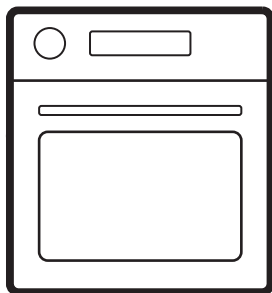


# AEG



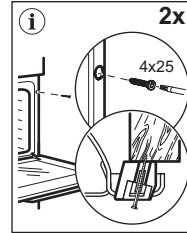
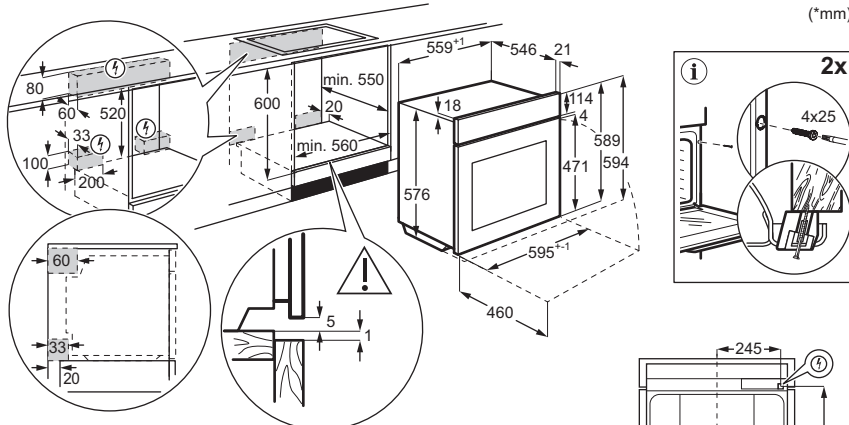
[aeg.com/register](http://aeg.com/register)



NBA5C53KAB  
TA5CB53APB

## INSTALAREA / INŠTALÁCIA

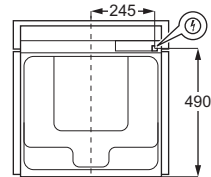
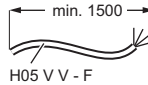
(\*mm)



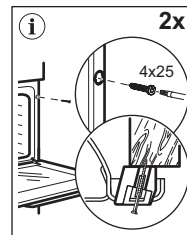
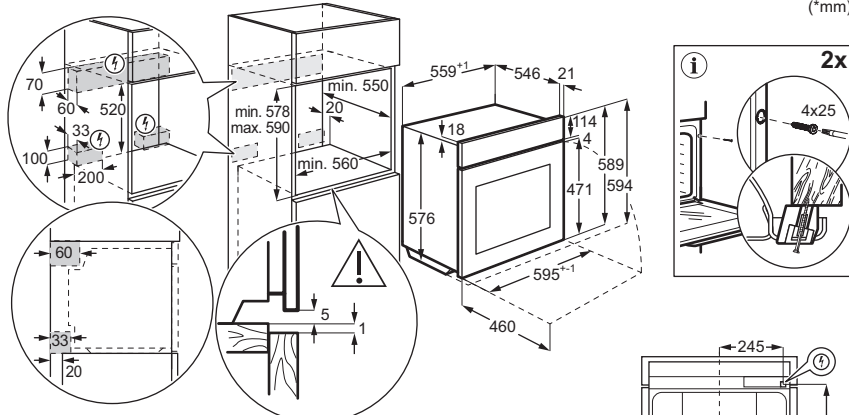
**YouTube**

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

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



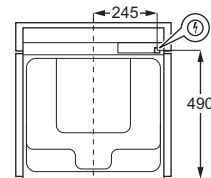
(\*mm)



**YouTube**

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

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



## ROMÂNĂ

|                                      |   |                                        |    |
|--------------------------------------|---|----------------------------------------|----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA..... | 3 | 6. SFATURI UTILE.....                  | 11 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....    | 5 | 7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....        | 12 |
| 3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....        | 7 | 8. DEPANARE.....                       | 13 |
| 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....   | 7 | 9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ... 14 |    |
| 5. UTILIZARE ZILNICĂ.....            | 7 | 10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....     | 15 |

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

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

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

## 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Nu instalați aparatul în spațele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spațe de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Installation

#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Aparatul trebuie legat la pământ. Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu utilizați adaptoare multiple și cabluri prelungitoare.
- Evitați să deteriorezi priza și cablul. Dacă este nevoie de înlocuire, aceasta trebuie realizată de Centrul nostru de Servicii Autorizate.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția împotriva șocurilor pentru piesele vii și izolate trebuie fixată bine și nu trebuie detașată fără unelte.

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

### 2.3 Utilizarea

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați acest aparat.
- Asigurați-vă că deschiderile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Curățați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Aveți grijă când deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, deoarece pot fi eliberate aer cald și amestecuri inflamabile din ingredientele pe bază de alcool.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Păstrați scânteele și flăcările deschise departe de aparat când ușa este deschisă.
- Utilizați numai sticlă și borcane aprobate pentru conservare.
- Nu așezați produse inflamabile lângă aparat.

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

## 2.4 Îngrijire și curățare

### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

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

## 2.5 Eliminare

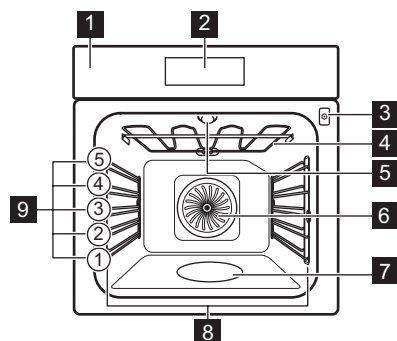
### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire sau sufocare.

