliecinieties, 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 izfīriet 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 iekšpusē:

- 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 laikā, 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

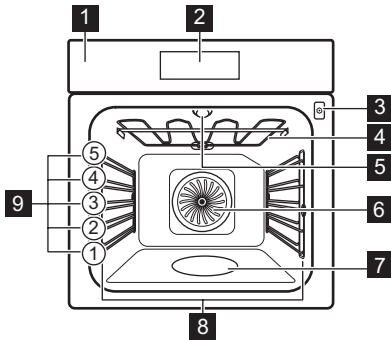
BRĪDINĀJUMS!

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 Displejs
- 3 Termozondes kontaktlīdzda
- 4 Sildelements
- 5 Lampa
- 6 Ventilators

- 7 Cepeškrāsns tilpnes reljefs
- 8 Plaukta atbalsts, izņemams
- 9 Plauktu līmeņi

3.2 Skārienlauki

	Lai ieslēgtu un izslēgti iekārtu.
	Lai pārvietotos pa izvēlni.
	Lai pielāgotu iestatījumus.
	Spiediet, lai iesafītu funkciju SteamBake.
	Lai iestatītu gatavošanas palīga funkciju.
	Lai iestatītu taimera funkcijas.
	Lai ievadītu iestatījumus.
	Lai apstiprinātu savu izvēli.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

4.1 Laika iestatīšana

1. Spiediet \pm vai \pm , lai iestatītu stundas un minūtes.
2. Spiediet OK, lai apstiprinātu.

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, 1 dien. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana.
4. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
5. Izfīriert ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet atpakaļ piederumus un plauktu balstus.

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Karsēšanas funkcijas

- Karsēšana ar ventilatoru:** Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana
- Augš./Apakškarsēšana:** Tradicionāla cepšana
- AirFry:** Ēdiena cepšana ar mazāku daudzumu eļļas un bez cepamā papīra.


- Saldēta pārtika:** Fritēti kartupeļi, kartupeļu kroketes, pildītie rullīši
- Picas funkcija:** Picas cepšana
- Apakškarsēšana:** Kūku cepšana
- Atkausēšana:** Atkausēšana

  **Ventilatora kars. ar mitrumu:** Cepšana

 **Grils:** Grauzdēšana, grilēšana







 **Infratermiskā grilēšana:** Gaļas cepšana, apbrūnināšana

  **Uzsildīšana:** Karsēšana, gatavošana

Lai mainītu funkciju, nospiediet  un izslēdziet ierīci, pēc tam nospiediet to vēlreiz, lai ierīci atkal ieslēgtu.

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






5.2 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas


1. Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.
2. Spiediet  vai , lai pārslēgtu funkcijas.
3. Spiediet  vai , lai iestatītu temperatūru.
4. Spiediet **OK**.
5. Spiediet , lai izslēgtu karsēšanas funkciju.

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

» Ātrā uzsildīšana – nospiediet un turiet **OK** 3 sekundes uz karsēšanas fāzes laikā, lai sāsinātu karsēšanas laiku. Iespēja pieejama dažām karsēšanas funkcijām. Ventilators var ieslēgties automātiski.

5.3 Taimeris

1. Spiediet .
2. Spiediet  vai , lai izvēlētos taimera funkciju.
3. Spiediet  vai , lai iestatītu laiku. Spiediet **OK**.

Lai atceltu taimera funkciju, nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu .

Taimera funkcijas



Laika atskaites iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.

Taimera funkcijas



Laika atskaites iestatīšana. Kad taimeris iestatītais laiks beidzas, atskan signāls un gatavošana apstājas.



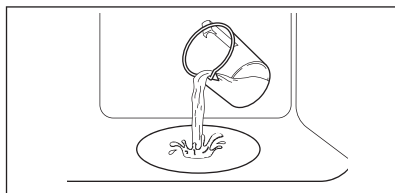
Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.

Laika skaitīšana





Laiks, cik ilgi ierīce darbojas no brīža, kad ieslēgta funkciju. To varat atiestatīt taimera izvēlnē.

