

AEG



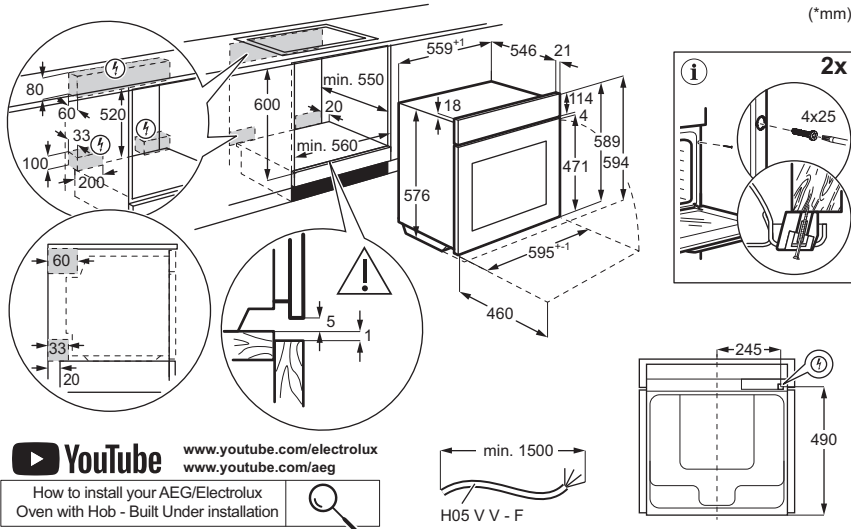
aeg.com/register



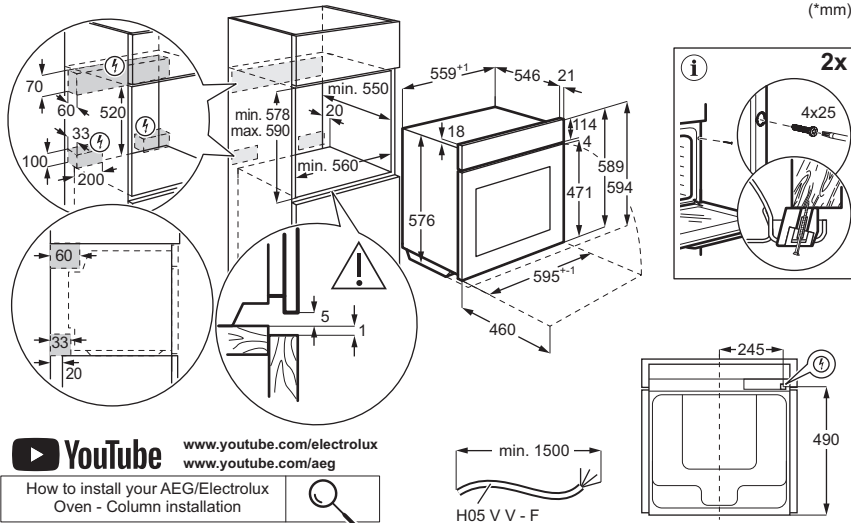
NBA5P43AK
OA5PB40AK
OA5PB40WAM

МОНТАЖ / ÜZEMBE HELYEZÉS / ИНСТАЛИРАЊЕ / NAMESTITEV

(*mm)



(*mm)



1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3	7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	14
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5	8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ	16
3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	7	9. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	16
4. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	8	10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА... 17	
5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	8		
6. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....	13		

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда прочетете внимателно предоставените инструкции. Производителят не носи отговорност за наранявания или повреди, резултат от неправилен монтаж или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и 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 надзор, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и ги изхвърлете както съответства.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Дръжте децата и домашните любимци на разстояние по време на употреба и при охлаждане.
- Активирайте устройството за безопасност за деца, ако е налично такова.

- Децата не трябва да почистват или поддържат уреда 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 хотели, стаи за гости със закуска, къщи за гости извън града и други подобни места за настаняване, където подобен тип използване не надвишава средното ниво на домашна употреба.
- 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 лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност от електрически удар.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават 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.
- 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 повърхност-

та 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 Installation

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. 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, се уверете, че е изравнен и че вратата 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.
- Уверете се, че параметрите от табелката с данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уредът трябва да се заземи. Винаги използвайте правилно инсталиран, устойчив на удари контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.