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

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Afișajul
- 3 Priză pentru senzorul de gătire
- 4 Element de încălzire
- 5 Bec
- 6 Ventilator

- 7 Adâncitură cavitate
- 8 Suport raft, detașabil
- 9 Poziții raft

### 3.2 Câmpuri tactile

|  |                                              |
|--|----------------------------------------------|
|  | Pentru a porni și a opri aparatul.           |
|  | Pentru a naviga în meniu.                    |
|  | Pentru a ajusta setările.                    |
|  | Apăsăți pentru a seta funcția: Steam-Bake.   |
|  | Pentru a seta funcția de gătire asistată.    |
|  | Apasă pentru a seta funcțiile cronometrelui. |
|  | Pentru a introduce setările.                 |
|  | Apăsăți pentru a confirma selecția.          |

## 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### 4.1 Setarea orei

- Apăsăți sau pentru a regla orele și minutele.
- Apăsăți pentru a confirma.

### 4.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol pentru a elimina orice miros. Aerisiți încăperea.

- Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor.

- Setați fiecare funcție la temperatura maximă și lăsați aparatul să funcționeze pentru duratele specificate: 1h, 15min, 15min. Consultați secțiunea Utilizare zilnică.
- Opritiți aparatul și lăsați-l să se răcească.
- Curățați cu o lavetă din microfibră, apă caldă și detergent delicat. Înlocuiți accesoriile și suporturile raftului.

## 5. UTILIZARE ZILNICĂ

### 5.1 Funcții de gătire

- Aer cald cu ventilație:** Coacere uniformă, frăgezime, uscare
- Încălzire sus și jos:** Coacere tradițională

- SteamBake:** Abur
- AirFry:** Prăjirea mâncării folosind mai puțin ulei și fără hârtie de copt.
- Prepareate congelate:** Cartofi prăjiți, cartofi wedges, rulouri de primăvară

|                                                                                   |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  | <b>Funcție Pizza:</b> Coacere pizza                |
|  | <b>Încălzire jos:</b> Coacere prăjituri            |
|   | <b>Decongelare:</b> Decongelare                    |
|   | <b>Aer cald umed:</b> Coacere                      |
|  | <b>Grill:</b> Pâine prăjită, grătar                |
|  | <b>Gătire intensivă:</b> Frigerea cărnii, rumenire |
|   | <b>Reîncălzire:</b> Încălzire, gătire              |

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

## 5.2 Setare: funcții de gătire

1. Apăsați  pentru a porni aparatul.
2. Apăsați  sau  pentru a naviga prin funcții.
3. Apăsați  sau  pentru a seta temperatura.
4. Dacă este necesar, setați funcțiile temporizatorului.
5. Apăsați OK
6. Apăsați  pentru a opri funcția de încălzire.

Pentru a schimba funcția, apăsați  ca să oprească aparatul, apoi reapăsați pentru a-l reporni.

—Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătire se încheie.

➤➤ Încălzire rapidă - apăsați și țineți apăsat OK timp de 3 secunde în timpul fazei de încălzire pentru a scurta timpul de încălzire. Este disponibil pentru toate funcțiile de gătire. Ventilatorul poate porni automat.

## 5.3 Timer

1. Apăsați .
2. Apăsați  sau  pentru a selecta o funcție a timer-ului.
3. Apăsați  sau  pentru a seta timpul. Apăsați OK.

Pentru a anula o funcție a timer-ului, apăsați și țineți apăsat timp de 3 secunde .

### Funcțiile cronometrelui



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



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



Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.

### Cronometru numărătoare directă

Pentru a arăta cât timp funcționează aparatul din momentul în care pornești o funcție.

## 5.4 SteamBake - Gătire la abur

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet



Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este încins.

3. Apăsați  pentru a porni aparatul.
4. Apăsați .
5. Apăsați  sau  pentru a seta temperatura.
6. Apăsați OK.
7. Preîncălziți aparatul gol timp de 10 min pentru a crea umiditate.
8. Deschideți ușa cu atenție pentru a preveni arsurile cauzate de aerul umed eliberat. Introduceți alimentele.
9. După gătire, așteptați până când aparatul se răcește. Îndepărtați apa rămasă din cavitatea în relief cu o cârpă moale.

## 5.5 Gătire asistată

Gătire asistată submeniu cuprinde programe concepute pentru preparate dedicate. Programele încep cu o setare adecvată. Poți regla durata și temperatura pe durata gătirii.

1. Apăsați  pentru a porni aparatul.
2. Apăsați .
3. Apăsați  sau  pentru a selecta funcții de gătire asistată.
4. Apăsați  sau  pentru a ajusta setările.
5. Apăsați  pentru a confirma.
6. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie. Pentru gătire asistată cu sonda alimentară, procedura este aceeași.

## Submeniu: Gătire asistată

| Legendă                                                                          |                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|  | Senzorul alimentară trebuie conectat pentru a utiliza funcția. |
|  | Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.           |
|  | Nivel raft. Consultați secțiunea Descrierea produsului.        |
|  | Umple adâncitura cavității cu apă pentru gătitul la abur.      |

| Preparate                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Pizza</b>                                                |   2  100 ml <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt                                                       |
|  <b>Pui</b><br>1 - 1.5 kg;<br>proaspăt                       |   2 <b>tavă de copt</b> <br>200 ml<br>Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform. |
|  <b>Vită</b><br>1 - 1.5 kg; 4<br>- 5 cm bu-<br>căți groase |   2 <b>tavă de copt</b><br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.                                                                              |
|  <b>File</b>                                               |   3 vas termorezistent <b>pegrătar metalic</b>                                                                                                                                                 |
|  <b>Lasagna</b><br>1 - 1.5 kg                              |  2 vas termorezistent pe <b>grătar metalic</b>                                                                                                                                                                                                                                    |
|  <b>Quiche</b>                                             |  2 formă de copt <b>pegrătar metalic</b>                                                                                                                                                                                                                                          |
|  <b>Cartofi</b><br>1 kg                                    |  2; <b>tavă de copt</b><br>Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.                                                                                                                                                                                                    |

| Preparate                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Gratin de legume</b><br>1 - 1.5 kg |  3; <b>tavă de copt</b> tapetată cu hârtie de copt<br>Taiăți legumele felii.                                                                                                                                                                                               |
|  <b>Brioșe</b>                         |   3  100 - 150 ml; tavă pentru brioșe pe <b>grătar metalic</b>                                           |
|  <b>Ciabatta</b><br>0.8 kg             |   2  150 ml <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt<br>Mai mult timp necesar pentru pâinea albă. |

## 5.6 Setări

1. Apăsați  pentru a porni aparatul.
2. Apăsați  pentru a accesa setările.
3. Apăsați  sau  pentru a ajusta setările. Apăsați .
4. Apăsați  sau  pentru a ajusta valoarea.
5. Apăsați  pentru a confirma sau a ieși din modul de ajustare.
6. Apăsați  pentru a ieși din setări.

## Submeniu: Setări

| Setare                                                   | Valoare                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>01</b> Curățare                                       | Curățare catalitică                                                                                                                                                                                    |
| <b>02</b> Timpul                                         | Modificare                                                                                                                                                                                             |
| <b>03</b> Iluminare                                      | Pornit / Oprit                                                                                                                                                                                         |
| <b>04</b> Încălzire rapidă                               | Pornit / Oprit                                                                                                                                                                                         |
| <b>05</b> Cronometru numărătoare directă                 | Pornit / Oprit                                                                                                                                                                                         |
| <b>06</b> Luminozitate display                           | 1 - 5                                                                                                                                                                                                  |
| <b>07</b> Tonul de la taste                              | Beep, Clic, None                                                                                                                                                                                       |
| <b>08</b> Volum la apăsare taste                         | 1 - 4                                                                                                                                                                                                  |
| <b>09</b> -                                              | -                                                                                                                                                                                                      |
| <b>10</b> Senzor de gătire <sup>1)</sup>                 | 1  - Alarmă, 2  - Alarmă și stop |
| <b>11</b> Semnal De Reamintire La Curățare <sup>1)</sup> | Pornit / Oprit                                                                                                                                                                                         |
| <b>12</b> -                                              | -                                                                                                                                                                                                      |
| <b>13</b> Modul demo                                     | Cod de activare: 2468                                                                                                                                                                                  |

|    | Setare                   | Valoare    |
|----|--------------------------|------------|
| 14 | Versiunea software       | Verificare |
| 15 | Resetati toate optiunile | Da / Nu    |

<sup>1)</sup> Doar pentru anumite modele

Setările implicite încep la **02**. Folosește  $\wedge$  și  $\vee$  pentru navigare.

## 5.7 Blocare

Această funcție previne o schimbare accidentală a funcției aparatului.

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

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

 - apăsați și mențineți pentru a activa și dezactiva funcția.

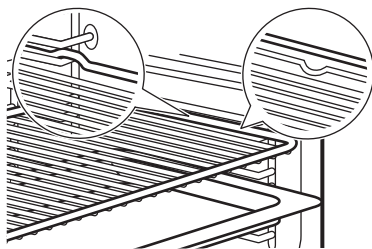
 - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată.

## 5.8 Accesorii



Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.

Introduceți accesoriul (grătar metalic/tavă) între barele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului. O mică adâncitură în partea de sus crește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Marginea din jurul raftului previne alunecarea vaselor de gătit de pe raft.



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

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

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

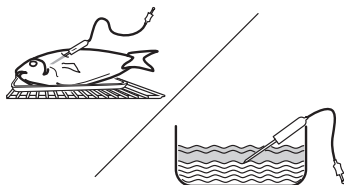
## 5.9 Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului.

Există două temperaturi care trebuie setate:

- $^{\circ}\text{C}$  - temperatura cuptorului. (max. 250  $^{\circ}\text{C}$  cu senzor alimentar). Ar trebui să fie cu cel puțin 25 $^{\circ}\text{C}$  mai mare decât temperatura senzorului alimentar.
- $\mathcal{R}$  - temperatura senzorului de gătire.

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



3. Introduceți senzorul de gătire în priza aflată în interiorul cuptorului. Consultați secțiunea Descrierea produsului.  $\mathcal{R}$  apare pe afișaj.
4.  $+$  sau  $-$  pentru a seta temperatura senzorului alimentar. Apăsați OK.

5. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol. Verificați dacă mâncarea este gata. Prelungiți durata de gătire dacă este nevoie.

Puteți selecta acțiunea dorită de sfârșit a senzorului alimentară în submeniu: Setări.

6. Opriti aparatul.
7. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

## 6. SFATURI UTILE

### 6.1 Recomandări pentru gătit

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

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

#### Simboluri utilizate în tabele:

|                                                                                   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Tipul de preparat       |
|  | Funcția de gătit        |
|  | Temperatură             |
|  | Poziție raft            |
|  | Durată gătire (min)     |
|  | Informații suplimentare |

### 6.2 Aer cald umed

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

|  | °C        |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Paste la cuptor                                                                     | 200 - 220 | 45 - 55                                                                             | 3                                                                                   |
| Cartofi gratinați                                                                   | 180 - 200 | 70 - 85                                                                             | 3                                                                                   |
| Musaca                                                                              | 170 - 190 | 70 - 95                                                                             | 3                                                                                   |
| Lasagna                                                                             | 180 - 200 | 75 - 90                                                                             | 3                                                                                   |
| Paste cannelloni                                                                    | 180 - 200 | 70 - 85                                                                             | 3                                                                                   |
| Budincă cu pâine                                                                    | 190 - 200 | 55 - 70                                                                             | 3                                                                                   |
| Budincă cu orez                                                                     | 170 - 190 | 45 - 60                                                                             | 3                                                                                   |
| Prăjitură cu mere, făcută din aluat de pandispan (prăjitură în formă rotundă)       | 160 - 170 | 70 - 80                                                                             | 3                                                                                   |
| Pâine albă                                                                          | 190 - 200 | 55 - 70                                                                             | 3                                                                                   |

### 6.3 Informații pentru institutele de testare

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

|    | °C  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă                                                   |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 150 | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 | 1) 2)                                                                              |
|    | 170 | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 | 1) 2)                                                                              |
|    | 150 | 25 - 35                                                                           | 2 și 4                                                                            | 1) 2)                                                                              |
| Pandișpan fără grăsimi                                                              |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 160 | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 | 3) 2)                                                                              |
|    | 160 | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 | 3) 2)                                                                              |
|    | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 și 4                                                                            | 4)                                                                                 |
| Plăcintă cu mere                                                                    |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 160 | 55 - 65                                                                           | 2                                                                                 | 3) 5)                                                                              |
|  | 180 | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 | 3) 5)                                                                              |
|  | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 și 4                                                                            | 3)                                                                                 |
| -Prăjitură sfărâmicioasă                                                            |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 140 | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 | 1)                                                                                 |
|  | 140 | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 | 1)                                                                                 |
|  | 140 | 25 - 45                                                                           | 2 și 4                                                                            | 1)                                                                                 |



Pâine prăjită



ma-  
xim

1 - 2

5

3)6)7)

- 1) Așezați tava de gătit cu panta spre ușă.
- 2) Preîncălziți aparatul gol.
- 3) Utilizare Raft sârmă.
- 4) Folosiți raftul de sârmă și tava de copt de mai jos. Așezați tava de gătit cu panta spre ușă.
- 5) 2 forme așezate pe diagonală (Ø 20 cm). Cea din dreapta să fie poziționată mai mult în față decât cea din stânga.
- 6) Preîncălziți aparatul gol timp de 5 min.
- 7) Conform cu: IEC 60350-1:2016 și IEC 60350-1:2023.

## 7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### 7.1 Observații privind curățarea

- Folosiți o soluție de curățare pentru suprafețe metalice.
- Folosiți un detergent special pentru cuptoare pentru pete încăpățănate. Nu aplicați detergentul pentru cuptoare pe suprafețele catalitice.
- Utilizați degresantul lichid recomandat de producător pentru a elimina reziduurile de calcar.
- depozitați alimente în aparat pentru mai mult de 20 de minute.
- Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

### 7.2 Scoaterea suporturilor raftului

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.
4. Puneți suporturile raftului înapoi în poziția inițială. Repetați pașii în ordine inversă.

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

### 7.3 Curățare catalitică

Anumite zone ale cavității au email catalitic care absoarbe grăsimea în timpul procesului de curățare catalitică. Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra cu-

rățării. Smaltul catalitic se curăță singur, nu îl curățați cu o lavetă.

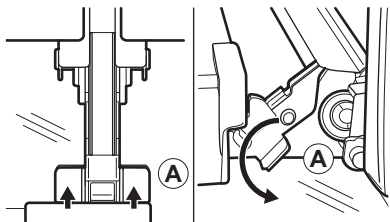
1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.
3. Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
4. Apăsăți  pentru a porni aparatul.
5. Apăsăți .
6. Apăsăți  sau  pentru a selecta 01. Apăsăți OK.

**Durata:** 1 h

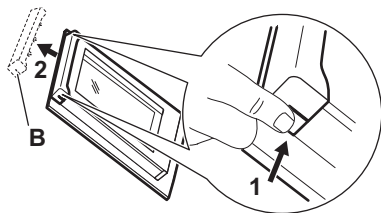
7. Când aparatul este rece, curățați podeaua cuptorului cu o lavetă moale și umedă

### 7.4 Scoaterea și montarea ușii

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



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



7. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.

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

După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.

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

### 7.5 Înlocuirea becului

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

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

#### Becul de sus

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul.
4. Montați capacul de sticlă.

## 8. DEPANARE

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

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

**Aparatul nu se încălzește.**

- Blocare este activat.

- Oprirea automată este activă.

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

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

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

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

## 9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

|                                                                |                                              |         |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------|
| Denumirea furnizorului                                         | AEG                                          |         |
| Identificarea modelului                                        | NBA5C53KAB 944035250<br>TA5CB53APB 944035252 |         |
| Index de eficiență energetică                                  | 81.2                                         |         |
| Clasă de eficiență energetică                                  | A+                                           |         |
| Consum de energie cu o încălzură standard, modul convențional  | 1.09 kWh/ciclu                               |         |
| Consum de energie cu o încălzare standard, în modul ventilație | 0.69 kWh/ciclu                               |         |
| Număr de cavități                                              | 1                                            |         |
| Sursă de căldură                                               | Energie electrică                            |         |
| Volumul                                                        | 71 l                                         |         |
| Tip cuptor                                                     | Cuptor încorporabil                          |         |
| Masă                                                           | NBA5C53KAB                                   | 31.5 kg |
|                                                                | TA5CB53APB                                   | 31.5 kg |

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

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

|                                                                                                 |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consumul de putere în standby                                                                   | 0.8 W  |
| Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil | 20 min |

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN 50564.

### 9.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

- Țineți ușa închisă în timpul gătitului și evitați să o deschideți des.

- Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.
- Folosiți vase metalice sau de culoare închisă, non-reflectorizante.
- Sari peste preîncălzire dacă nu este nevoie.
- Reduceți la minimum pauzele dintre coacerea mai multor feluri de mâncare.
- Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă. Reduceți temperatura aparatului la minimum 3 - 10 min înainte de sfârșitul gătirii.
- Oprii lampa în timpul gătitului, cu excepția cazului în care este necesar. Consultați Setări.
- Aer cald umed Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign ( în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste realizate conform cu: IEC/EN 60350-1. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat. La unele modele durează 30 sec.
- Oprire automată - din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp. Pentru a opera o funcție de gătit mai mult timp, setați timpul de gătire. Oprirea automată nu se aplică când lampa este aprinsă sau cu funcția:  START STOP .
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250 - maxim °C

## 10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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

### SLOVENSKY

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... | 15 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....     | 17 |
| 3. OPIS VÝROBKU.....            | 19 |
| 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....     | 19 |
| 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....   | 19 |
| 6. RADY A TIPY.....             | 23 |

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....        | 24 |
| 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....            | 25 |
| 9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....          | 25 |
| 10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 26 |

Vyhradzuje si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností

a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Počas používania a chladenia udržiajte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- Zapnite detskú poistku, ak je k dispozícii.
- Deti nesmú spotrebič čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu bez dozoru.

## **1.2 Všeobecná bezpečnosť**

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v hosťovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne priemernú úroveň používania v domácnosti.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Spotrebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne pro-

striedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Installation

#### VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

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

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete

#### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete hlavného napájacieho zdroja.
- Spotrebič musí byť uzemnený. Vždy používajte správne nainštalovanú prepäťovú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Zabráňte poškodeniu sieťovej zástrčky a kábla. Ak je potrebná výmena, musí ju vykonať naše autorizované servisné stredisko.

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

### 2.3 Použitie

#### VAROVANIE!

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

- Tento spotrebič neupravujte.
- Uistite sa, že vetracie otvory nie sú blokovanie.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič vypnite po každom použití.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas prevádzky buďte opatrní, pretože môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu a horľavých zmesí z alkoholových zložiek.
- Spotrebič neobsluhujte s mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.

- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Keď sú dvierka otvorené, iskry a otvorený oheň uchovávajte ďalej od spotrebiča.
- Na zaváranie používajte iba schválené sklenené nádoby a poháre.
- Horľavé výrobky neumiestňujte do blízkosti spotrebiča.

#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

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

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

## 2.4 Ošetrovanie a čistenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

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

## 2.5 Likvidácia

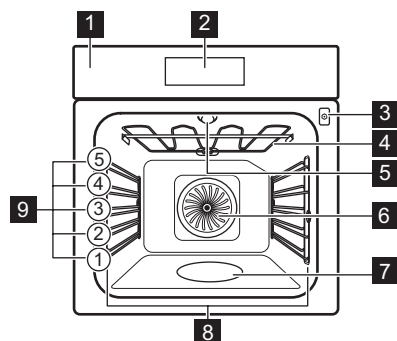
### **VAROVANIE!**

Riziko zranenia alebo udusenía.

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

## 3. OPIS VÝROBKU

### 3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 4 Ohrevný článok
- 5 Osvetlenie
- 6 Ventilátor

- 7 Priehlbina dutiny
- 8 Držiak police, odnímateľný
- 9 Úroveň roštu v rúre

### 3.2 Dotykové polia

|     |                                              |
|-----|----------------------------------------------|
| ①   | Zapnutie a vypnutie spotrebiča.              |
| ^ v | Na navigáciu v ponuke.                       |
| + - | Na úpravu nastavení.                         |
|     | Stlačením nastavte funkciu: Pečenie v pare.  |
|     | Na nastavenie funkcie podporovaného varenia. |
|     | Na nastavenie funkcií časovača.              |
|     | Na zadanie nastavení.                        |
| OK  | Na potvrdenie výberu.                        |

## 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

### 4.1 Nastavenie času

1. Stlačením **+** alebo **-** upravte hodiny a minúty.
2. Stlačením **OK** potvrďte.

### 4.2 Úvodné predhrievanie a čistenie

Prázdny spotrebič predhrejte, aby sa odstránili všetky pachy. Miestnosť dobre vyvetrajte.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo a zasúvacie lišty.

2. Každú funkciu nastavte na maximálnu teplotu a spotrebič nechajte zapnutý počas určenej doby trvania: 1 h, 15 min, 15 min. Pozrite si časť Každodenné používanie.
3. Spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť.
4. Vyčistite mikrovlnkovou handričkou, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Vymeňte príslušenstvo a zasúvacie lišty.

## 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### 5.1 Funkcie varenia

|  |                                                                     |
|--|---------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Teplotovzdušné pečenie:</b> Rovnomerné pečenie, jemnosť, sušenie |
|  | <b>Tradičné pečenie:</b> Tradičné pečenie                           |
|  | <b>SteamBake:</b> Parné pečenie                                     |

|  |                                                                                    |
|--|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>AirFry:</b> Vyprážanie jedla s menším množstvom oleja a bez papiera na pečenie. |
|  | <b>Mrazené pokrmy:</b> Hranolčeky, americké zemiaky, jarné rolky                   |
|  | <b>Pizza:</b> Pečenie pizze                                                        |

|                                                                                   |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | <b>Dolný ohrev:</b> Pečenie koláčov        |
|   | <b>Rozmrazovanie:</b> Rozmrazovanie        |
|   | <b>Vlhký horúci vzduch:</b> Pečenie        |
|  | <b>Gril:</b> Zapekanie, grilovanie         |
|  | <b>Turbo gril:</b> Pečenie mäsa, zapekanie |
|   | <b>Zohrievanie:</b> Ohrev, varenie         |

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

## 5.2 Nastavenie: funkcie varenia

1. Stlačením  zapnete spotrebiča.
2. Stlačením  alebo  prejdite na funkcie.
3. Stlačením  alebo  nastavte teploty.
4. V prípade potreby nastavte funkcie časovača.
5. Stlačte OK.
6. Ak chcete vypnúť funkciu varenia, stlačte .

Ak chcete zmeniť funkciu, stlačte  čím spotrebič vypnete, a potom ho znova stlačte, čím ho znova zapnete.

— Lišta priebehu – vizuálne indikuje, kedy spotrebič dosiahne nastavenú teplotu alebo kedy sa skončí čas prípravy.

» Rýchle zohrievanie - stlačte a podržte OK po dobu 3 sekúnd počas fázy zahrievania, aby ste skrátili čas zahrievania. Je k dispozícii pre všetky funkcie varenia. Ventilátor sa môže automaticky zapnúť.

## 5.3 Časovač

1. Stlačte .
2. Stlačením  alebo  vyberte funkciu časovača.
3. Stlačením  alebo  nastavte čas. Stlačte OK.

Ak chcete zrušiť funkciu časovača, stlačte a 3 sekundy podržte .

| Funkcie časovača                                                                  |                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Služi na nastavenie odpočítavania času. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.                 |
|  | Služi na nastavenie odpočítavania času. Keď časovač skončí, zaznie signál a varenie sa zastaví. |
|  | Odloženie začiatku alebo konca varenia.                                                         |
| <b>Časovač</b>                                                                    | Zobrazuje, ako dlho spotrebič pracuje od okamihu spustenia funkcie.                             |

## 5.4 SteamBake - Parné pečenie

1. Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné.
2. Priehlbínu v dutine rúry naplňte vodou z vodovodu



Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je spotrebič horúci.

3. Stlačením  zapnete spotrebiča.
4. Stlačte .
5. Stlačením  alebo  nastavte teplotu.
6. Stlačte OK.
7. Prázdny spotrebič predhrievajte po dobu 10 min, aby sa vytvorila vlhkosť.
8. Dvierka otvorte opätne, aby ste predišli popáleninám z uvoľneného vlhkého vzduchu. Vložte jedlo.
9. Po varení počkajte, kým sa spotrebič ochladí. Pomocou mäkkej handričky odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

## 5.5 Podporované varenie

Veďajšia ponuka Podporované varenie veďajšia ponuka pozostáva z programov, ktoré sú navrhnuté pre špeciálne pokrmy. Programy začínajú s vhodným nastavením. Môžete upraviť čas a teplotu počas pečenia.

1. Stlačte  na zapnutie spotrebiča.
2. Stlačte .

3. Stlačte  $\wedge$  alebo  $\vee$  na výber funkcií podporovaného varenia.
4. Ak je potrebné upraviť nastavenia, stlačte tlačidlo  $+$  alebo  $-$ .
5. Stlačením OK potvrdíte.
6. Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby. Pri podporovanom varení s teplotnou sondou je postup rovnaký.

## Podmenu: Podporované varenie

| Legenda |                                                                                                                                                          |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Aby ste mohli funkciu používať, musí byť pripojená teplotná sonda.                                                                                       |
|         | Pred pečením spotrebič predhrejte.                                                                                                                       |
|         | Úroveň roštu. Pozrite si časť Opis výrobku.                                                                                                              |
|         | Priehľbinu dutiny rúry naplňte vodou na parné pečenie.                                                                                                   |
| Pokrm   |                                                                                                                                                          |
|         | <b>Pizza</b><br>2  100 ml <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie                                                                           |
|         | <b>Kurča</b><br>1 – 1,5 kg; čerstvé<br>2 <b>plech na pečenie</b> ,<br>200 ml<br>Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.         |
|         | <b>Hovädzie</b><br>1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kúsky<br>2 <b>plech na pečenie</b><br>Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča. |
|         | <b>Filety</b><br>3 <b>zapekacia nádoba na drôtovej mriežke</b>                                                                                           |
|         | <b>Lasagne</b><br>1 – 1,5 kg<br>2 <b>zapekacia nádoba na drôtovej mriežke</b>                                                                            |
|         | <b>Slaný koláč</b><br>2 <b>plech na pečenie na drôtovej mriežke</b>                                                                                      |
|         | <b>Zemiaky</b><br>1 kg<br>2 <b>plech na pečenie</b><br>Na plech na pečenie položte celé zemiaky so šupkou.                                               |
|         | <b>Zapečená zelenina</b><br>1 – 1,5 kg<br>3 <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie<br>Zeleninu nakrájajte na plátky.                       |

| Pokrm |                                                                                                                                    |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <b>Muffiny</b><br>3  100 – 150 ml <b>plech na muffiny na drôtovej mriežke</b>                                                      |
|       | <b>Ciabatta</b><br>0,8 kg<br>2  150 ml <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie<br>Biely chlieb si vyžaduje viac času. |

## 5.6 Nastavenia

1. Stlačením tlačidla zapnete spotrebič.
2. Stlačením tlačidla získate prístup k nastaveniam.
3. Ak chcete upraviť nastavenia, stlačte tlačidlo  $\wedge$  alebo  $\vee$ . Stlačte OK.
4. Stlačením tlačidla  $+$  alebo  $-$  upravte hodnotu.
5. Stlačením OK potvrdíte alebo ukončíte režim nastavenia.
6. Stlačením tlačidla ukončíte nastavenia.

## Podponuka: Nastavenia

|    | Nastavenie                        | Hodnota                           |
|----|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 01 | Čistenie                          | Čistenie katalýzou                |
| 02 | Presný čas                        | Zmeniť                            |
| 03 | Osvetlenie rúry                   | Zap./Vyp.                         |
| 04 | Rýchle zohrievanie                | Zap./Vyp.                         |
| 05 | Časovač                           | Zap./Vyp.                         |
| 06 | Jas displeja                      | 1 – 5                             |
| 07 | Tóny tlačidiel                    | Beep, Clic, None                  |
| 08 | Hlasitosť zvuku                   | 1 – 4                             |
| 09 | -                                 | -                                 |
| 10 | Teplotná sonda <sup>1)</sup>      | 1  – alarm, 2  alarm a zastavenie |
| 11 | Pripomenka čistenia <sup>1)</sup> | Zap./Vyp.                         |
| 12 | -                                 | -                                 |
| 13 | Režim Demo                        | Aktivačný kód: 2468               |

|    | Nastavenie               | Hodnota  |
|----|--------------------------|----------|
| 14 | Verzia softvéru          | Kontrola |
| 15 | Zrušiť všetky nastavenia | Áno/nie  |

<sup>1)</sup> len vybrané modely

Predvolené nastavenia začínajú na **02**. Na navigáciu použite  $\wedge$  a  $\vee$ .

## 5.7 Blokovanie

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

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

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

 – stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie funkcie.

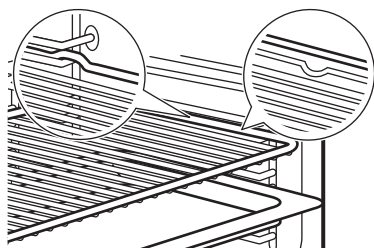
 – 3-krát zabliká, keď sa blokovanie zapne.

## 5.8 Príslušenstvo



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

Príslušenstvo (drôtená mriežka/plech) vložte medzi vodiace lišty držiakov. Uistite sa, že sa drôtená mriežka dotýka zadnej časti vnútra rúry. Malý zárez v hornej časti zvyšuje bezpečnosť a poskytuje ochranu proti prevráteniu. Okraj okolo mriežky zabraňuje zošmyknutiu riadu z roštu.



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

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

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

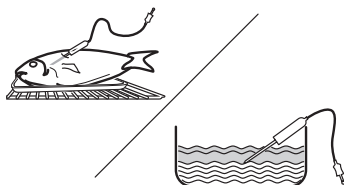
## 5.9 Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla.

Nastavujú sa dve teploty:

- $^{\circ}\text{C}$  – teplota rúry. (max.  $250^{\circ}\text{C}$  s teplotnou sondou). Mala by byť aspoň  $25^{\circ}\text{C}$  vyššia ako teplota teplotnej sondy.
-  – teplota teplotnej sondy.

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



3. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Pozrite si časť Opis výrobku.  sa zobrazí na displeji.
4. Stlačte  $+$  alebo  $-$  na nastavenie teploty teplotnej sondy. Stlačte OK.
5. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

Vo vedľajšej ponuke môžete vybrať úkon ukončenia používania teplotnej sondy: Nastavenia.

6. Vypnite spotrebič.
7. Zástrčku teplotnej sondy vytiahnite zo zásuvky a pokrm vyberte zo spotrebiča.

## 6. RADY A TIPY

### 6.1 Odporúčania pre varenie

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

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

#### Symbody použité v tabuľkách:

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

### 6.2 Vlhký horúci vzduch

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

|  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Zapečené cestoviny                                                                | 200 – 220 | 45 – 55                                                                           | 3                                                                                 |
| Zapečené zemiaky                                                                  | 180 – 200 | 70 – 85                                                                           | 3                                                                                 |
| Moussaka                                                                          | 170 – 190 | 70 – 95                                                                           | 3                                                                                 |
| Lasagne                                                                           | 180 – 200 | 75 – 90                                                                           | 3                                                                                 |
| Cannelloni                                                                        | 180 – 200 | 70 – 85                                                                           | 3                                                                                 |
| Chlebový puding                                                                   | 190 – 200 | 55 – 70                                                                           | 3                                                                                 |
| Ryžový puding                                                                     | 170 – 190 | 45 – 60                                                                           | 3                                                                                 |
| Jablkový koláč z piškótového cesta (okružla forma na koláče)                      | 160 – 170 | 70 – 80                                                                           | 3                                                                                 |
| Biely chlieb                                                                      | 190 – 200 | 55 – 70                                                                           | 3                                                                                 |

### 6.3 Informácie pre skúšobné ústavy

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

|  | °C |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Malé koláčiky, 20 ks/plech                                                          |    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |

|    | °C   |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 150  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 | 1) 2)                                                                              |
|    | 170  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 | 1) 2)                                                                              |
|    | 150  | 25 - 35                                                                           | 2<br>a 4                                                                          | 1)2)                                                                               |
| Piškótový koláč bez tuku                                                            |      |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 160  | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 | 3)2)                                                                               |
|    | 160  | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 | 3)2)                                                                               |
|    | 160  | 45 - 55                                                                           | 2<br>a 4                                                                          | 4)                                                                                 |
| Jablkový koláč                                                                      |      |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 160  | 55 - 65                                                                           | 2                                                                                 | 3)5)                                                                               |
|    | 180  | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 | 3)5)                                                                               |
|    | 160  | 55 - 65                                                                           | 2<br>a 4                                                                          | 3)                                                                                 |
| Sušienky z krehkého cesta                                                           |      |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 | 1)                                                                                 |
|    | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 | 1)                                                                                 |
|    | 140  | 25 - 45                                                                           | 2<br>a 4                                                                          | 1)                                                                                 |
| Hrianky                                                                             |      |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|  | Max. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 | 3)6)7)                                                                             |

1) Použite plech na pečenie, ktorý umiestnite šikmou stranou smerom k dvierkam.

2) Prázdny spotrebič predhrejte.

3) Použite Drôtený rošt.

4) Použite drôtený rošt a plech na pečenie pod ním. Použite plech na pečenie, ktorý umiestnite šikmou stranou smerom k dvierkam.

5) 2 formy umiestnené diagonálne (Ø 20 cm). Pravú umiestnite viac dopredu ako ľavú.

6) Prázdny spotrebič predhrievajte po dobu 5 min.

7) Podľa: IEC 60350-1:2016 a IEC 60350-1:2023.

## 7. OŠETROVANIE A ČISTENIE

### 7.1 Poznámky k čisteniu

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

### 7.2 Vybratie zasúvacích lišt

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

Ak sú k dispozícii teleskopické lišty, ich západky musia smerovať dopredu.

### 7.3 Čistenie katalýzou

Vybrané oblasti dutiny majú katalytický smalt, ktorý absorbuje tuk počas procesu katalytického čistenia. Zmena farby katalytického povrchu alebo flaky nemajú negatívny vplyv na čistenie. Katalytický smalt je samočistiaci, nečistite ho handričkou.

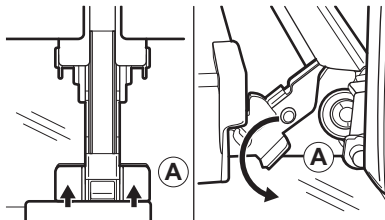
1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.
3. Dno rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
4. Stlačením ① zapnete spotrebič.
5. Stlačte .
6. Stlačením ^ alebo v vyberte 01. Stlačte OK.

**Doba trvania:** 1 h

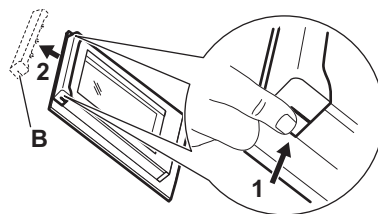
7. Keď spotrebič vychladne, vyčistite dno rúry vlhkou mäkkou handričkou.

### 7.4 Vybratie a inštalácia dvierok

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



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



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

Po čistení zvolte opačný postup.

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

## 7.5 Výmena osvetlenia

Spotrebič odpojte od elektrickej siete a počkajte, kým nevychladne.

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

## Horné osvetlenie

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

## 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

### Nemôžete aktivovať ani ovládať spotrebič.

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

### Spotrebič sa nezohrieva.

- Funkcia Blokovanie je aktivovaná.

- Aktivovalo sa automatické vypínanie.

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

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

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

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

## 9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

|                                                                                   |                 |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|
| Názov dodávateľa                                                                  | AEG             |           |
| Identifikácia modelu                                                              | NBA5C53KAB      | 944035250 |
|                                                                                   | TA5CB53APB      | 944035252 |
| Index energetickej účinnosti                                                      | 81.2            |           |
| Trieda energetickej účinnosti                                                     | A+              |           |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim                         | 1.09 kWh/cyklus |           |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorevej nútenej konvekcie | 0.69 kWh/cyklus |           |
| Počet vykurovacích častí                                                          | 1               |           |
| Zdroj tepla                                                                       | Elektrina       |           |
| Objem                                                                             | 71 l            |           |
| Typ rúry                                                                          | Zabudovaná rúra |           |
| Hmotnosť                                                                          | NBA5C53KAB      | 31.5 kg   |
|                                                                                   | TA5CB53APB      | 31.5 kg   |

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-1.

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

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

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564.

### 9.3 Tipy na úsporu energie

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

požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa automaticky vypne. Pri niektorých modeloch to trvá 30 sek.

- Automatické vypnutie – ak je funkcia varenia zapnutá a nastavenia sa

nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne. Ak chcete, aby funkcia varenia fungovala dlhšie, nastavte čas varenia. Automatické vypnutie sa nevzťahuje, keď je lampa zapnutá alebo na funkciu:



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

## 10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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





701138411-A-262026