5.4 Iestatījums: SteamBake – gatavošana ar tvaiku

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Piepildiet tilpnes padziļinājumu ar krāna ūdeni.



Tilpnes padziļinājuma maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni gatavošanas laikā vai tad, kad ierīce ir karsta.







3. Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.
4. Spiediet .
5. Spiediet  vai , lai iestatītu temperatūru.
6. Spiediet **OK**.
7. Karsējiet tukšu ierīci 10 min, lai tajā rastos mitrums.
8. Atveriet durvis uzmanīgi, lai neapdedzinātos ar izplūstošo mitro gaisu. Ievietojiet ēdienu.
9. Pēc gatavošanas nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi. Ar mikstu drāniņu izslaukiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tilpnes padziļinājuma.

5.5 Iestatījums: Gatavošanas palīgs






















Gatavošanas palīgs apakšizvēlnē atrodams programmas, kas paredzētas īpašiem ēdieniem. Programmas sākas ar piemērotiem iestatījumiem. Jūs varat pielāgot laiku un temperatūru gatavošanas laikā.

1. Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.










- Spiediet .
- Spiediet  vai , lai izvēlētos gatavošanas palīga funkcijas.
- Spiediet  vai , lai vajadzības gadījumā pielāgotu iestatījumus.
- Spiediet , lai apstiprinātu.
- Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības. Izmantojot gatavošanas palīgu ar pārtikas termozondi, kārtība ir tāda pati.

Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs



Apzīmējumi	
	Temperatūras sensoram jābūt savienotam, lai būtu iespējams izmantot šo funkciju.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.
Ēdieni	
	Pica    100 ml; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru
	Vista    200 ml ; dziļais sacepuma trauks uz cepamās paplātes Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
	Liellopa gaļa    2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
	Filejas    3; dziļais sacepuma trauks uz restotā plaukta
	Lazanja  2; dziļais sacepuma trauks uz restotā plaukta
	Sāļais pīrāgs  2; cepamā veidne uz restotā plaukta
	Kartupeļi  2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.

Ēdieni	
	Dārzeņu sacepums    3; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Sagrieziet dārzenus gabaliņos.
	Kēksiņi    3 ; kēksiņu pannā uz restotā plaukta
	Čabata    2  150 ml; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.

5.6 Mainīšana: Iestatījumi

- Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.
- Spiediet , lai piekļūtu iestatījumiem.
- Spiediet  vai , lai pielāgotu iestatījumus. Spiediet .
- Spiediet  vai , lai pielāgotu vērtību.
- Spiediet , lai apstiprinātu vai izietu no pielāgošanas režīma.
- Spiediet , lai izietu no iestatījumiem.

Apakšizvēlne: Iestatījumi

Iestatījums	Vērtība
01 Pirolītiskā tīrīšana	Tīrīšanas programmas
02 Diennakts laiks	Mainīt
03 Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt
04 Ātrā uzsilšana	Ieslēgt/Izslēgt
05 Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
06 Displeja spilgtums	1–5
07 Taustiņu skaņa	Beep, Clic, None
08 Skaņas signāla skaļums	1–4
09 -	-
10 Termozonde ¹⁾	1  – brīdinājums, 2  – brīdinājums un apturēšana

Iestatījums	Vērtība	
11	Tīrīšanas atgādinājums ¹⁾	Ieslēgt/Izslēgt
12	-	-
13	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
14	Programmatūras versija	Pārbaude
15	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

¹⁾ tikai atsevišķiem modeļiem


Pēc noklusējuma iestatījumi sākas ar **02**. Lai pārvietotos, izmantojiet \wedge un \vee .


5.7 Bloķēšana

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces funkcijas maiņu.

To aktivizējot ierīces lietošanas laikā, vadības panelis un durvis nobloķējas, nodrošinot ka netiek ietekmēti tajā brīdī izmantotie gatavošanas iestatījumi.

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

 – nospiediet un turiet, lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju.

 – mirgo 3 reizes, kad ir ieslēgta bloķēšana.