- Избягвайте нанасянето на повреда по щепсела и кабела. Ако е необходима подмяна, тя трябва да бъде извършена от наш оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да допират или да са в близост до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или вратичката е гореща.
- Защитата от електрически удар на тоководещи и изолирани части трябва да се закрепят сигурно и да не се свалят без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта само в края на инсталацията. Осигурете достъп до контакта след инсталацията.
- Ако щепселът е хлабав, не го включвайте в контакта на захранващата мрежа.
- Не изключвайте уреда, като дърпате от захранващия кабел. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само подходящи устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от държача), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което изключва уреда от мрежата на всички полюси, с ширина на контактния отвор поне 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 техническите спецификации 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 по време на експлоатация, тъй като може да се отдели горещ въздух и запалими смеси от алкохолни съставки.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Дръжте искри и открит пламък далеч от уреда, когато вратата е отворена.
- Използвайте само одобрени стъклени съдове и буркани за консервиране.
- Не поставяйте запалими продукти близо до уреда.

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или предмети директно върху дъното на фурната.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на фурната.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не оставяйте влажни съдове и храна в уреда след готвене.
 - бъдете внимателни, когато сваляте или монтирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или на неръждаемата стомана не влияе върху производителността на уреда.
- Използвайте дълбока тава за сиропирани кексове, тъй като плодовите сокове могат да оставят трайни петна.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е монтиран зад мебелен панел, не затваряйте панела по време на употреба или докато уредът не се охлади напълно, за да предотвратите повреди вследствие на топлина и влага.

- Относно лампата(ите) в продукта и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакинските уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за експлоатационното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване по друг начин и не са подходящи за осветяване на помещения в дома.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите технически характеристики.
- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка, изключете уреда и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е изстинал напълно, за да избегнете счупване на стъклото. Ако стъклените панели на вратата са повредени, се свържете с оторизирания сервиз за тяхната подмяна.
- Бъдете внимателни, когато отстранявате вратата от уреда, тя е тежка.
- Почистете и подсушете уреда, неговата вътрешност и аксесоарите след всяка употреба, за да предотвратите кондензация на пара, корозия и влошаване на характеристиките на повърхността.
- За почистване на уреда и аксесоарите използвайте микрофибърна кърпа, топла вода и неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, кърпи, разтворители, остри или метални предмети.
- Следвайте инструкциите за безопасност, посочени на опаковката, когато използвате спрей за фурна.

Пиролитично почистване

- Прочетете всички инструкции относно пиролитичното почистване

- Преди извършване на пиrolитично почистване и първоначално подгръване, 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.
- Дръжте децата на разстояние през периода на пиrolитичното почистване, тъй като уредът става много горещ и изпуска горещ въздух от предните отвори.
- Пиrolитичното почистване освобождава дим от остатъци след готвене и материали от конструкцията. Осигурете добра вентилация по време и след първоначалното подгръване и пиrolитичното почистване.
- Не разливайте и не наливайте вода върху вратичката на фурната по време на и след пиrolитичното почистване, за да избегнете повреда на стъклените панели.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиrolиза/остатъци от храна, не са

- вредни за хора, в това число малки деца, или хора със заболявания.
- Пазете малките домашни любимци далече от уреда по време и след пиrolитичното почистване и при първоначалното подгръване. Малките домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.
- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави и прибори могат да бъдат повредени от пиrolитичното почистване при висока температура и да отделят вредни пари в малки количества.

2.5 Изхвърляне

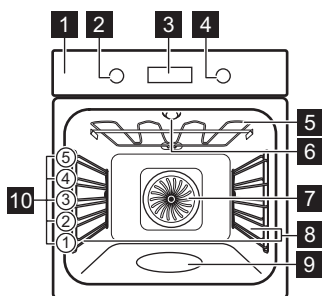
⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, след което отрежете и изхвърлете електрическия кабел.

3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Екран
- 4 Копче за управление
- 5 Нагряващ елемент
- 6 Осветление
- 7 Вентилатор



- 8 Водачи за скара, отстраняеми
- 9 Вътрешна част на фурната
- 10 Позиция на скара

3.2 Контролен панел

	Натиснете , за да зададете функциите на таймера.
	Натиснете и задръжте , за да зададете функцията: Бързо загряване.
	Натиснете , за да включите и изключите лампичката на уреда.
	Натиснете и задръжте , за да зададете функцията: Заклучване.
OK	Натиснете , за да потвърдите избора си.

Индикатори на екрана

	Уредът е заключен.
	Подменю: Помощ при готвене.
	Подменю: Почистване.
	Подменю: Настройки
	Бързо загряване е активиран.
	Готвенето на пара е активирано.
	Таймер е активиран.
	Време за готвене е активиран.
	Час на Забавен старт е активиран.

	Брояч е активиран.
	Лента за хода на готвене – визуално показва кога уредът достига зададената температура или кога времето за готвене свършва.

За да включите уреда:

1. Натиснете копчетата. Копчетата излизат (само за избрани модели).
2. Завъртете ключа за функции нагряване, за да изберете функцията.
3. Завъртете контролния ключ, за да регулирате настройките.

За да изключите уреда: завъртете копчето с функциите за нагряване на изключена позиция 0.

4. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА




4.1 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.




4.2 Първоначално подгряване и почистване





1. Предварително загрейте празния уред, за да премахнете всякакви миризми. Проветрете стаята.

2. Извадете всички аксесоари и носачите на рафта.
3. Задайте всяка функция на максимална температура и оставете уреда да работи за посоченото времетраене:  1 ч,  15 мин,  15 мин. Вижте Ежедневна употреба.
4. Изключете уреда и го оставете да се охлажда.
5. Почиствайте с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат. Сменете аксесоарите и носачите на рафта.


5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

5.1 Функции нагряване

	Горещ въздух/вентилатор: Равномерно печене, крехки резултати, сушене
	Традиционно печене: Традиционно печене
	SteamBake: На пара

	Дълбоко замразени храни: Пържени картофи, картофени резенчета, пролетни рулца
	Функция пица: Печене на пица
	Долен нагревател: Печене на сладкиши
	Печене с влажност: Печене

 **Грил:** Препичане, грил

 **Турбо грил:** Печене на месо, запичане до златисто


Лампата може автоматично да се изключва при температура под 80°C при някои функции на фурната.


5.2 Настройка: Функции нагряване


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


» Бързо загреване – натиснете и задръжете, за да съкратите времето за нагряване. Опцията е възможна за някои от функциите за нагряване. Вентилаторът може да се включи автоматично.

5.3 Таймер

1. Завъртете копчетата, за да изберете функцията за нагряване и за да зададете температурата, ако е необходимо.
2. Натиснете , докато на дисплея се покаже желаната функция на таймера:

 **Таймер:** Задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи се чува сигнал.


 **Време за готвене:** Задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи, се чува сигнал и готвенето спира.

 **Час на Забавен старт:** За отлагане на старта и/или края на готвенето.

3. Завъртете копчето за управление, за да зададете времето.
4. Натиснете **OK**.
5. Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчетата в изключено положение, ако е необходимо.

5.4 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.

5.5 Влизане: Меню

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



1. Завъртете ключа за функциите за загреване на .

Дисплеят показва , , .

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

5.6 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 загреване на .
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете **OK**.
3. Завъртете контролния ключ, за да изберете ястие (P1 - P...). Натиснете **OK**.
4. Завъртете контролния ключ, за да регулирате теглото. Опцията е налична за избрани ястия. Натиснете **OK**.
5. Поставете храната в уреда. Натиснете **OK**.

6. Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

Подмению: Помощ при готвене

Легенда	
	Налично е регулиране на теглото.
	Напълнете релефа във вътрешността с вода за готвене с пара.
	Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата. Вижте Описание на продукта.

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

P1	Ростбиф, алангле	2; тава за печене
P2	Ростбиф, средно изпечено	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P3	Говеждо печено, добре изпечено	
P4	Стек, средно изпечено, 180 - 220 г на парче; 3 см дебел	3; съд за печене на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P5	Печено/Задушено говеждо (основно ребро, корем) 1.5 - 2 кг	2; съд за печене на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.
P6	Ростбиф, алангле ¹⁾	2; тава за печене
P7	Ростбиф, средно изпечено ¹⁾	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P8	Ростбиф, добре изпечено ¹⁾	

P9	Говеждо филе, алангле ¹⁾	2; тава за печене
P10	Говеждо филе, средно изпечено ¹⁾	0,5 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P11	Говеждо филе, готово ¹⁾	
P12	Печено телешко (напр., плешка)	2; съд за печене на скара, 0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда. Покрито печено.
P13	Свински печен врат или плешка, 1.5 - 2 кг	2; съд за печене на скара Добавете 200 мл течност към тавата за печене.
P14	Дърпано свинско месо ¹⁾, 1.5 - 2 кг	2; тава за печене След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получите равномерен златист цвят.
P15	Свинско филе, 1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебело	2; съд за печене на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P16	Свински ребра с тънко месо, 2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки	3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P17	агнешки бут с кости, дебел 1.5 - 2 кг; 7 - 9 см	2; съд за печене на тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P18	Цяло пиле, 1 - 1.5 кг; прясно	2; 200 мл; съд за готвене на тава за печене След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получите равномерен златист цвят.

P19	Половин пиле, 0.5 - 0.8 кг ☐ 3; тава за печене
P20	Пилешки филета, 180 - 200 г парче ☐ 2; съд за готвене 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; съд за печене върху 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 риба ☐ 2; тава за печене Напълнете рибата с масло, подправки и билки.
P26	Филе от риба ☐ 3; съд за готвене върху скара
P27	Чийзкейк ☐ 2; ∅ 28 см кръгла форма за печене 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

P33	Кекс ☐ 2; форма за хляб на скара
P34	Печени картофи, 1 кг ☐ 2; тава за печене Използвайте цели картофи с кожа.
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; съд за готвене на скара
P40	Картофен огретен (сурови картофи) 1 - 1.5 кг ☐ 1; съд за готвене на 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

Багета / Чабата / Бял хляб, 0.8 кг

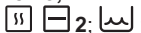


2; 150 мл; тава за

P44 печене с поставена хартия за печене



За бял хляб е необходимо повече време.

Пълнозърнест / ръжен / черен хляб, 1 кг

P45  2; 150 мл; тава за печене с поставена хартия за печене/форма за хляб на **скарата**

1) LTC - готвене на ниска температура.

5.7 Промяна: Настройки

1. Завъртете копчето за функцията за загреване до .
2. Завъртете копчето за управление, 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 загреване в изключена позиция, за да излезете от Меню.

Подменю: Настройки

Настройка	Стойност
01 Час от денонощието	Смяна
02 Яркост на екрана	1 - 5
03 Звук на бутоните	1 - Звуков сигнал, 2 - Щракване, 3 - Звукът е изключен
04 Сила на звук. сигнал	1 - 4
05 Брояч	Вкл. / Изкл.
06 Осветление	Вкл. / Изкл.
07 Бързо загреване	Вкл. / Изкл.
08 Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.
09 Демо режим	Активиращ код: 2468
10 Софтуерна версия	Проверка

Настройка Стойност


11 Зануляване на настройките Да/Не


5.8 Заклучване



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.

 -- натиснете и задръжте, за да включите функцията.

Прозвучава сигнал.  - премигва 3 пъти, когато заключването е включено. Вратичката на уреда е заключена.

 - натиснете и задръжте, за да изключите функцията. Прозвучава сигнал.  - премигва 3 пъти.

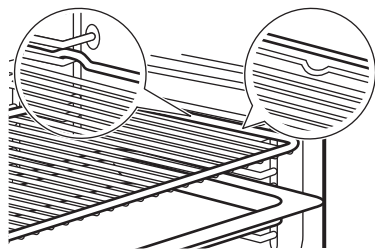
5.9 Аксесоари



Налични аксесоари в зависимост от модела. Сканирайте QR кода, за да проверите как да използвате аксесоарите, доставени с Вашия уред. Можете да поръчате допълнителни аксесоари отделно. За повече информация се свържете с местния доставчик.

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Поставете аксесоара (скара/тава) между водещите ленти на носача на рафта. