AEG

aeg.com/register



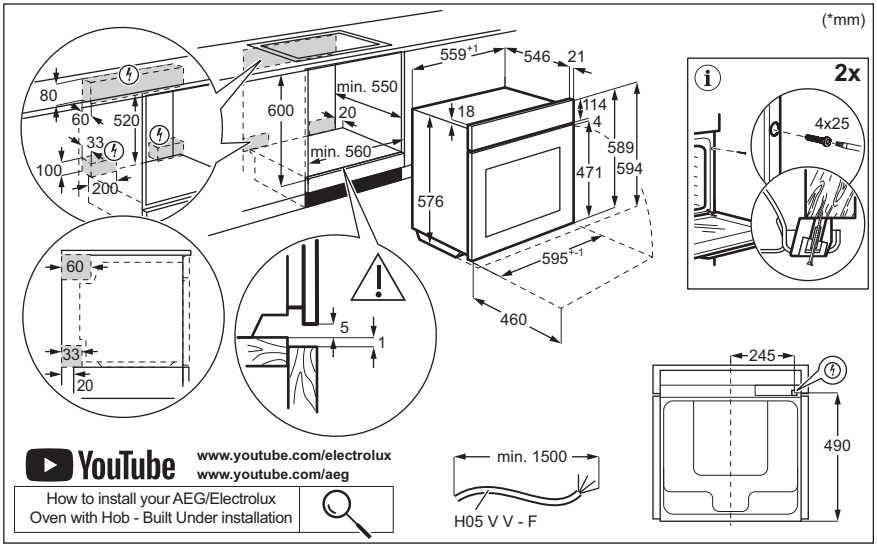
NBA5P531AB

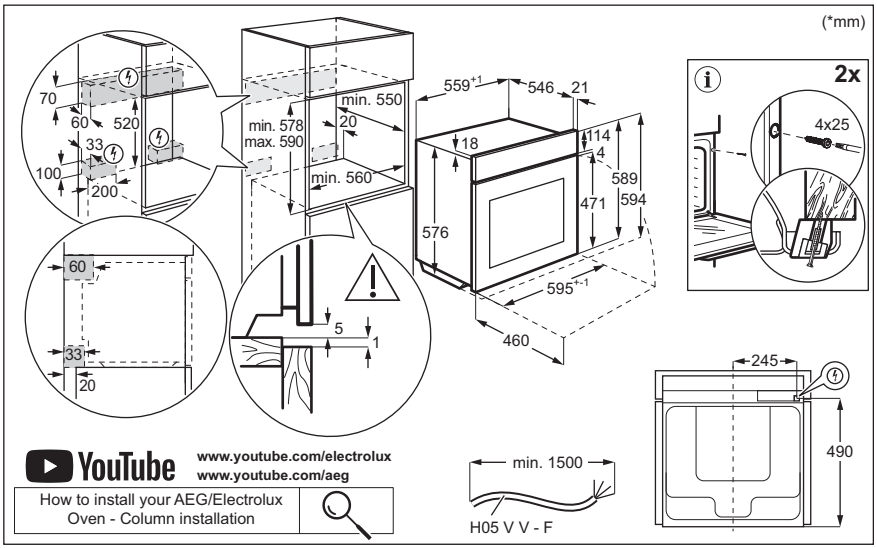
BG Ръководство за употреба | **Фурна** **3**

HR Upute za uporabu | **Pećnica** **27**

SL Navodila za uporabo | **Pečica** **49**

МОНТАЖ / POSTAVLJANJE / NAMESTITEV





Добре дошли в AEG! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.

Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:
www.aeg.com/support

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА....8
4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ....9
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА....10
6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА....11
7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ....16
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА....17
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ....18
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ....19
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ....21
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ....24
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ....25
14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА....26

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните

рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда и мобилни устройства с приложението.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, налични на нашия уебсайт.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.

- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

2.2 Електрическо свързване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

2.3 Използване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.
- Не споделяйте своята Wi-Fi парола.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Съществува риск стъклените панели да се счупят.
- Сменете незабавно стъклените панели на вратата, когато са повредени. Свържете се с оторизирания сервизен център.
- Бъдете внимателни, когато сваляте вратата от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Пиролитично почистване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване / пожар / химически емисии (пушек) в пиролитичен режим.

- Преди извършване на пиролитично почистване и първоначално подгряване, извадете от фурната следното:
  - всички излишни остатъци от храна, разливи / отлагания от мазнина.
  - всякакви подвижни предмети (включително рафтове, странични релси и др., предоставени с уреда), особено всички незалепващи тенджери, тигани, тави, прибори и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да се приближават до уреда, докато се извършва пиролитичното почистване. Уредът се нагорещява и горещият въздух излиза от предните охлаждащи отвори.
- Пиролитичното почистване е високотемпературна операция, която може да отдели изпарения от остатъците от готвене и конструкционни материали. Затова се препоръчва на потребители да направят следното:
  - да осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитично почистване.
  - осигурява добра вентилация по време на и след първоначалното подгряване.

- Не разливайте и не наливайте вода върху вратичката на фурната по време на и след пиролитичното почистване, за да избегнете повреда на стъклените панели.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.
- Пазете малките домашни любимци далече от уреда по време и след пиролитичното почистване и първоначалното подгряване. Малките домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.
- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави, табли, прибори и т.н., могат да бъдат повредени от високотемпературното пиролитично почистване, като също така могат да бъдат източник за вредни изпарения от ниско ниво.

2.6 Вътрешно осветление

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

2.8 Изхвърляне

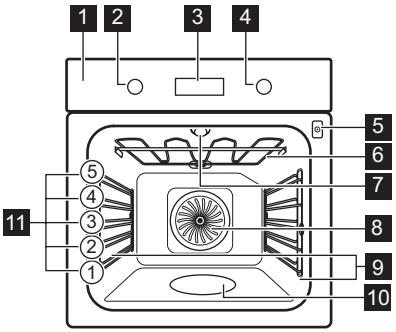
⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



1 Контролен панел
2 Копче за функциите за нагряване
3 Екран
4 Копче за управление
5 Гнездо за включване на термосондата
6 Нагряващ елемент
7 Лампа
8 Вентилатор
9 Водачи за скара, отстраняеми
10 Вътрешна част на фурната
11 Позиция на скара

3.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**
  За форми за кекс, ястия в устойчиви на високи температури съдове, ястия за печене, готварски съдове/съдове.
- **Тава за печене**
  За влажни кексове, печени изделия, хляб, големи печени меса, замразени ястия и за събиране на изтичане на течности, напр. мазнина при печене на храна на скара.
- **Съд за грил / печене**
  За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Термосонда**
  За да контролирате готвенето въз основа на температурата вътре в храната.
- **Телескопични водачи**
  За по-лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.

4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

4.1 За включване и изключване на уреда.

За да включите уреда:

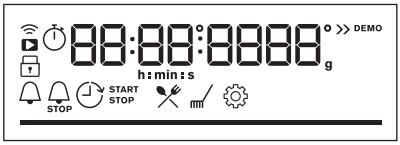
1. Натиснете копчетата. Копчетата изскачат.
2. Завъртете ключа за функции нагряване, за да изберете функцията.
3. Завъртете контролния ключ, за да регулирате настройките.

За да изключите уреда: завъртете ключа за Функции нагряване в изключена позиция 0.

4.2 Преглед на контролния панел

	Натиснете , за да зададете функциите на таймера.
	Натиснете , за да зададете: Бързо загряване
	Натиснете , за да включите и изключите лампичката на уреда.
	Натиснете за настройка на температурата на храната: Термосонда.
OK	Натиснете , за да потвърдите избора си.

4.3 Индикатори на екрана



Екран със зададени функции на бутоните.

	Уредът е заключен.
	Подменю: Помощ при готвене.
	Подменю: Почистване.
	Подменю: Настройки
	Бързо загряване е активиран.
	Готвенето на пара е активирано.
	Термосонда е активиран.
	Таймер е активиран.
STOP	Време за готвене е активиран.
	Час на Забавен старт е активиран.
	Брояч е активиран.
	Wi-Fi е активиран.
	Дистанционно управление е активиран.
	Лента за хода на готвене – визуално показва кога уредът достига зададената температура или кога времето за готвене свършва.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Настройване на часовника

След първото свързване към електрическата мрежа, изчакайте докато на екрана се покаже: **"00:00"** или **"12:00"** (в зависимост от модела).

1. Завъртете копчето за управление, за да зададете времето.
2. Натиснете OK.

5.2 Първоначално подгряване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба и се свържете с храната. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проветрете помещението по време на предварителното загряване.

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.
2. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.
3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
5. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
6. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.
7. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция.

5.3 Безжична връзка

За да свържете уреда, който Ви трябва:

- Безжична връзка с интернет.
- Мобилно устройство, свързано към същата безжична мрежа.

1. За да изтеглите приложението, сканирайте QR кода, намиращ се на задната корица на ръководството за потребителя. Можете също да изтеглите приложението директно от магазина за приложения.
2. Следвайте инструкциите за инсталиране на приложението.
3. Завъртете ключа за функцията за загряване, за да изберете .
4. Завъртете контролния ключ, за да изберете / Wi-Fi. Включете или изключете. Вижте глава „Ежедневна употреба“, Промяна: Настройки.

Wi-Fi е включен по подразбиране. Вижте глава „Енергийна ефективност“ за съвети за икономия на енергия.

ⓘ

От съображения за безопасност, дистанционното управление се изключва автоматично след 24 ч. Повторете процеса на включване, ако е необходимо.

Честота	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимална мощност	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi модул	NIUS-50

5.4 Софтуерни лицензи

Софтуерът в този продукт съдържа компоненти, които са базирани на безплатен софтуер и такъв с отворен код. AEG благодари за приноса на общностите, предоставящи софтуер с отворен код и роботика, към проекта за разработване.

За достъп до сорс кода на тези компоненти от безплатен софтуер и софтуер с отворен код, чиито лицензионни

условия изискват публикуване, и за да видите пълната им информация за авторски права и приложимите лицензионни условия, посетете: http://aeg.opensoftwarerepository.com (папка NIUS).

6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Функции нагряване

Горещ въздух/вентилир
За печене на месо и печене на сладкиши. Задайте по-ниска температура, отколкото за Горно + долно нагряване, тъй като вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната.

Традиционно печене
За печене на тестени и месни храни на едно ниво.

SteamBake
За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне.

Дълбоко замразени храни
За да станат хрупкави полуготовите храни, напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца.

Функция пица
За печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.

Долен нагревател
За запичане и хрупкава основа. Използвайте най-ниското ниво на фурната.

Печене с влажност
Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността на уреда може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба”, забележете: Печене с влажност.

Грил
За запичане на тънки храни или препичане на хляб.

Турбо грил
За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.

ⓘ

Лампата може да се изключи автоматично при температура под 80 °C при някои функции нагряване.

6.2 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди.

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.

6.3 Настройка: Функции нагряване

1. Завъртете контролното копче за функции нагряване, за да изберете Функция нагряване.
2. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.

Бързо загряване – натиснете и задръжте, за да съкратите времето за нагряване. Опцията е възможна за някои

от функциите за нагряване. Вентилаторът може да се включи автоматично.

6.4 Настройка: SteamBake – Готвене на пара

1. Уверете се, че уреда е студен.
2. Напълнете релефа във вътрешността с максимум 250 мл чешмяна вода. Не пълнете отново вътрешността на фурната по време на готвене или когато уредът е нагорещен.
3. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да изберете Функция нагряване.
4. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.
5. Загрейте предварително празния уред за 10, за мин да създадете влажност.
6. Поставете храната в уреда.
7. Когато готвенето приключи, завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.
8. Когато уредът изстине, отстранете останалата вода от вътрешното отделение с мека кърпа.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.

6.5 Влизане: Меню

Отворете менюто за достъп до ястия и настройки за Помощ при готвене.

1. Завъртете ключа за функциите за загряване на .

На дисплея се показва , , .

2. Завъртете контролния ключ и изберете иконата, за да влезете в подменюто. Натиснете OK.

6.6 Настройка: Помощ при готвене

Помощ при готвене Подменюто се състои от програми, предназначени за специални ястия. Програмите започват с подходяща настройка. Можете да регулирате времето и температурата по време на готвене.

1. Завъртете ключа за функциите за загряване на .
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете OK.
3. Завъртете контролния ключ, за да изберете ястие (P1 - P...). Натиснете OK.
4. Поставете храната в уреда. Натиснете OK.
5. Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

Подменю: Помощ при готвене

Легенда	
	Сензорът за храна трябва да бъде свързан, за да използвате функцията. Вижте глава „Използване на аксесоари“.
	Напълнете релефа във вътрешността с вода за готвене с пара.
	Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата. Вижте глава „Описание на продукта“.

Дисплеят показва **P** и **номер** на ястието, което можете да проверите в таблицата.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P1	**Говеждо печено, алангле**	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	 **2**; **тава за печене** Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P2	**Говеждо печено, средно изпечено**		
P3	**Говеждо печено, добре изпечено**		
P4	**Пържола, средно изпечена**	180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена	 **3**; печене на ястието на **скара** Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P5	**Печено/Задушено говеждо** (основно ребро, бут, корем)	1.5 - 2 кг	 **2**; печене на ястието на **скара** Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.
P6	**Печено говеждо, алангле** (бавно готвене)	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	 **2**; **тава за печене** Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P7	**Печено говеждо, средно изпечено** (бавно готвене)		
P8	**Печено говеждо, добре изпечено** (бавно готвене)		
P9	**Говеждо филе, алангле** (бавно готвене)	0.5 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	 **2**; **тава за печене** Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P10	**Говеждо филе, средно** изпечено (бавно готвене)		
P11	**Говеждо филе, готово** (бавно готвене)		
P12	**Печено телешко** (напр., плешка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета	**2**; печено ястие на **скара** Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда. Покрито печено.
P13	**Печен свински врат или плешка**	1.5 - 2 кг	 **2**; печено ястие на **скара** Добавете 200 мл течност към тавата за печене.
P14	**Дърпано свинско** (бавно готвене)	1.5 - 2 кг	 **2**; **тава за печене** След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.
P15	**Свинско филе, прясно**	1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	 **2**; печене на ястието на **скара** Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P16	**Свински ребра с тънко месо**	2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки ребра с тънко месо	**3**; **дълбок тиган** Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P17	**Агнешки бут с кост**	1.5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета	**2**; печете ястието в **тава за печене** Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P18	**Цяло пиле**	1 - 1.5 кг; пресни	**2**; 200 мл; касерол в **тава за печене** След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.
P19	**Половин пиле**	0.5 - 0.8 кг	**3**; **тава за печене**
P20	**Пилешки гърди**	180 - 200 г на парче	**2**; касерол на **скара** Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
P21	**Пилешки бутчета, пресни**	-	**3**; **тава за печене** Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.
P22	**Патица, цяла**	2 - 3 кг	**2**; печено ястие на **скара** Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
P23	**Гъска, цяла**	4 - 5 кг	**2**; **дълбок тиган** Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
P24	**Руло „Стефани“**	1 кг	**2**; **скара**
P25	**Цяла риба, на грил**	0.5 - 1 кг на риба	**2**; **тава за печене** Напълнете рибата с масло, подправки и билки.
P26	**Филе от риба**	-	**3**; касерол на **скара**
P27	**Чийзкейк**	-	**2**; ∅ 28 см форма за торта на **скара**
P28	**Ябълков кейк**	-	**2**; 100 - 150 мл; **тава за печене**
P29	**Ябълков тарт**	-	**2**; форма за пай на **скара**
P30	**Ябълков пай**	-	**2**; 100 - 150 мл; ∅ 22 см форма за пай на **скара**
P31	**Брауни**	2 кг тесто	**3**; **дълбок тиган**
P32	**Мъфини**	-	**2**; 100 - 150 мл; форма за мъфини на **скара**

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P33	**Кейк с хлебна форма**	-	**2**; форма за хляб на **скара**
P34	**Печени картофи**	1 кг	**2**; **тава за печене** Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
P35	**Картофи с коричка**	1 кг	**3**; **тава за печене** с поставена хартия за печене Нарежете картофите на парчета.
P36	**Гриловани смесени зеленчуци**	1 - 1.5 кг	**3**; **тава за печене** с поставена хартия за печене Нарежете зеленчуците на парчета.
P37	**Крокети, замразени**	0.5 кг	**3**; **тава за печене**
P38	**Пържени картофи, замразени**	0.75 кг	**3**; **тава за печене**
P39	**Лазаня с месо/ зеленчуци със сухи кори за паста**	1 - 1.5 кг	**2**; касерола върху **скара**
P40	**Картофен огретен** (сурови картофи)	1 - 1.5 кг	**1**; касерола върху **скара** Завъртете ястието след половината от времето за готвене.
P41	**Прясна пица, тънка**	-	**2**; 100 мл; **тава за печене** с поставена хартия за печене
P42	**Прясна пица, дебела**	-	**2**; **тава за печене** с поставена хартия за печене
P43	**Киш**	-	**2**; тава за печене на **скара**
P44	**Багета/Чабата/Бял хляб**	0.8 кг	**2**; 150 мл; **тава за печене** с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.
P45	**Пълнозърнест / ръжен / черен хляб**	1 кг	**2**; 150 мл; **тава за печене** поставена хартия за печене / правоъгълна тава за печене на **скара**

6.7 Промяна: Настройки

1. Завъртете ключа за функциите за загряване на .
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете OK.
3. Завъртете копчето, за да изберете настройката. Натиснете OK.
4. Завъртете контролния ключ за регулиране на стойността. Натиснете OK.
5. Завъртете копчето за функциите за загряване в изключена позиция, за да излезете от Меню.

Подменю: Настройки

	Настройка	Стойност
01	Час от денонощието	Смяна
02	Яркост на екрана	1 - 5

	Настройка	Стойност
03	Звук на бутоните	1 - Звуков сигнал, 2 - Щракване, 3 - Изключен звук
04	Сила на звук. сигнал	1 - 4
05	Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп, 2 - Аларма
06	Брояч	Вкл. / Изкл.
07	Осветление	Вкл. / Изкл.
08	Бързо загряване	Вкл. / Изкл.
09	Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.

	Настройка	Стойност
10	Wi-Fi	Вкл. / Изкл.
11	Авто дистанционно действие	Вкл. / Изкл.
12	Забравяне на мрежата	Да/Не
13	Демо режим	Активиращ код: 2468
14	Софтуерна версия	Проверка
15	Зануляване на настройките	Да/Не

7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

7.1 Заключване

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

Когато се активира, докато уредът се използва, той заключва командното табло, като гарантира, че текущите настройки за готвене продължават без прекъсване.

Когато е активиран, докато уредът е изключен, той поддържа командното табло заключено, като предотвратява неволното включване на уреда.

OK - натиснете и задръжте, за да включите функцията.

Прозвучава сигнал. - премигва 3 пъти, когато заключването е включено.

OK - натиснете и задръжте, за да изключите функцията.

7.2 Автоматично изключване

От съображения за безопасност, ако функцията за нагряване е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време.

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

Ако възнамерявате да пуснете функция за нагряване за продължителност, надвишаваща времето за автоматично изключване, задайте времето на готвене. Вижте глава „Функции на часовника“.

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Час на Забавен старт.

7.3 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

8.1 Описание на функциите на таймера

Таймер	За задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи се чува сигнал. Тази функция не влияе върху работата на уреда и може да бъде зададена по всяко време.
Време за готвене	За задаване на времетраене на готвенето. Когато таймерът приключи, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагряване се изключва автоматично.
Час на Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Брояч	Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на уреда и може да бъде зададена по всяко време.

8.2 Настройка: Таймер

1. Натиснете .

На екрана се показва: 0:00 и .

2. Завъртете контролния ключ, за да зададете Таймер.
3. Натиснете OK. Таймерът започва веднага обратно броене.

8.3 Настройка: Време за готвене

STOP

1. Завъртете ключовете, за да изберете функцията за нагряване и за да зададете температура.
2. Натиснете докато на екрана се покаже: 0:00 и STOP.
3. Завъртете контролния ключ, за да зададете Време за готвене.
4. Натиснете OK.Таймерът започва веднага обратно броене.
5. Когато времето изтече, натиснете OK и завъртете копчето за Функции нагряване в изключено положение.

8.4 Настройка: Час на Забавен старт

1. Завъртете ключовете, за да изберете функцията за нагряване и за да зададете температура.
2. Натиснете докато на екрана се покаже: и START .
3. Завъртете копчето, за да настроите часа за начало.
4. Натиснете OK.

На дисплея се показва: **--:--** STOP .

5. Завъртете ключа за управление, за да зададете времето за край.
6. Натиснете OK.

Таймерът започва обратно броене съгласно настроеното време за старт.

7. Когато времето изтече, натиснете OK и завъртете копчето за Функции нагряване в изключено положение.

8.5 Настройка: Брояч

1. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в Меню.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете / Брояч. Вижте глава „Всекидневна употреба“, Меню: Настройки.
3. Натиснете OK.
4. Завъртете контролния ключ, за да включите и изключите Времето на експлоатация на вкл. и изкл
5. Натиснете OK.

8.6 Настройка: Час от денонощието

1. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в Меню.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете / Час от денонощието. Вижте глава „Всекидневна употреба“, „Меню“: Настройки.
3. Завъртете контролния ключ, за да зададете часа.

4. Натиснете OK.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

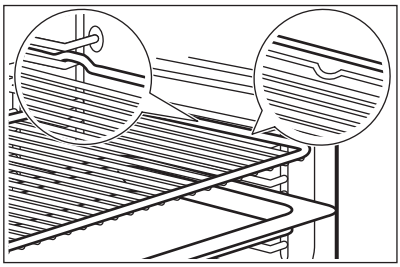
9.1 Поставяне на аксесоари

ⓘ

В зависимост от модела, допълнителните функции може да варират. За повече информация относно аксесоарите вижте глава "Описание на продукта".

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Поставете аксесоара (скара/тава) между водещите ленти на носача на рафта. Уверете се, че рафтът докосва задната част на фурната .



Ако Вашата тава има наклон, поставете я към задната част на фурната.

Ако има надпис върху аксесоара, уверете се, че е обърнат към Вас.

Ако използвате тава с дупки, поставете тавата/тенджерата отдолу, за да съберете капещите течности.

9.2 Термосонда

Измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:

- °C - температурата във вътрешността на уреда. Тя трябва да бъде най-малко 25 °C по-висока от температурата в сърцевината на храната.
- - температурата в сърцевината на храната.

Препоръки:

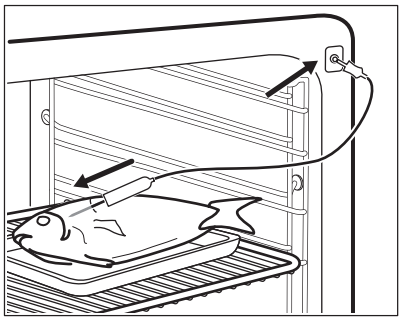
- Съставките трябва да са със стайна температура.
- Не използвайте за течни ястия.
- По време на готвене, иглата на Термосондата трябва да бъде вкарана докрай в ястието.

Печене с: Термосонда

⚠ ВНИМАНИЕ!

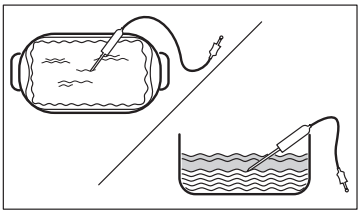
Съществува опасност от изгаряния, тъй като термосондата и носачите на рафтовете се нагорещяват. Не докосвайте дръжката на термосондата с голи ръце. Винаги използвайте ръкавици за фурна.

1. Включете уреда.
2. Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
3. Поставете термосондата в съда:
   Месо, домашни птици и риба
   Поставете цялата игла на Сензора за храна в центъра на месото или рибата в най-плътната ѝ част.



Касерола

Поставете върха на Термосондата точно в средата на касеролата. Сензорът за храна трябва да е стабилен на едно място по време на готвенето. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосондата. Върхът на Термосондата не трябва да докосва дъното на тавата за печене.



4. Включете термосондата в гнездото, което се намира на във вътрешността на уреда. Вижте глава „Описание на продукта“.

Дисплеят показва настоящата температура на Термосондата.

5. – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
6. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.
7. Натиснете OK.
8. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.
9. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене

Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

Вашият уред може да готви или пече по-различно от предишния. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на решетката за определени видове храни.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Ако не можете да намерите настройките за конкретна рецепта, потърсете подобни рецепти.

За съвети за икономия на енергия вижте глава „енергийна ефективност“.

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
°C	Температура
	Аксесоар
	Позиция на скарата
	Време за готвене (мин)

10.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолиа и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.

- **Тиган за пица** - тъмен, неотразяващи, диаметър 28см
- **Съд за печене** - тъмен, неотразяващи, диаметър 26см
- **Рамекини** - керамика, диаметър 8см, височина 5 см
- **Основа за флан** - тъмна, неотразяващи, диаметър 28см

10.3 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

	°C		
Огретен с паста	200 - 220	45 - 55	3
Запечени картофи	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазаня	180 - 200	75 - 90	3
Канелони	180 - 200	70 - 85	3
Хлебен пудинг	190 - 200	55 - 70	3
Оризов пудинг	170 - 190	45 - 60	3
Ябълков кейк с пандишпанова торта (кръгла форма за сладкиши)	160 - 170	70 - 80	3
Бял хляб	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Печене на едно ниво

			°C		
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/ вентилир	Скара/рафт	160	45 - 60	2
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	Скара/рафт	160	45 - 60	2
Ябълков пай **1)**	Горещ въздух/ вентилир	Скара/рафт	160	55 - 65	2
Ябълков пай **1)**	Традиционно печене	Скара/рафт	180	55 - 65	1
Масленки	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	140	25 - 35	2
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	140	25 - 35	2
Малки кейкове 20 броя/ табла **2)**	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	150	20 - 30	3
Малки кейкове 20 броя/ табла **2)**	Традиционно печене	Тава за печене	170	20 - 30	3
Тост **3)**	Грил	Скара/рафт	макс.	1 - 2	5

1) 2 форми поставени диагонално (Ø 20 см). Дясната да се позиционира повече в предната част, отколкото лявата.

2) Загрейте предварително празния уред.

3) Загрейте предварително празния уред в продължение на 5 мин.

Печене на няколко нива

			°C		
Масленки	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	140	25 - 45	2 и 4
Малки кейкове 20 броя/ табла **1)**	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	150	25 - 35	2 и 4
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/ вентилир	Скара/рафт	160	45 - 55	2 и 4
Ябълков пай	Горещ въздух/ вентилир	Скара/рафт	160	55 - 65	2 и 4

1) Загрейте предварително празния уред.

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

Препарати за почистване

- Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
- Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
- Почистете петната с лек почистващ препарат.

Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
- Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушете вътрешността на уреда само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

Аксесоари

- Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.
- Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

11.2 Почистване на релефа във вътрешността

Почистете релефа на вътрешността, за да отстраните остатъци от варовик след готвене с пара.

ⓘ

За функцията: SteamBake почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.

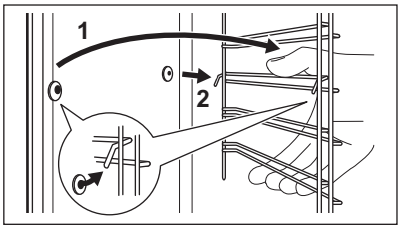
1. Налейте: 250 мл бял оцет или лимонена киселина в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте оцет с максимум 6% винена киселина без добавки.
2. Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.
3. Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

11.3 Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.

2. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.
3. Издърпайте задната част на носача на решетката на скарата от стената и я извадете.



4. Поставете носачите на решетката в обратна последователност.

Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.

11.4 Пиролитично почистване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.

Не стартирайте функцията, ако не сте затворили вратичката на фурната напълно.

1. Уверете се, че уреда е студен.
2. Отстранете всички принадлежности и подвижните носачи на скарите.
3. Почистете вътрешността на фурната и вътрешното стъкло на вратичката с топла вода, мека кърпа и лек почистващ препарат.
4. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в Меню.
5. Завъртете контролния ключ, за да изберете и натиснете OK.

Програма за почистване	Времетр.
C1 - Леко почистване	1 h
C2 - Нормално почистване	1 h 30 min
C3 - Цялостно почистване	3 h

6. Завъртете контролния ключ, за да изберете програмата за почистване и натиснете OK.
7. Натиснете OK, за да започнете почистването.

Когато почистването започне, вратата на уреда се заключва и лампичката изгасва. Докато вратата се отключи, дисплеят показва .

8. След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.
9. Изчакайте, докато уредът изстине и вратичката се отключи. Почистете вътрешността на фурната с мека кърпа и вода.

11.5 Напомняне за почистване

Когато започне да мига на дисплея след готвене, уредът Ви напомня да го почистите с пиролитично почистване. Можете да изключите напомнянето в подменюто: Настройки. Вижте глава „Всекидневна употреба“, Промяна: Настройки.

11.6 Премахване и монтаж на вратичката

Можете да отстраните вратичката и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.

⚠ ВНИМАНИЕ!

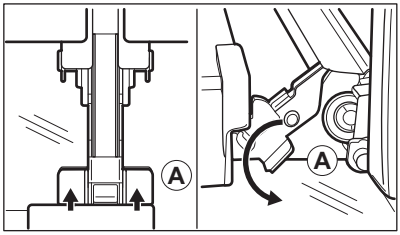
Вратичката е тежка.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

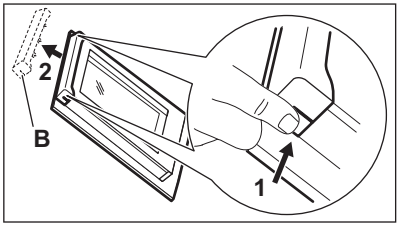
Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

1. Уверете се, че уредът е студен.
2. Отворете вратичката изцяло.

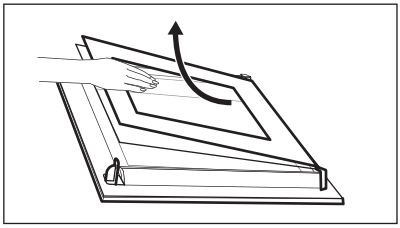
3. Натиснете докрай закрепващите лостчета **A** на двете панти на вратичката.



4. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (приблизителен ъгъл: 70°).
5. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от фурната под ъгъл нагоре.
6. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.
7. Хванете рамката в горната част на вратичката **B** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



8. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
9. Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.



10. Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност. Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.

Уверете се, че стъклените панели са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.

11.7 Смяна на лампата

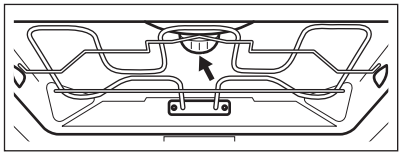
⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изключете уреда от електрозахранването.
3. Поставете кърпата на дъното на фурната.

Горна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.



2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
4. Поставете стъкления капак.

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако…

Проблем	Проверете дали:
Не можете да активирате или работите с уреда.	Уредът е правилно свързан към електрозахранване.
Уредът не нагрява.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Уредът не нагрява.	Вратичката на уреда е затворена.
Уредът не нагрява.	Предпазителят не е изгорял.
Уредът не нагрява.	Заключване е деактивирана.
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е активиран.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.
Термосонда не работи.	Щепселът на Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.
Err C2	Извадихте щепсела на Термосонда от гнездото.
Err C3	вратичката на уреда е затворена или заключалката не е повредена.
Err F102	Вратичката на уреда е затворена.
Err F102	Заключалката на вратичката не е повредена.
На екрана се показва 00:00.	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.

ⓘ

Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате уреда. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.

12.2 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на уреда. Вижда се, когато отворите вратичката. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.) :
Номер на продукт (PNC):
Сериен номер (S.N.):

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за енергийно етикетиране и екодизайн

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	NBA5P531AB 944035059
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл
Брой кухини	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	71 л
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	34.5 кг

IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

13.2 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим на ниска мощност

Енергийна консумация при изчакване	0.8 W
Енергийна консумация в режим Готовност в мрежа	2.0 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

За указания как да активирате и деактивирате безжичната мрежова връзка вижте глава „Преди първа употреба“.

13.3 Съвети за пестене на енергия

Следните съвети ще Ви помогнат да спестите енергия, когато използвате уреда.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални съдове и тъмни, неотразяващи тави и контейнери, за да подобрите енергоспестяването

Не загрявайте предварително уреда преди готвене, освен ако не е специално препоръчано.

Когато приготвяте няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор
При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

Остатъчна топлина
Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла или да затопляте други ястия.

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина или температура.

Подгряване на храна
Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате храната топла. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

Готвене с изключена лампичка
Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.

Печене с влажност
Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

Wi-Fi
Когато е възможно, изключете Wi-Fi, за да спестите енергия.

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа ♺. Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

Dobro došli u AEG! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.

Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:
www.aeg.com/support

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI....27
2. SIGURNOSNE UPUTE....29
3. OPIS PROIZVODA....32
4. UPRAVLJAČKA PLOČA....32
5. PRIJE PRVE UPORABE....33
6. SVAKODNEVNA UPORABA....34
7. DODATNE FUNKCIJE....39
8. FUNKCIJE SATA....39
9. UMETANJE DODATNE OPREME....40
10. SAVJETI....42
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE....44
12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA....46
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST....47
14. BRIGA ZA OKOLIŠ....48

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim

invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem i mobilnim uređajem s aplikacijom.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučen za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija

⚠ **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za instalaciju dostupne na našoj web stranici.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata uređaja bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

2.2 Električni priključak

⚠ **UPOZORENJE!**

Rizik od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.

- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

2.3 Primjena

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opeklina, električnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Ne dijelite lozinku za Wi-Fi.

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od lomljenja staklenih ploča.

- Odmah zamijenite staklene ploče vrata kad su oštećene. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

2.5 Pirolitičko čišćenje

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda/ požara/ kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada.

- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:
  - ostatake hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
  - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s uređajem), posebno sve neprianjajuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Pročitajte pažljivo sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu podalje od uređaja dok djeluje pirolitičko čišćenje. Uređaj postaje jako vruć i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.
- Pirolitičko čišćenje je operacija na visokoj temperaturi koja može osloboditi isparenja od ostataka kuhanja i materijala, te se potrošačima preporučuje:
  - dobro prozračite tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
  - dobro prozračite tijekom i nakon početnog predzagrijavanja.
- Ne prolijevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.
- Isparenja koja se ispuštaju iz svih pirolitičkih pećnica / ostataka kuhanja, kako je opisano, nisu štetna za ljude, uključujući djecu ili osobe sa zdravstvenim stanjima.
- Držati podalje od uređaja kućne ljubimice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.
- Neprianjajuće površine na posudama, tavama, pekačima, posuđu itd. mogu se oštetiti na visokim temperaturama pirolitičkog čišćenja svih pirolitičkih pećnica, a mogu biti i izvor štetnih isparenja niske razine.

2.6 Unutarnje osvjetljenje

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

2.7 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.8 Zbrinjavanje

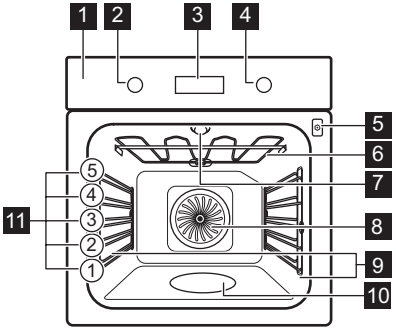
⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



1 Upravljačka ploča
2 Regulator funkcija pećnice
3 Zaslon
4 Upravljački okretni gumb
5 Utičnica za senzor za hranu
6 Toplinski element
7 Žarulja
8 Ventilator
9 Nosač polica, uklonjiv
10 Udubljenje u unutrašnjosti
11 Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
  Za kalupe za kolače, vatrostalne posude, kuhinjski pribor / posuđe.
- **Pekač za pecivo**
  Za vlažne kolače, pečena jela, kruh, velike komade pečenog mesa, zamrznute obroke i za prikupljanje tekućine koja kaplje, npr. masnoće prilikom pečenja hrane na mreži za pečenje.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**
  Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.
- **Senzor za hranu**
  Za kontroliranje kuhanja na temelju temperature unutar jela.
- **Teleskopske vodilice**
  Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.

4. UPRAVLJAČKA PLOČA

4.1 Uključivanje i isključivanje uređaja

Uključivanje uređaja:

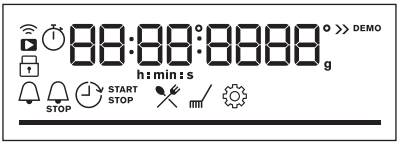
1. Pritisnite tipke. Tipke izlaze van.
2. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije.
3. Okrenite regulator za podešavanje postavki.

Kako biste isključili uređaj: okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj 0.

4.2 Pregled upravljačke ploče

	Pritisnite za postavljanje funkcija tajmera.
	Pritisnite za postavljanje: Brzo zagrijavanje.
	Pritisnite za uključivanje i isključivanje svjetla.
	Pritisnite da postavite temperaturu jezgre hrane s: Senzor za hranu
OK	Pritisnite za potvrdu odabira.

4.3 Indikatori zaslona



Zaslon s ključnim funkcijama.

	Uređaj je zaključan.

	Podizbornik: Pomoć pri kuhanju.
	Podizbornik: Čišćenje.
	Podizbornik: Postavke
	Brzo zagrijavanje je uključen.
	Kuhanje parom je uključeno.
	Senzor za hranu je uključen.
	Zvučni alarm je uključen.
STOP	Vrijeme kuhanja je uključen.

	Vrijeme odgode početka je uključen.
	Tajmer prema gore je uključen.
	Wi-Fi je uključen.
	Daljinski rad je uključen.
	Traka napretka - vizualno pokazuje kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu ili kada vrijeme pripreme završava.

5. PRIJE PRVE UPORABE

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Postavljanje vremena

Nakon prve veze s mrežom, pričekajte dok se na zaslonu ne : **"00:00"** ili **"12:00"** (ovisno o modelu).

1. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena.
2. Pritisnite OK.

5.2 Početno predgrijavanje i čišćenje

Prije prve uporabe i kontakta s hranom unaprijed zagrijte prazan uređaj. Uređaj može ispuštati neugodan miris i dim. Prozračite prostoriju tijekom prethodnog zagrijavanja.

1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.
2. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 1 h.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
4. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
5. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
6. Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.
7. Vratite dodatnu opremu i uklonjive nosače polica u početni položaj.

5.3 Bežična veza

Za spajanje uređaja trebate:
- Bežičnu mrežu s internetskom vezom.
- Mobilni uređaj spojen na istu bežičnu mrežu.

1. Za preuzimanje aplikacije, skenirajte QR kod koji se nalazi na poleđini korisničkog priručnika. Aplikaciju također možete preuzeti izravno iz trgovine aplikacija.
2. Slijedite upute za uključivanje aplikacije.
3. Okrenite regulator funkcija pećnice da biste odabrali .
4. Okrenite regulator da odaberete / Wi-Fi. Uključite ili isključite. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Promjena: Postavke.

Wi-Fi se automatski uključuje. Za savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost".

Iz sigurnosnih razloga, daljinski rad se automatski isključuje nakon 24 h. Po potrebi ponovite postupak uključivanja.

Frekvencija	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. snaga	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modul	NIUS-50

5.4 Licenca za softver

Softver u ovom proizvodu sadrži komponente koje se temelje na besplatnom i softveru otvorenog koda. AEG prima na znanje doprinos zajednica otvorenog softvera i robotike razvojnom projektu.

Za pristup izvornom kodu ovih besplatnih i softverskih komponenti otvorenog koda čiji uvjeti licenciranja zahtijevaju objavljivanje, i da biste vidjeli njihove potpune informacije o autorskim pravima i primjenjive uvjete licence, posjetite: http://aeg.opensoftwarerepository.com (mapa NIUS)

6. SVAKODNEVNA UPORABA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Funkcije pećnice

	Vrući zrak Za pečenje mesa i pečenje kolača. Postavite nižu temperaturu nego za tradicionalno pečenje jer ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu u unutrašnjosti pećnice.
	Tradicionalno pečenje Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
	SteamBake Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koricu tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja.
	Zamrznuta hrana Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
	Funkcija za pizzu Za pečenje pizze i drugih jela koja zahtijevaju više topline odozdo.
	Donji grijač Za tamnjenje i hrskavo dno. Koristite najniži položaj police.
	Vlažno pečenje Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura unutar uređaja može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.
	Roštilj Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
	Turbo roštilj Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pečenje gratina i tamnjenje.

Žarulja se može automatski isključiti na temperaturi nižoj od 80 °C tijekom nekih funkcija pećnice.

6.2 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i

zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetskom učinkovitošću.

Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Opće preporuke za uštedu energije potražite u poglavlju "Energetska učinkovitost", Savjeti za uštedu energije.

6.3 Postavka: Funkcije pećnice

1. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

Brzo zagrijavanje - pritisnite i držite kako biste skratili vrijeme zagrijavanja. Dostupno je za neke funkcije pećnice. Ventilator se može automatski uključiti.

6.4 Postavka: SteamBake - Kuhanje na pari

1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Napunite udubljenje u unutrašnjosti maksimalno 250 vode ml iz slavine. Tijekom kuhanja ili dok je uređaj još vruć ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.
3. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice .
4. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.
5. Prethodno zagrijte prazan uređaj na 10 min kako bi se stvorila vlaga.
6. Stavite hranu u uređaj.
7. Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj za isključivanje uređaja.
8. Kad je uređaj hladan, uklonite preostalu vodu iz udubine u unutrašnjosti mekom krpom.

⚠ UPOZORENJE!

Pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.

6.5 Unos: Izbornik

Otvorite Izbornik za pristup pomoći pri kuhanju i postavkama.

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .

Na zaslonu se prikazuje , , .

2. Okrenite kontrolni regulator i odaberite ikonu za ulazak u podizbornik. Pritisnite OK.

6.6 Postavka: Pomoć pri kuhanju

Pomoć pri kuhanju podizbornik se sastoji od programa koji su namijenjeni za namjenska jela. Programi započinju s odgovarajućom postavkom. Tijekom kuhanja možete podesiti vrijeme i temperaturu.

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
2. Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite OK.
3. Okrenite kontrolni regulator za odabir jela (P1 - P...). Pritisnite OK.
4. Stavite hranu u uređaj. Pritisnite OK.
5. Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

Podizbornik: Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Senzor za hranu mora biti spojen kako bi se funkcija mogla koristiti. Pogledajte poglavlje "Korištenje pribora".
	Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom za kuhanje na pari.
	Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.
	Razina police. Pogledajte poglavlje „Opis proizvoda".

Na zaslonu se prikazuje **P** i **broj** jela koje možete provjeriti u tablici.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P1	**Goveđe pečenje, slabo pečeno**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	**2**; **pladanj za pečenje** Meso poprižite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P2	**Goveđe pečenje, srednje pečeno**		
P3	**Goveđe pečenje, dobro pečeno**		
P4	**Odrezak, srednje pečen**	180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške	**3**; jelo pečeno na **mreži za pečenje** Meso poprižite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P5	**Goveđe pečenje / pirjano** (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2 kg	**2**; jelo pečeno na **mreži za pečenje** Meso poprižite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
P6	**Goveđe pečenje, slabo pečeno** (sporo pečenje)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	**2**; **pladanj za pečenje** Meso poprižite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P7	**Goveđe pečenje, srednje pečeno** (sporo pečenje)		
P8	**Goveđe pečenje, dobro pečeno** (sporo pečenje)		
P9	**Goveđi file, slabo pečen** (sporo pečenje)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	**2**; **pladanj za pečenje** Meso poprižite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P10	**Goveđi file, srednje pečen** (sporo pečenje)		
P11	**Goveđi file, pečen** (sporo pečenje)		
P12	**Teleće pečenje** (npr. plećka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debela komada	**2**;jelo pečeno na **mreži za pečenje** Meso poprižite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj. Pečenje pokriveno.
P13	**Pečena svinjetina, vrat ili plećka**	1.5 - 2 kg	**2**;jelo pečeno na **mreži za pečenje** U posudu za pečenje dodajte 200 ml tekućine.
P14	**Trgana svinjetina** (sporo pečenje)	1.5 - 2 kg	**2**; **pladanj za pečenje** Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P15	**Svinjska pečenica, svježa**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	**2**; jelo pečeno na **mreži za pečenje** Meso poprižite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P16	**Svinjska rebra**	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebra	**3**; **duboka tava** Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P17	**Janjeći but s kosti**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih komada	**2**; jelo pečeno na **pekaču za pecivo** Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P18	**Cijelo pile**	1 - 1.5 kg; svježe	**2**; 200 ml; složenac na **pekaču za pecivo** Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P19	**Polovica pileta**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **pladanj za pečenje**
P20	**Pileća prsa**	180 - 200 g po komadu	**2**; složenac na **mreži za pečenje** Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi.
P21	**Pileći batak, svježi**	-	**3**; **pladanj za pečenje** Ako ste pileće batake prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
P22	**Patka, cijela**	2 - 3 kg	**2**;jelo pečeno na **mreži za pečenje** Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P23	**Guska, cijela**	4 - 5 kg	**2**; **duboka tava** Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P24	**Mesna štruca**	1 kg	**2**; **mreža za pečenje**
P25	**Cijela riba, na roštilju**	0.5 - 1 kg po ribi	**2**; **pladanj za pečenje** Ribu napunite maslacem, začinima i začinskim biljem.
P26	**Riblji filet**	-	**3**; složenac na **mreži za pečenje**
P27	**Torta od sira**	-	**2**; ∅ 28 cm kalup za kore na **mreži za pečenje**
P28	**Torta od jabuka**	-	**2**; 100 - 150 ml ; **pladanj za pečenje**
P29	**Tart od jabuka**	-	**2**; kalup za pitu na **mreži za pečenje**
P30	**Pita od jabuka**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm kalup za pitu na **mreži za pečenje**
P31	**Čokoladni kolačići s orasima**	2 kg tijesta	**3**; **duboka tava**
P32	**Muffini**	-	**2**; 100 - 150 ml; pekač za muffine na **mreži za pečenje**
P33	**Kolač štruca**	-	**2**; kalup za štrucu na **mreži za pečenje**
P34	**Pečeni krumpiri**	1 kg	**2**; **pladanj za pečenje** Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P35	**Kroketi**	1 kg	**3**; **pekač za pecivo** obložen papirom za pečenje Krumpir rezani na komadiće.
P36	**Miješano povrće na žaru**	1 - 1.5 kg	**3**; **pekač za pecivo** obložen papirom za pečenje Narežite povrće na komadiće.
P37	**Kroketi, smrznuti**	0.5 kg	**3**; **pladanj za pečenje**
P38	**Pommes, smrznuti**	0.75 kg	**3**; **pladanj za pečenje**
P39	**Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine**	1 - 1.5 kg	**2**; složenac na **mreži za pečenje**
P40	**Zapečeni krumpir** (sirovi krumpir)	1 - 1.5 kg	**1**; složenac na **mreži za pečenje** Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
P41	**Pizza svježa, tanka**	-	**2**; 100 ml; **pekač za pecivo** obložen papirom za pečenje
P42	**Pizza svježa, debela**	-	**2**; **pekač za pecivo** obložen papirom za pečenje
P43	**Quiche**	-	**2**; kalup za pečenje na **mreži za pečenje**
P44	**Baguette / ciabatta / bijeli kruh**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **pekač za pecivo** obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
P45	**Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh**	1 kg	**2**; 150 ml; **pekač za pecivo** obložen papirom za pečenje / kalup za kruh na **mreži za pečenje**

6.7 Promjena: Postavke

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
2. Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite OK.
3. Okrenite upravljačku tipku za odabir postavke. Pritisnite OK.
4. Okrenite regulator za podešavanje vrijednosti. Pritisnite OK.
5. Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.

Podizbornik: Postavke

	Postavka	Vrijednost
01	Sat	Promijenite
02	Svjetlina zaslona	1 - 5
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal, 2 - Klik, 3 - Zvuk isključen
04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Senzor za hranu Radnja	1 - Alarm i zaustavljanje, 2 - Alarm
06	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
07	Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno

	Postavka	Vrijednost
08	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
09	Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno
10	Wi-Fi	Uključeno / Isključeno
11	Automatski daljinski rad	Uključeno / Isključeno

	Postavka	Vrijednost
12	Zaboravi mrežu	Da / Ne
13	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468
14	Verzija softvera	Provjera
15	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

7. DODATNE FUNKCIJE

7.1 Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

Kada je uključeno tijekom uporabe, blokira upravljačku ploču osiguravajući da se trenutne postavke kuhanja nastavljaju bez prekida.

Kada je uključeno dok je uređaj ugašen, drži upravljačku ploču blokiranom, sprječavajući nenamjerno uključivanje uređaja.

OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

Čuje se zvučni signal. - 3 x treperi kad je blokiranje uključeno.

OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

7.2 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija pećnice aktivna i ako nisu promijenjene postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena.

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

Ako namjeravate pokrenuti funkciju pećnice u trajanju koje premašuje vrijeme automatskog isključivanja, postavite trajanje pečenja. Pogledajte poglavlje "Funkcije sata".

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, ‚Vrijeme odgode početka.

7.3 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

8. FUNKCIJE SATA

8.1 Opis funkcija sata

Zvučni alarm	Za postavljanje tajmera. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja i može se bilo kada postaviti.
Vrijeme kuhanja	Za postavljanje trajanja kuhanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.

Vrijeme odgode početka	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
Tajmer prema gore	Za podešavanje vremena rada uređaja.. Maksimum je 23 h 59 min. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja i može se bilo kada postaviti.

8.2 Postavka: Zvučni alarm

1. Pritisnite .

Na zaslonu se prikazuje: 0:00 i .

2. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Zvučni alarm.
3. Pritisnite OK. Tajmer odmah počinje odbrojavanje.

8.3 Postavka: Vrijeme kuhanja

1. Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite dok se na zaslonu ne prikaže: 0:00 i STOP.
3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Vrijeme kuhanja.
4. Pritisnite OK. Tajmer odmah počinje odbrojavanje.
5. Kada vrijeme istekne, pritisnite OK i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

8.4 Postavka: Vrijeme odgode početka

1. Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite dok se na zaslonu ne prikaže: i START .
3. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena početka.
4. Pritisnite OK.

Na zaslonu se prikazuje: **--:--** STOP .

5. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena kraja.
6. Pritisnite OK.

Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

7. Kada vrijeme istekne, pritisnite OK i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

8.5 Postavka: Tajmer prema gore

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na za ulazak u Izbornik.
2. Okrenite upravljački regulator da biste odabrali / Tajmer prema gore. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", poglavlje Izbornik: Postavke.
3. Pritisnite OK.
4. Okrenite regulator za uključivanje i isključivanje Uptimer.
5. Pritisnite OK.

8.6 Postavka: Sat

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na za ulazak u Izbornik.
2. Okrenite upravljački regulator da biste odabrali / Sat. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Izbornik: Postavke.
3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje sata.
4. Pritisnite OK.

9. UMETANJE DODATNE OPREME

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

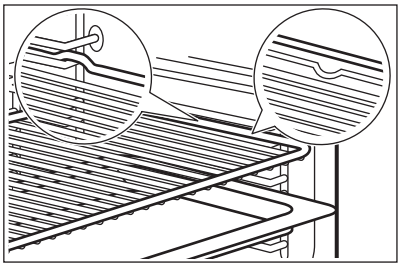
9.1 Umetanje dodatne opreme

ⓘ

Ovisno o modelu, dodatne značajke mogu varirati. Više informacija o dodatnoj opremi potražite u poglavlju "Opis proizvoda".

Malo udubljenje na vrhu povećava sigurnost i pruža zaštitu od nagibanja. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Umetnite dodatke (mreža za pečenje/pekač) između vodilica nosača police. Provjerite da polica dodiruje stražnju stranu unutrašnjosti pećnice .



Ako vaša plitica ima nagib, postavite je prema stražnjem dijelu pećnice.

Ako na dodacima postoji natpis, provjerite je li okrenut prema vama.

Ako koristite pliticu s otvorima, postavite pekač / pliticu ispod nje za sakupljanje tekućina koje kapaju.

9.2 Senzor za hranu

Mjeri temperaturu unutar hrane.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

- °C - temperatura unutar uređaja. Mora biti najmanje 25 °C viša od temperature jezgre hrane.
- - temperatura jezgre hrane.

Preporuke:

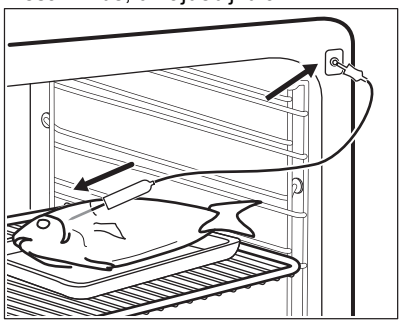
- Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.
- Ne koristite za tekuća jela.
- Tijekom kuhanja, igla senzora za hranu mora biti potpuno umetnuta u posudu.

Pečenje s: Senzor za hranu

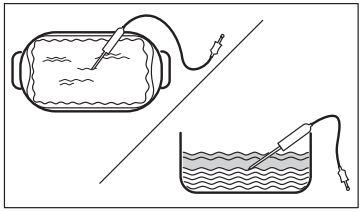
⚠ UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opeklina jer su Senzor za hranu i nosači polica vrlo vrući. Ne dodirujte ručku senzora za hranu golim rukama. Uvijek koristite zaštitne rukavice.

1. uključiti uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
3. Umetnite senzor za hranu unutar jela:
   meso, perad i riba
   Umetnite vrh senzora za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio.



   Složenac
   Umetnite vrh senzora za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Upotrijebite rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu senzora za hranu. Vrh senzora za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.



4. Utaknite senzor za hranu u utičnicu koja se nalazi unutar uređaja. Pogledajte poglavlje „Opis proizvoda”.

Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura senzora za hranu.

5. - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
6. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.
7. Pritisnite OK.
8. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal.

   Provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.
9. Izvadite utikač senzora za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.

10. SAVJETI

10.1 Preporuke za kuhanje

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe samo kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

Ako ne možete naći postavke za određeni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

Za savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost".

Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
	Funkcija pećnice
°C	Temperatura
	Dodatna oprema
	Položaj police
	Vrijeme pečenja (min)

10.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

Koristite tamne i nereflektirajuće posude i spremnike. Imaju bolju apsorpciju topline od svjetle boje i reflektirajućeg posuđa.

- **Plitica za pizzu** - tamna, nereflektirajuća, promjer 28cm
- **Posuda za pečenje** - tamna, nereflektirajuća, promjer 26cm
- **Ramekin -** keramika, promjer 8cm, visina 5 cm
- **Kalup za flan** - tamno, nereflektirajuće, promjer 28cm

10.3 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

	°C		
Zapečena tjestenina	200 - 220	45 - 55	3
Zapečeni krumpir	180 - 200	70 - 85	3
Musaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Caneloni	180 - 200	70 - 85	3
Puding od kruha	190 - 200	55 - 70	3
Puding od riže	170 - 190	45 - 60	3

	°C		
Torta od jabuka, od miješanog biskvita (okrugli kalup za kolače)	160 - 170	70 - 80	3
Bijeli kruh	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pečenje na jednoj razini

			°C		
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	45 - 60	2
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	160	45 - 60	2
Pita od jabuka **1)**	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	55 - 65	2
Pita od jabuka **1)**	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	180	55 - 65	1
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	140	25 - 35	2
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	140	25 - 35	2
Mali kolači, 20 po plitici **2)**	Vrući zrak	Pekač za pecivo	150	20 - 30	3
Mali kolači, 20 po plitici **2)**	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	170	20 - 30	3
Tost **3)**	Roštilj	Mreža za pečenje	maks.	1 - 2	5

1) 2 kalupa stavljena dijagonalno (Ø 20 cm). Desni koji se postavlja više sprijeda od lijevog.

2) Prethodno zagrijte prazan uređaj.

3) Prethodno zagrijte prazan uređaj 5 min.

Pečenje na više razina

			°C		
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	140	25 - 45	2 i 4
Mali kolači, 20 po plitici **1)**	Vrući zrak	Pekač za pecivo	150	25 - 35	2 i 4
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	45 - 55	2 i 4
Pita od jabuka	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	55 - 65	2 i 4

1) Prethodno zagrijte prazan uređaj.

11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene za čišćenje

Sredstva za čišćenje

- Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.
- Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
- Mrlje očistite blagim deterdžentom.

Svakodnevna uporaba

- Očistite unutrašnjost uređaja nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
- Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost uređaja samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

Dodatna oprema

- Očistite svu dodatnu opremu nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Dodatnu opremu ne perite u perilici posuđa.
- Ne čistite dodatnu opremu s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

11.2 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

Očistite udubljenje u unutrašnjosti kako biste uklonili ostatke kamenca nakon kuhanja s parom.

ⓘ

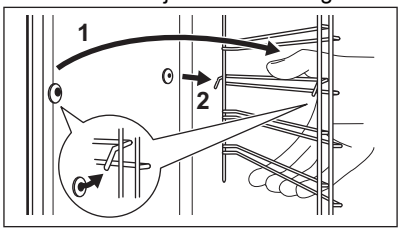
Za funkciju: SteamBake očistite pećnicu svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.

1. Ulijte: 250 ml alkoholnog octa ili limunske kiseline u udubljenje u unutrašnjosti. Koristite ocat s maksimalnim postotkom kiselosti od 6 % bez ikakvih dodataka.
2. Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.
3. Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.

11.3 Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite katalitičke ploče.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.
3. Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.



4. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

11.4 Pirolitičko čišćenje

⚠ UPOZORENJE!

Postoji rizik od opeklina.

⚠ OPREZ!

Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može uzrokovati oštećenje pećnice.

Ne pokrećite funkciju ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice.

1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Izvadite svu dodatnu opremu i uklonjive nosače polica.
3. Očistite unutrašnjost pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
4. Okrenite regulator za funkcije pećnice na ⩧ za ulazak u Izbornik.

5. Okrenite kontrolni regulator za odabir i pritisnite OK.

Program čišćenja	Trajanje
C1 - Lagano čišćenje	1 h
C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čišćenje	3 h

6. Okrenite kontrolni regulator za odabir programa čišćenja i pritisnite OK.
7. Pritisnite OK za početak čišćenja.

Kad čišćenje započne, vrata uređaja su zaključana i lampica je isključena. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje .

8. Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.
9. Pričekajte dok se uređaj ne ohladi i vrata otključaju. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom i vodom.

11.5 Podsjetnik Za Čišćenje

Kada nakon pečenja na zaslonu treperi , čime vas uređaj podsjeća da ga čistite pirolitičkim čišćenjem. Podsjetnik možete isključiti u podizborniku: Postavke. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Promjena: Postavke.

11.6 Uklanjanje i postavljanje vrata

Možete ukloniti vrata i unutrašnje staklene ploče kako biste ih očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.

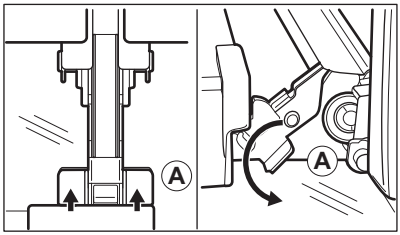
⚠ UPOZORENJE!

Vrata su teška.

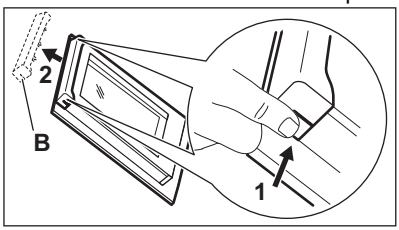
⚠ OPREZ!

Pažljivo rukujte staklom, posebno oko rubova prednje ploče. Staklo se može razbiti.

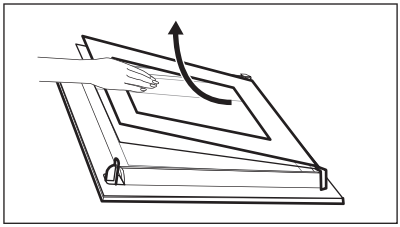
1. Provjerite je li uređaj hladan.
2. Potpuno otvorite vrata.
3. Pritisnite stezne poluge **A** na dvjema šarkama vrata.



4. Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (pod približnim kutom: 70°).
5. Vrata držite rukom sa svake strane i izvucite ih od pećnice pod kutom prema gore.
6. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.
7. Uhvatite oblogu vrata **B** na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.



8. Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.
9. Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.



10. Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata.

Provjerite jesu li staklene ploče umetnute u ispravnom položaju, jer se u protivnom površina vrata može pregrijati.

11.7 Zamjena žarulje

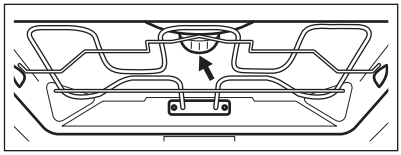
⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Odspojite uređaj iz električnog napajanja.
3. Stavite krpu na dno pećnice.

Gornja žarulja

1. Okrenite stakleni poklopac i skinite ga.



2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

Problem	Provjerite...
Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime.	Uređaj je pravilno priključen na električno napajanje.
Uređaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uređaj se ne zagrijava.	Vrata uređaja su zatvorena.
Uređaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uređaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključen.
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje - je uključen.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.
Senzor za hranu ne radi.	Utikač Senzor za hranu je potpuno umetnut u utičnicu.
Err C2	Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.
Err C3	Vrata uređaja su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata uređaja su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
Na zaslonu se prikazuje 00:00.	Nestalo je struje. Podesite sat.
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.

ⓘ

Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.

12.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Vidljiva je kada otvorite vrata. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.) :
Broj proizvoda (PNC):
Serijski broj (S.N.):

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

13.1 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU o označivanju energetske učinkovitosti i ekološkom dizajnu

Naziv dobavljača	AEG
Identifikacija modela	NBA5P531AB 944035059
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	71 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	34.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.

13.2 Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada pri niskoj snazi

Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0.8 W
Potrošnja energije prilikom priključenog stanja pripravnosti	2.0 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi	20 min

Upute o tome kako aktivirati i deaktivirati bežičnu vezu s mrežom potražite u poglavlju „Prije prve uporabe”.

13.3 Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti pomoći će vam da štedite energiju prilikom uporabe uređaja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe te tamne i nereflektirajuće posude i spremnike..

Nemojte prethodno zagrijavati uređaj prije kuhanja, osim ako to izričito nije preporučeno.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

Kuhanje s ventilatorom
Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

Preostala toplina
Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastavit će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za održavanje hrame toplom ili zagrijavanje ostalih jela.

Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina ili temperatura.

Održavajte jela toplim
Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

Kuhanje s isključenim svjetlom
Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.

Vlažno pečenje
Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek. Svjetlo možete ponovno uključiti, ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.

Wi-Fi
Ako je moguće, isključite Wi-Fi kako biste uštedjeli energiju.

14. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom ♺. Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene simbolom ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

Pozdravljeni pri podjetju AEG! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.

Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.aeg.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE....49
2. VARNOSTNA NAVODILA....51
3. OPIS IZDELKA....54
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA....54
5. PRED PRVO UPORABO....55
6. VSAKODNEVNA UPORABA....56
7. DODATNE FUNKCIJE....61
8. ČASOVNE FUNKCIJE....62
9. UPORABA PRIPOMOČKOV....63
10. NAMIGI IN NASVETI....64
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE....66
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV....68
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST....69
14. SKRB ZA OKOLJE....70

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo

invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in mobilnimi napravami z aplikacijo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščeni servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.

- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

⚠ UPOZORNENIE!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, ki so na voljo na našem spletnem mestu.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

2.2 Električne povezave

⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.

- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

2.3 Uporaba

⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Vedno uporabljajte steklo in kozarce, ki so odobreni za ohranjanje.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Gesla za brezžično povezavo Wi-Fi ne razkrijte nikomur.

⚠ UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Skrb in čiščenje

⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne vtičnice.
- Poskrbite, da je naprava hladna. Obstaja nevarnost, da steklene plošče počijo.
- Če se steklene plošče vrat poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščeni servisni center.

- Pri odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila na embalaži.

2.5 Pirolitično čiščenje

⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroliza.

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
  - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
  - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlape iz ostankov kuhanja in materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:
  - zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
  - zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem predgrevanju.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenčki ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenčki (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

2.6 Notranja osvetlitev

⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščeni servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.8 Odlaganje

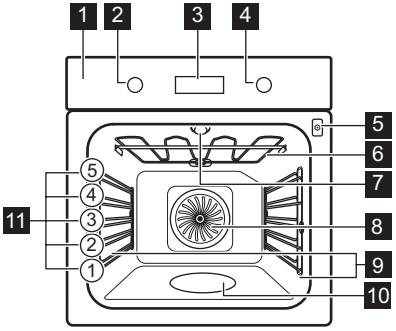
⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



1 Upravljalna plošča
2 Gumb za funkcije pečice
3 Prikazovalnik
4 Upravljalni gumb
5 Vtičnica za tipalo za jedi
6 Grelnik
7 Luč
8 Ventilator
9 Nosilec police, snemljiv
10 Vboklina pečice
11 Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
  Za modele za torto, ognjevarne jedi, pečene jedi, posodo/jedi.
- **Pekač za pecivo**
  Za vlažno pecivo, pečene dobrote, kruh, velike pečenke, zamrznjene obroke in za prestrezanje kapljic, npr. maščobe, ko pečete hrano na mreži za pečenje.
- **Posoda za žar/pekač**
  Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Sonda za hrano**
  Za nadzor kuhanja glede na temperaturo v hrani.
- **Teleskopska vodila**
  Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

4.1 Vklop in izklop naprave

Za vklop naprave:

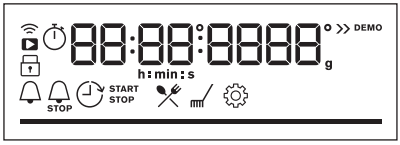
1. Pritisnite gumbe. Upravljalni gumbi izskočijo.
2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
3. Obrnite upravljalni gumb, da prilagodite nastavitve.

Za izklop naprave: gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop 0.

4.2 Pregled upravljalne plošče

	Pritisnite za nastavitev funkcij timerja.
	Pritisnite za nastavitev: Hitro segrevanje.
	Pritisnite in držite za vklop in izklop luči naprave.
	Pritisnite za nastavitev temperature jedra hrane z: Sonda za meso
OK	Pritisnite za potrditev izbire.

4.3 Indikatorji prikazovalnika



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

	Naprava je zaklenjena.
	Podmeni: Kuharski pomočnik.

	Podmeni: Čiščenje.
	Podmeni: Nastavitve
	Hitro segrevanje pečice je vklopljena.
	Kuhanje v sopari je vklopljeno.
	Sonda za hrano je vklopljena.
	Odštevalna ura je vklopljena.
STOP	Čas priprave je vklopljena.

	Čas zakasnjenega vklopa je vklopljena.
	Čas delovanja je vklopljena.
	Wi-Fi je vklopljena.
	Daljinsko upravljanje je vklopljena.
	Vrstica poteka - vizualno prikazuje, kdaj naprava doseže nastavljeno temperaturo ali kdaj se čas kuhanja izteče.

5. PRED PRVO UPORABO

⚠ UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Nastavitev časa

Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikažeta: **"00:00"** ali **"12:00"** (odvisno od modela).

1. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.
2. Pritisnite OK.

5.2 Začetno predgrevanje in čiščenje

Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.Pustite, da naprava deluje 15 min.
4. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.Pustite, da naprava deluje 15 min.
5. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
6. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
7. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

5.3 Brezžična povezava

Za povezavo naprave potrebujete:
- brezžično omrežje z internetno povezavo,
- Mobilna naprava, povezana z istim brezžičnim omrežjem.

1. Za prenos aplikacije skenirajte QR kodo, ki se nahaja na hrbtni strani navodil za uporabo. Aplikacijo si lahko prenesete tudi neposredno iz trgovine z aplikacijami.
2. Upoštevajte navodila za uporabo aplikacije.
3. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete .
4. Obrnite upravljalni gumb, da izberete / Wi-Fi. Vklopite ali izklopite ga. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«, Spremenite: Nastavitvami.

Wi-Fi je vklopljeno kot privzeto. Preberite si poglavje "Energetska učinkovitost", nasveti za varčevanje z energijo.

Iz varnostnih razlogov se daljinsko upravljanje samodejno izklopi po 24 h. Po potrebi ponovite namestitev.

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

5.4 Licence za programsko opremo

Programska oprema v tem izdelku vsebuje komponente, ki temeljijo na brezplačni in odprtokodni programski opremi. AEG izraža hvaležnost za prispevke odprtokodne programske opreme in skupnosti s področja robotike razvojnemu projektu.

Za dostop do odprte kode teh brezplačnih in odprtokodnih komponent programske opreme, katerih pogoje za licenco je treba objaviti, in za ogled popolnih informacij o njihovih avtorskih pravicah ter veljavnih pogojih za licenco obiščite: http://aeg.opensoftwarerepository.com (mapa NIUS).

6. VSAKODNEVNA UPORABA

⚠ UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Funkcije pečice

Vroči zrak
Za pečenje mesa in peko peciva. Nastavite nižjo temperaturo kot pri funkciji Konvencionalna kuha, ker ventilator enakomerno porazdeli toploto po notranjosti pečice.

Gretje zgoraj/spodaj
Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.

SteamBake
Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljavo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem.

Zamrznjene jedi
Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).

Pizza funkcija
Za peko pice in drugih jedi, ki zahtevajo več toplote od spodaj.

Gretje spodaj
Za zapečenost in hrustljavo dno. Uporabite najnižji položaj rešetk.

Vlažno pečenje
Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.

Žar
Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.

Infra pečenje
Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.

Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 80 °C samodejno ugasne.

6.2 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Napotki za varčevanje z energijo.

6.3 Nastavitev: Funkcije pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.

Hitro segrevanje pečice - pritisnite in držite , da skrajšate čas segrevanja. Na voljo je za nekatere funkcije pečice. Ventilator se lahko vklopi samodejno.

6.4 Nastavitev: SteamBake – Kuhanje s paro

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Vboklino pečice napolnite z največ 250 ml vode iz pipe.
   Vbokline ne polnite ponovno med peko ali ko je naprava vroča.
3. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice .
4. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
5. Predhodno ogrevajte prazno napravo za 10 min, da ustvarite vlago.
6. Živila vstavite v napravo.
7. Po koncu kuhanja obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop, da izklopite napravo.
8. Ko je naprava hladna, z mehko krpo odstranite preostalo vodo iz vbokline pečice, se prepričajte,

⚠ UPOZORNENIE!

Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.

6.5 Vstop: Meni

Odprite Meni za dostop do kuharskega pomočnika in nastavitev.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .

Na prikazovalniku se prikaže , , .

2. Obrnite upravljalni gumb in izberite ikono za vstop v podmeni. Pritisnite OK.

6.6 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz programov, ki so zasnovani za namenske jedi. Programi se zaženejo z ustrezno nastavitvijo. Med kuhanjem lahko spremenite čas in temperaturo.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete . Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete jed (P1 - P…). Pritisnite OK.
4. Živila položite v napravo. Pritisnite OK.
5. Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

Podmeni: Kuharski pomočnik

Legenda	
	Sonda za meso mora biti povezana za uporabo funkcije. Preberite si poglavje »Uporaba dodatne opreme«.
	Vboklino pečice napolnite z vodo za pripravo na pari.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke. Preberite si poglavje "Opis izdelka".

Na prikazovalniku se prikaže **P** in **številka** jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P1	**Goveja pečenka, manj pečena**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	**2**; **pekač za pecivo** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P2	**Goveja pečenka, srednje pečena**		
P3	**Goveja pečenka, dobro pečena**		
P4	**Zrezek, srednje pečen**	180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine	**3**; posoda za pečenje na **mreži za pečenje** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P5	**Pečena/dušena govedina** (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2 kg	**2**; posoda za pečenje na **mreži za pečenje** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
P6	**Goveja pečenka, manj pečena** (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	**2**; **pekač za pecivo** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P7	**Goveja pečenka, srednje pečena** (pečenje z nizko temp.)		
P8	**Goveja pečenka, bolj pečena** (pečenje z nizko temp.)		
P9	**Goveji file, manj pečen** (počasno kuhanje)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	**2**; **pekač za pecivo** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P10	**Goveji file, srednje** pečen (počasno kuhanje)		
P11	**Goveji file, bolj pečen** (počasno pečenje)		
P12	**Telečja pečenka** (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	**2**; posoda za pečenje na **mreži za pečenje** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat. Pecite pokrito.
P13	**Pečen svinjski vrat ali pleče**	1.5 - 2 kg	**2**; posoda za pečenje na **mreži za pečenje** V posodo za pečenje mesa dodajte 200 ml tekočine.
P14	**Svinjina** (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2 kg	**2**; **pekač za pecivo** Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
P15	**Svinjska ledvena pečenka, sveža**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	**2**; posoda za pečenje na **mreži za pečenje** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P16	**Svinjska rebra**	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	**3**; **globok pekač** Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P17	**Jagnječje stegno s kostmi**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov	**2**; posoda za pečenje na **pekaču za pecivo** Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P18	**Cel piščanec**	1 - 1.5 kg; sveže	**2**; 200 ml; kozica na **pekaču za pecivo** Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
P19	**Piščanec, polovica**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **pekač za pecivo**
P20	**Piščančje prsi**	180 - 200 g na kos	**2**; kozica na **mreži za pečenje** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
P21	**Piščančja bedra, sveža**	-	**3**; **pekač za pecivo** Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
P22	**Raca, cela**	2 - 3 kg	**2**; posoda za pečenje na **mreži za pečenje** Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
P23	**Gos, cela**	4 - 5 kg	**2**; **globok pekač** Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
P24	**Mesna štruca**	1 kg	**2**; **mreža za pečenje**
P25	**Cela riba, pečena na žaru**	0.5 - 1 kg na ribo	**2**; **pekač za pecivo** Ribo napolnite z maslom, začimbami in zelišči.
P26	**Ribji file**	-	**3**; kozica na **mreži za pečenje**
P27	**Skutna torta**	-	**2**; ∅ 28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na **mreži za pečenje**
P28	**Jabolčni kolač**	-	**2**; 100 - 150 ml; **pekač za pecivo**
P29	**Jabolčna pita**	-	**2**; model za pito na **mreži za pečenje**
P30	**Jabolčna pita**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm model za pito na **mreži za pečenje**
P31	**Čokoladni kolač z lešniki**	2 kg testa	**3**; **globok pekač**
P32	**Muffini**	-	**2**; 100 - 150 ml; pekač za muffine na **mreži za pečenje**

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P33	**Biskvitno pecivo**	-	**2**; model za kruh na **mreži za pečenje**
P34	**Pečen krompir**	1 kg	**2**; **pekač za pecivo** Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
P35	**Pečeni krompir v oblicah**	1 kg	**3**; **pekač za pecivo,** obdan s papirjem za peko Narežite krompir na kose.
P36	**Mešana zelenjava na žaru**	1 - 1.5 kg	**3**; **pekač za pecivo,** obdan s papirjem za peko Narežite zelenjavo na kose.
P37	**Kroketi, zamrznjeni**	0.5 kg	**3**; **pekač za pecivo**
P38	**Ocvrt krompir, zamrznjen**	0.75 kg	**3**; **pekač za pecivo**
P39	**Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi lazanja lističi**	1 - 1.5 kg	**2**; mesni zvitki na **mreži za pečenje**
P40	**Gratiniran krompir** (surov krompir)	1 - 1.5 kg	**1**; mesni zvitki na **mreži za pečenje** Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
P41	**Sveža pizza, tanka**	-	**2**; 100 ml; **pekač za pecivo,** obdan s papirjem za peko
P42	**Sveža pizza, debela**	-	**2**; **pekač za pecivo**, obdan s papirjem za peko
P43	**Kiš**	-	**2**; model za pečenje na **mreži za pečenje**
P44	**Francoske štručke / ciabatta / beli kruh**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **pekač za pecivo,** obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
P45	**Polnozrnat / ržen / črni kruh**	1 kg	**2**; 150 ml; **pekač za pecivo,** obdan s papirjem za peko / modelom za kruh na **mreži za pečenje**

6.7 Spreminjanje: Nastavitve

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete . Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavitev. Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb, da spremenite vrednost. Pritisnite OK.
5. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

Podmeni: Nastavitve

	Nastavitev:	Vrednost
01	Ura	Spremeni
02	Osvetlitev	1 - 5
03	Zvok tipk	1 - Pisk, 2 - Klik, 3 - Izklop zvoka
04	Glasnost	1 - 4
05	Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavitev, 2 - Alarm

	Nastavitev:	Vrednost
06	Čas delovanja	Vklop/Izklop
07	Osvetlitev	Vklop/Izklop
08	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
09	Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop
10	Wi-Fi	Vklop/Izklop
11	Samodejno daljinsko delovanje	Vklop/Izklop

	Nastavitev:	Vrednost
12	Pozabi omrežje	Da/ne
13	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
14	Različica programske opreme	Preverjanje
15	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

7. DODATNE FUNKCIJE

7.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Ko je vklopljena, ko je naprava v uporabi, zaklene upravljalno ploščo, zaradi česar se trenutne nastavitve kuhanja nadaljujejo.

Ko je vklopljena, ko je naprava izklopljena, ohranja upravljalno ploščo zaklenjeno, kar preprečuje nenameren vklop naprave.

OK - pritisnite in držite za vklop funkcije.

Oglasi se zvočni signal. - utripne 3-krat, ko je zapora vklopljena.

OK - pritisnite in držite za izklop funkcije.

7.2 Samodejni izklop

Če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene, se naprava po določenem času iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

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

Če nameravate funkcijo pečice uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja. Oglejte si poglavje »Časovne funkcije«.

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Čas zakasnjenega vklopa.

7.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

8. ČASOVNE FUNKCIJE

8.1 Opis funkcij timerja

Odštevalna ura	Za nastavitev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave in jo lahko kadar koli nastavite.
Čas priprave	Za nastavitev časa priprave hrane. Ko se programska ura konča, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se samodejno izklopi.
Čas zakasnjenega vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Čas delovanja	Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave in jo lahko kadar koli nastavite.

8.2 Nastavitev: Odštevalna ura

1. Pritisnite .

Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 in .

2. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev Odštevalna ura.
3. Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.

8.3 Nastavitev: Čas priprave

1. Obrnite gumbe, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže: 0:00 in .
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev Čas priprave.
4. Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.
5. Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

8.4 Nastavitev: Čas zakasnjenega vklopa

1. Obrnite gumbe, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže: in START .
3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite začetni čas.
4. Pritisnite OK.

Na prikazovalniku se prikaže: **--:--** STOP .

5. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas konca.
6. Pritisnite OK.

Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.

7. Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

8.5 Nastavitev: Čas delovanja

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete / Čas delovanja. Oglejte si poglavje "Vsakodnevna uporaba", Meni: Nastavitve.
3. Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb, da vklopite in izklopite čas delovanja.
5. Pritisnite OK.

8.6 Nastavitev: Ura

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete / Ura. Oglejte si poglavje "Vsakodnevna uporaba", Meni: Nastavitvami.
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev ure.
4. Pritisnite OK.

9. UPORABA PRIPOMOČKOV

⚠ UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

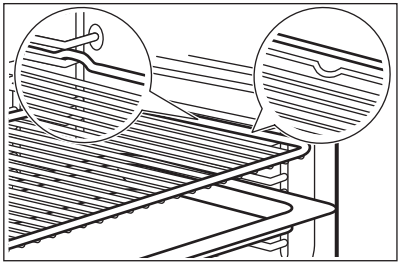
9.1 Vstavljanje opreme

ⓘ

Funkcije dodatne opreme se lahko razlikujejo glede na model. Za več informacij o dodatni opremi si oglejte poglavje »Opis izdelka«.

Mala zareza na vrhu poveča varnost in zaščito pred nagibom. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Dodatno opremo (rešetka/pladenj) vstavite v vodila nosilca rešetk. Poskrbite, da se bo polica dotikala hrbtne strani pečice, .



Če ima pekač nagib, ga namestite proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

Če je na dodatni opremi napis, se prepričajte, da je obrnjen proti vam.

Če uporabljate pladenj z luknjami, pod njega postavite pladenj/posodo za zbiranje kapljic tekočine.

9.2 Sonda za hrano

Meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

- °C - temperatura v napravi. Biti mora vsaj 25 °C višje od temperature jedra živila.
- - temperatura jedra hrane.

Priporočila:

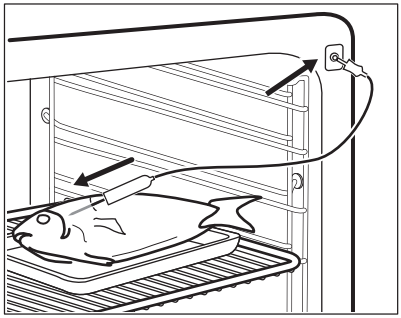
- Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.
- Ne uporabljajte za tekoče jedi.
- Med pečenjem mora biti igla sonde za meso povsem vstavljena v jed.

Kuhanje z: Sonda za hrano

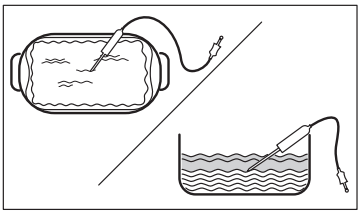
⚠ UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost opeklin, ker se sonda za meso in nosilci rešetk segrejejo. Ročaja sonde za meso se ne dotikajte z golimi rokami. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice.

1. Vklopite napravo.
2. Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
3. Vstavite sondo za meso v posodo:
   Meso, perutnina in ribe
   Celotno iglo sonde za hrano vstavite v meso ali ribo na najdebelejšem delu.



Zloženka
Konico sonde za meso vstavite točno v sredino zloženke. Sonda za hrano se med kuhanjem ne sme premikati. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj sonde za meso. Konica sonde za meso se ne sme dotakniti dna posode za pečenje.



4. Sondo za meso priključite v vtičnico v napravi. Preberite si poglavje "Opis izdelka".

Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura sonde za meso.

5. – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
6. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
7. Pritisnite OK.
8. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.
9. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.

10. NAMIGI IN NASVETI

10.1 Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Če za določen recept ne najdete nastavitev, poiščite podobne.

Za nasvete glede varčevanja z energijo si preberite poglavje "Energetska učinkovitost".

Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:

	Vrsta živila
	Funkcija pečice
°C	Temperatura
	Pribor
	Položaj rešetke
	Čas priprave (min)

10.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

- **Ponev za pico** - temna, neodbojna, premera 28cm
- **Posoda za peko** - temna, neodbojna, premera 26cm
- **Ramekins** - keramika, premer 8cm, višina 5 cm
- **Flan osnovni model** - temen, neodbojen, premer 28cm

10.3 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

	°C		
Gratinirane testenine	200 - 220	45 - 55	3
Gratiniran krompir	180 - 200	70 - 85	3
Musaka	170 - 190	70 - 95	3

	°C		
Lazanja	180 - 200	75 - 90	3
Kaneloni	180 - 200	70 - 85	3
Kruhov narastek	190 - 200	55 - 70	3
Rižev puding	170 - 190	45 - 60	3
Jabolčno pecivo iz umešanega testa (okrogel model za pečenje)	160 - 170	70 - 80	3
Beli kruh	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Peka na enem nivoju

			°C		
Pusti biskvit	Vroči zrak	Mreža za pečenje	160	45 - 60	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/ spodaj	Mreža za pečenje	160	45 - 60	2
Jabolčna pita **1)**	Vroči zrak	Mreža za pečenje	160	55 - 65	2
Jabolčna pita **1)**	Gretje zgoraj/ spodaj	Mreža za pečenje	180	55 - 65	1
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	140	25 - 35	2
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/ spodaj	Pekač za pecivo	140	25 - 35	2
Drobno pecivo (20 kosov na pekač) **2)**	Vroči zrak	Pekač za pecivo	150	20 - 30	3
Drobno pecivo (20 kosov na pekač) **2)**	Gretje zgoraj/ spodaj	Pekač za pecivo	170	20 - 30	3
Toast **3)**	Žar	Mreža za pečenje	Največje	1 - 2	5

1) 2 modela sta nameščena poševno (Ø 20 cm). Desni mora biti nameščen bliže sprednjemu delu od levega.

2) Predhodno ogrejte prazno napravo.

3) Prazno napravo predgrejte 5 min.

Peka na več nivojih

			°C		
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	140	25 - 45	2 in 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač) **1)**	Vroči zrak	Pekač za pecivo	150	25 - 35	2 in 4

			°C		
Pusti biskvit	Vroči zrak	Mreža za pečenje	160	45 - 55	2 in 4
Jabolčna pita	Vroči zrak	Mreža za pečenje	160	55 - 65	2 in 4

1) Predhodno ogrejte prazno napravo.

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

⚠ **UPOZORNENIE!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe o čiščenju

Čistilna sredstva

- Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
- Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Vsakodnevna uporaba

- Po vsaki uporabi očistite notranjost naprave. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
- Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovlaken po vsaki uporabi.

Pripomočki

- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

11.2 Čiščenje vbokline pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

ⓘ

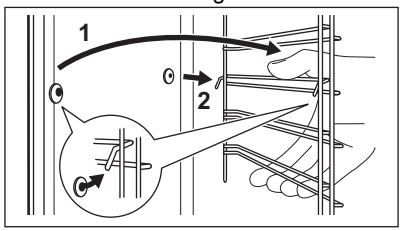
Za funkcijo: SteamBake očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.

1. Vlijte 250 ml belega kisa ali citronske kisline v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.
2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.
3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

11.3 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



4. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

11.4 Pirolitično čiščenje

⚠ **UPOZORNENIE!**

Obstaja tveganje opeklin.

⚠ POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice.

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
3. Notranjost pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
4. Obrnite gumb za funkcije pečice na ☰, da odprete Meni.
5. Obrnite upravljalni gumb, da izberete ⎓ in pritisnite OK.

Program čiščenja	Trajanje
C1 - Rahlo čiščenje	1 h
C2 - Običajno čiščenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čiščenje	3 h

6. Obrnite upravljalni gumb, da izberete program čiščenja in pritisnite OK.
7. Pritisnite OK za začetek čiščenja.

Ko se zažene čiščenje, so vrata naprave zaklenjena in luč je ugasnjena. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje ⍐.

8. Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
9. Počakajte, da se naprava ohladi in se vrata odklenejo. Notranjost pečice očistite z mehko krpo in vodo.

11.5 Opomnik za čiščenje

Ko po kuhanju na prikazovalniku utripa ⎓, vas naprava opomni, da jo je potrebno očistiti s pirolitičnim čiščenjem. Opomnik lahko izklopite v podmeniju: Nastavitve. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«, Spremenite: Nastavitve.

11.6 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

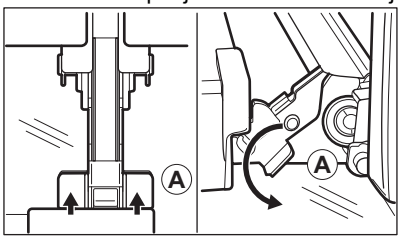
⚠ UPOZORNENIE!

Vrata so težka.

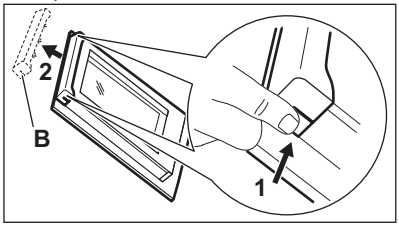
⚠ POZOR!

S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

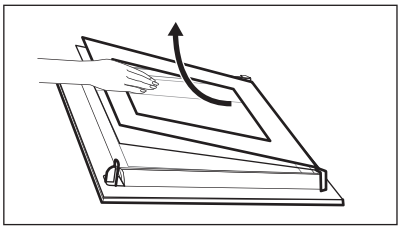
1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Povsem odprite vrata.
3. Pritisnite vpenjalni ročici **A** na tečajih.



4. Vrata pečice zaprite do prvega položaja odpiranja (pod približnim kotom: 70°).
5. Vrata primite na vsaki strani z eno roko in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor.
6. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.
7. Okvir vrat **B** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



8. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
9. Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.



10. Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu. Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata.

Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.

11.7 Zamenjava žarnice

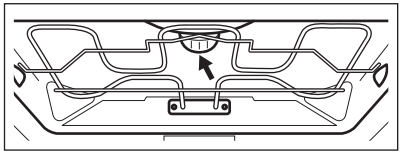
⚠ **UPOZORNENIE!**

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Krpo položite na dno pečice.

Zgornja žarnica

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.



2. Očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite stekleni pokrov.

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

⚠ **UPOZORNENIE!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru …

Težava	Prepričajte se, ali
Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Naprava je pravilno priključena na napajanje.
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Vrata naprave so zaprta.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Ključavnica je izklopljeno.
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje je vklopljena.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.
Err C2	Izvlekli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.

Težava	Prepričajte se, ali
Err C3	Vrata naprave so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.
Err F102	Vrata naprave so zaprta.
Err F102	Zapora vrat ni pokvarjena.
Na prikazovalniku se prikaže 00:00.	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.

ⓘ

Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščeni servisni center.

12.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju naprave. Vidna je, ko odprete vrata. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte z naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.) :
Produktna številka (PNC):
Serijska številka (S.N.):

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju

Ime dobavitelja	AEG
Identifikacija modela	NBA5P531AB 944035059
Indeks energijske učinkovitosti	81,2
Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	1,09 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0,69 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	71 l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	34.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

13.2 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za dosego ustreznega načina nizke moči

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0.8 W
Poraba energije v omrežnem stanju pripravljenosti	2.0 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min

Za navodila o vklopu in izklopu brezžične omrežne povezave si oglejte poglavje "Pred prvo uporabo".

13.3 Nasveti za varčevanje z energijo

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo in temne neodbojne pekače in posode za boljše varčevanje z energijo.

Naprave pred kuhanjem ne predgrevajte, razen če je to posebej priporočljivo.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem
Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota
Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto ohranite toplo hrano oz. pogrejte ostale jedi.

Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota ali temperatura.

Ohranjanje jedi toplih
Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti toplo hrano, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči
Med pečenjem izklopite luč. Vklopite jo samo, ko jo potrebujete.

Vlažno pečenje
Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

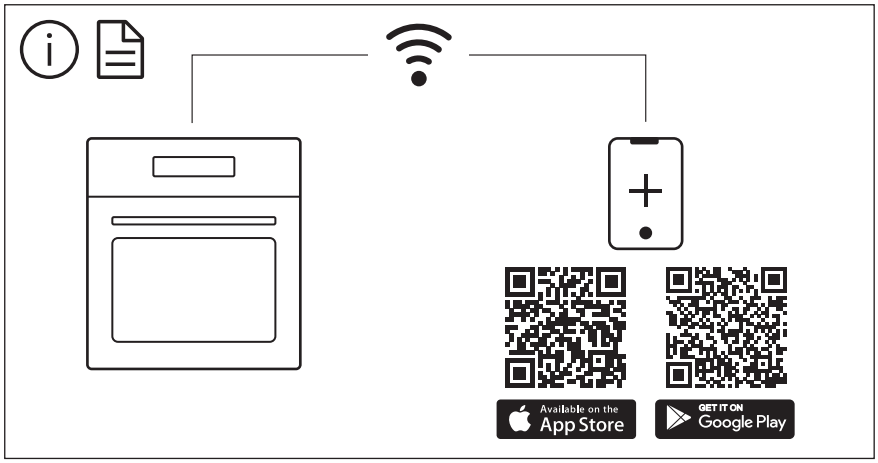
Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

Wi-Fi
Ko je mogoče, izklopite Wi-Fi, da prihranite energijo.

14. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol ♺. Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom 🗑, ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

aeg.com



867387384-A-422024