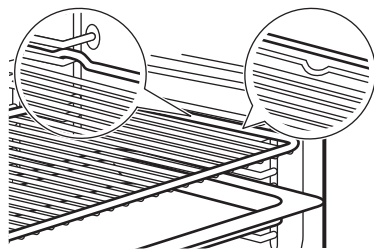
5.8 Papildpiederumi



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 noslīdēt no plaukta.

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



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

Ja uz piederuma ir uzraksts, pārliedziniet, ka tas ir vērst pret jums.

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

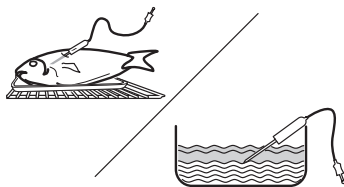
5.9 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- $^{\circ}\text{C}$ – cepeškrāsns temperatūra. Tai jābūt vismaz 25°C augstākai par termozondes temperatūru.
- \mathcal{R} – 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. Pārliedziniet, ka gals nepieskaras cepšanas trauka apakšai.



3. Ievietojiet termozondes spraudni kontaktligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet sadaļu Produkta apraksts. Displejā redzams \mathcal{R} .
4. Spiediet \oplus vai \ominus , lai iestatītu termozondes temperatūru. Spiediet **OK**.
5. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu. Pārbaudiet, vai ēdiens ir

gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

i Vēlamo termozondes beigu darbību varat izvēlēties apakšizvēlnē: Iestatījumi.

6. Izslēdziet ierīci.
7. Atvienojiet termozondi no kontaktlīdždas 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	200–220	45–55	3
Kartupeļu sacepums	180–200	70–85	3
Musaka	170–190	70–95	3
Lazanja	180–200	75–90	3
Kaneloni	180–200	70–85	3
Maizes pudiņš	190–200	55–70	3
Rīsu pudiņš	170–190	45–60	3
Ābolu kūka ar biskvītkūkas mīklas maisījumu (apalā kūkas veidne)	160–170	70–80	3
Baltmaize	190–200	55–70	3

6.3 Informācija testēšanas iestādēm

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

	°C			
Kūciņas, 20 paplātē				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 un 4	1)2)
Biskvītkūka bez taukvielām				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 un 4	4)
Ābolu pīrāgs				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 un 4	3)
Smiļšu mīklas cepumi				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 un 4	1)



Karstmaize

maks. 1 - 2 5 3)6)7)

- 1) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 2) Iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci.
- 3) Izmantojiet Restots plaukts.
- 4) Izmantojiet restoto plauktu un cepamo paplāti zem tā. Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 5) 2 veidnes novietotas diagonāli (Ø 20 cm). Labējā jānovieto vairāk priekšpusē, salīdzinot ar kreiso.
- 6) Iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci 5 min.
- 7) Saskaņā ar: IEC 60350-1:2016 un IEC 60350-1:2023.

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 atdzisis.
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 balstu atpakaļ sākotnējā stāvoklī. Atkārtojiet darbības apgriezā secībā.

Ja komplektā iekļautas teleskopiskās vadotnes, to stiprinājuma 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 atdzisis.

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. Spiediet , lai ieslēgtu ierīci.
5. Spiediet .
6. Spiediet vai , lai atlasītu **01**. Spiediet **OK**.
7. Spiediet vai , lai izvēlētos tīrīšanas ilgumu. Spiediet **OK**, lai sāktu tīrīšanu.

Tīrīšana	Darb. laiks
Viegla tīrīšana	1 h
Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
Padziļināta tīrīšana	3 h

Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas un lampa ir izslēgta. Neaktīvizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas. Dzesēšanas ventilators darbojas ātrākā tempā.

8. Pēc ierīces tīrīšanas izslēdziet to un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu.

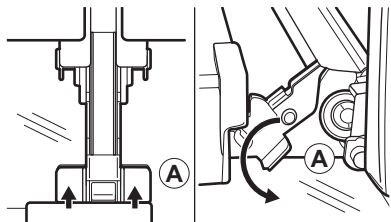
7.4 Tīrīšanas atgādinājums

Ja displejā pēc gatavošanas mirgo , ierīce atgādina, ka jāveic pirolītiskā tīrīšana. Atgādi-

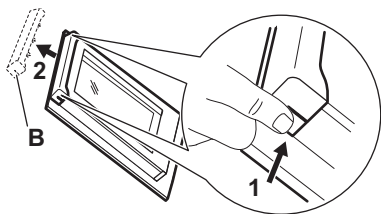
nājumu varat izslēgt apakšizvēlnē: Iestatījumi. Skatiet Ikdienas lietošana, Mainīšana: Iestatījumi

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 eņģem. Uzmanieties – durvis ir smagas.
5. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
6. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdīet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



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

8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

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 kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

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. Nofīriet 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. Nofīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet lampu.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

Sānu lampa

1. Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. Lai noņemtu stikla pārsegu, izmantojiet plakanu skrūvgriezi.
3. Nofīriet stikla pārsegu.
4. Nomainiet spuldzi.
5. Ievietojiet stikla pārsegu.
6. Uzstādiet kreiso plaukta balstu.

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. – Kontakt dakša Termozonde nav ievietota kontaktligzdā līdz galam.

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

Err C2 – Pilnībā iespraudiet Termozonde kontaktligzdā.

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. ENERGOEFEKTIVĀTE

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

Piegādātāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	NBA5P53KAB 944035253 TA5PB53APB 944035251
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1.09 kWh/ciklā
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	71 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	NBA5P53KAB 34,5 kg TA5PB53APB 34,5 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
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564.


9.3 Lieteikumi elektroenerģijas taupīšanai


- Gatavošanas laikā turiet durvis aizvērtas un bieži tās neviriniet.
- Raugieties, lai durvju bļīve būtu tīra, un gādājiet, 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. Skatiet sadaļu "Iestatījumi".
- 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.
- 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 VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteīneros 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.....	40	6. NAUDINGI PATARIMAI.....	48
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	41	7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	49
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	44	8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	50
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	44	9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	51
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	44	10. APLINKOS APSAUGA.....	52

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.
- Pakuotę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir tinkamai ją išmeskite.
- [SPĖJIMAS. 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 kamba-

riuose, 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 ele-

mentų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (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, įsitinkinkite, 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 atviros liepsnos.
- Konservavimui naudokite tik sertifikuotus stiklinius indelius ir stiklainius.
- Nedėkite degių produktų šalia prietaiso.

⚠ 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 uždare uždarę 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 įgaliotąjį 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 įgaliotąjį 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, išsipylusį 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 ventilaciją.
- 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

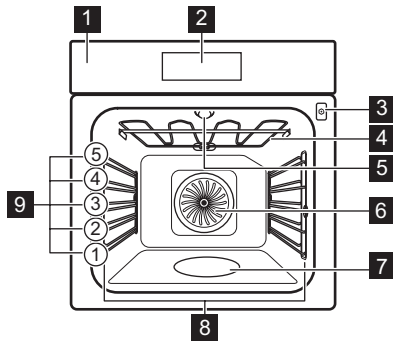
ĮSPĖJIMAS!

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 Ekranas
- 3 Maisto termometro lizdas
- 4 Šildymo elementas
- 5 Lempūtė
- 6 Ventilatorius

- 7 Orkaitės vidaus įduba
- 8 Išimama lentynos atrama
- 9 Vietos lentynoje

3.2 Jutikliniai laukeliai

	Prietaisui įjungti ir išjungti.
	Naršyti meniu.
	Pakoreguoti nustatymus.
	Paspauskite, kad nustatytumėte funkciją: „SteamBake“.
	Nustatyti kepimo vadovo funkciją.
	Nustatyti laikmačio funkcijas.
	Įvesti nustatymus.
	Patvirtinti pasirinkimą.

4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

4.1 Laiko nustatymas

1. Paspauskite arba , kad sureguliuotumėte valandas ir minutes.
2. Paspauskite , kad patvirtintumėte.

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.

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Kaitinimo funkcijos



Karšto oro srautas: Tolygus kepimas, minkštumas, džiovinimas



Apatinis + viršutinis kaitinimas: Tradicinis kepimas



AirFry: Maisto kepimas naudojant mažiau aliejaus ir nenaudojant kepimo popieriaus.



Šaldytas maistas: Gruzdintos bulvytės, keptos bulvytės, azijietiški suktinukai



Picos programa: Picos kepimas

	Apatinis kaitinimas: Pyragų kepimas
	Atitirpinimas: Atitirpinimas
	Drėgnas konvek. kepimas: Kepimas
	Grilis: Skrudinimas, kepimas grilyje
	Turbo grilis: Mėsos kepinimas, skrudinimas
	Pašildymas: Kaitinimas / kepimas

Norėdami pakeisti funkciją, paspauskite , kad išjungtumėte prietaisą, tada dar kartą jį paspauskite, kad vėl įjungtumėte.

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

5.2 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

1. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite .
2. Norėdami naršyti funkcijas, paspauskite arba .
3. Paspauskite arba , kad nustatytumėte temperatūrą.
4. Paspauskite **OK**.
5. Paspauskite , kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.

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

>> Greitas įkaitinimas – paspauskite ir įkaitimo fazės metu 3 sekundes palaikykite nuspaudę **OK**, kad būtų sutrupintas kaitinimo laikas. Galima su kai kurioms kaitinimo funkcijoms. Ventilatorius gali įsijungti automatiškai.

5.3 Laikmatis

1. Paspauskite .
2. Paspauskite arba , kad pasirinktumėte laikmačio funkciją.
3. Paspauskite arba , kad nustatytumėte laiką. Paspauskite **OK**.

Norėdami atšaukti laikmačio funkciją, 3 sekundes palaikykite nuspaudę .

Laikmačio funkcijos	
	Nustatykite atgalinį skaičiavimą. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.
	Nustatykite atgalinį skaičiavimą. Kai laikmatis baigiasi, pasigirsta signalas ir gaminimas sustoja.
	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laikmatis	Parodyti, kiek laiko prietaisas veikia nuo momento, kai paleidžiate funkciją. Galite jį atstatyti per laikmačio meniu.

5.4 Nustatymas: SteamBake – Gaminimas garuose

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo









Didžiausia įdubos talpa – 250 ml. Kai gaminate maistą ar kai orkaitė įkaitusi nebandykite papildyti vandeniui skirtos įdubos.

3. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite .
4. Paspauskite .
5. Paspauskite arba , kad nustatytumėte temperatūrą.
6. Paspauskite **OK**.
7. Pakaitinkite tuščią prietaisą 10 min, kad padidėtų drėgmė.
8. Atsargiai atidarykite dureles, kad išvengtumėte nudegimų dėl išleidžiamo drėgno oro. Įdėkite maistą.
9. Po gaminimo palaukite, kol prietaisas atvės. Pašalinkite likusį vandenį iš ertmės įdubos minkšta šluoste.


5.5 Nustatymas: Kepimo vadovas


Kepimo vadovas Papildomą meniu sudaro programos, skirtos specialioms patiekalams. Programos paleidžiamos su atitinkamai parinktais nustatymais. Gaminimo metu galite keisti programos laiką ir temperatūrą.


1. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite .
2. Paspauskite .
3. Norėdami pasirinkti kepimo vadovo funkcijas, paspauskite  arba .
4. Jei reikia pakoreguoti nustatymus, paspauskite  arba .
5. Paspauskite **OK**, kad patvirtintumėte.
6. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę. Naudojant kepimo vadovą su maisto termometru, procedūra yra tokia pati.

Submeniu: Kepimo vadovas





Paaškinimas





 Kad galėtumėte naudotis šia funkcija, turite prijungti maisto termometrą.




 Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.

 Lentynėlės lygis. Žr. Gaminio aprašymą.

Patiekalai

 **Pizza**    100 ml; **kepimo skarda**, išklota kepimo popieriumi





 **Viščiukas** 1–1,5 kg; šviežias    200 ml; troškimo indas ant **kepimo skardos**
Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.

 **Jautiena** 1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabaliukai   **2; kepimo skarda**
Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.








 **File**   **3; troškinio indas ant lentynėlės su grotelėmis**

 **Lazanija** 1–1,5 kg  **2; troškinio indas ant lentynėlės su grotelėmis**

 **Kišas**  **2; kepimo skarda ant lentynėlės su grotelėmis**

Patiekalai	
 Bulvės 1 kg	 2; kepimo skarda Sudėkite neluptytas ir nepjausdytas bulves ant kepimo skardos.
 Daržovių apkepas 1–1,5 kg	 3; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi Supjaustykite daržoves.
 Keksiukai	  3 ; keksiukų kepimo skarda ant lentynėlės su grotelėmis
 Čiabata 0,8 kg	   150 ml; kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.

5.6 Keičiama: Nustatymai

1. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite .
2. Norėdami pasiekti nustatymus, paspauskite .
3. Norėdami pakoreguoti nustatymus, paspauskite  arba . Paspauskite **OK**.
4. Norėdami pakoreguoti vertę, paspauskite  arba .
5. Norėdami patvirtinti arba išeiti iš reguliavimo režimo, paspauskite **OK**.
6. Norėdami išeiti iš nustatymų, paspauskite .

Submeniu: Nustatymai

Nustatymai	Reikšmė
01 Pirolyzinis valymas	Valymo programos
02 Paros laikas	Pakeisti
03 Orkaitės apšvietimas	Įjungti / išjungti
04 Greitas įkaitinimas	Įjungti / išjungti
05 Laikmatis	Įjungti / išjungti
06 Ekranų ryškumas	1–5
07 Mygtukų tonai	Beep, Clic, None
08 Įspėjamo signalo garsas	1–4

Nustatymai	Reikšmė
09 -	-
10 Maisto termometras ¹⁾	1 ℞ – signalas, 2 ℞ – signalas ir sustabdymas
11 Priminimas apie valymą ¹⁾	Ijungti / išjungti
12 -	-
13 Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
14 Programinės įrangos versija	Tikrinti
15 Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

¹⁾ tik tam tikrai modeliai


Numatytieji nustatymai prasideda nuo **02**. Norėdami naršyti, naudokite \wedge ir \vee .


5.7 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Kai aktyvuojama prietaiso veikimo metu, valdymo skydelis ir durelės užrakinamos, taip užtikrinant, kad esami gaminimo nustatymai išliktų nepakitę.

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

 – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte funkciją.

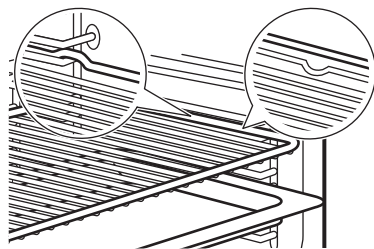
 – sumirksi 3 kartus, kai užraktas įjungtas.

5.8 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. Įstatykite 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.

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

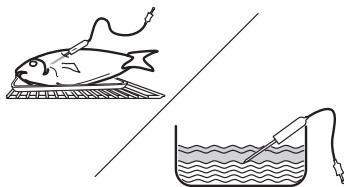
5.9 Maisto termometras

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. Įsitikinkite, kad galiukas neliečia kepimo indo dugno.



3. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. Gaminio aprašymas. Ekrane rodomas ℞.
4. Paspauskite \oplus arba \ominus , kad nustatytumėte maisto termometro temperatūrą. Paspauskite OK.
5. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

i Galite pasirinkti norimą maisto termometro pabaigos veiksmą papildoma-
me meniu: Nustatymai.

- Išjunkite prietaisą.
- 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 padėty s skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
	Temperatūra
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)
	Papildoma informacija

6.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

	°C		
Makaronų plokštainis	200–220	45–55	3
Bulvių plokštainis	180–200	70–85	3
Musaka	170–190	70–95	3
Lazanija	180–200	75–90	3
[daryti makaronai kaneloni	180–200	70–85	3
Duonos pudingas	190–200	55–70	3
Ryžių pudingas	170–190	45–60	3
Biskvitinės tešlos obuolių pyragas (apvali kepimo forma)	160–170	70–80	3
Balta duona	190–200	55–70	3

6.3 Informacija bandymų laboratorijoms

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

	°C			
Pyragaičiai, 20 vienėtų padėkle				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 ir 4	1)2)
Biskvitinis pyragas be riebalų				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 ir 4	4)
Obuolių pyragas				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 ir 4	3)
Trapios tešlos sausainiai				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 ir 4	1)



Skrebutis

maks. 1 - 2 5 3)6)7)

- 1) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų durelių pusėje.
- 2) Įkaitinkite prietaisą.
- 3) Naudokite Vielinė lentynėlė.
- 4) Naudokite lentynėlę su grotelėmis ir kepimo skardą apačioje. Padėkite skardą taip, kad nuolydis būtų durelių link.
- 5) 2 įstrižai sudėtos kepimo formos (Ø 20 cm). Dešinioji turi būti priekyje kairiosios.
- 6) Pakaitinkite tuščią prietaisą 5 min.
- 7) Pagal: IEC 60350-1:2016 ir IEC 60350-1:2023.

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 atvirksline tvarka.

Jei yra ištraukiami bėgeliai, tokiu atveju jų atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

7.3 Piroлизinis 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. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite .
5. Paspauskite .
6. Paspauskite arba , kad pasirinktumėte **01**. Paspauskite **OK**.
7. Paspauskite arba norėdami pasirinkti valymo trukmę. Paspauskite **OK** norėdami pradėti valymą.

Valymas	Trukmė
Lengvas valymas	1 h
Įprastas valymas	1 h 30 min
Nuodugnus valymas	3 h

Prasidėjus valymo programai orkaitės durelės užsirasina, o lemputė išsijungia. Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos. Aušinimo ventilatorius pradeda veikti didesniu greičiu.

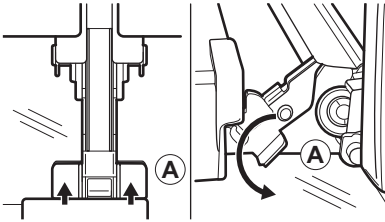
8. Valymo ciklui pasibaigus išjunkite prietaisą ir palaukite, kol atvės. Orkaitės vidų išvalykite minkšta šluoste.

7.4 Priminimas apie valymą

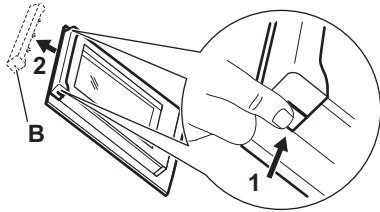
Kai pasibaigus gaminimo ciklui ekrane mirksi ✨, prietaisas primena, kad reikia atlikti pirologinį valymą. Šį priminimą galite išjungti papildomame meniu: Nustatymai. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Keitimas“: Nustatymai

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 plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.
9. Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite 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 lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

Viršutinė lemputė

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

Šoninė lemputė

1. Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.
2. Stikliniam dangteliui nuimti naudokite atsuktuvą plokščia galvute.
3. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
4. Pakeiskite lemputę.
5. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.
6. Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

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

Jeigu valdymo skydelyje matote klaidos kodą, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite

te elektros saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį 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.

Lemputė neveikia. – Lemputė perdegusi. Pakeiskite lemputę.

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

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

Ekrane rodoma "00:00". – Buvo nutrūkęs 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 identifikatoriai	NBA5P53KAB	944035253
	TA5PB53APB	944035251
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	
Signalų garsumas	71 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	NBA5P53KAB	34,5 kg
	TA5PB53APB	34,5 kg

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.

9.2 Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0,8 W
------------------------------------	-------

Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min
---	--------

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.


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 gamtinio funkcijos 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 lemputę, nebent tai būtų būtina. Žr. skyrių „Nustatymai“.
- Drėgnas konvek. kepinimas (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 veiktu efektyviausiai. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia. Kai kuriuose modeliuose ji išsijungia po 30 sek.
- 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.

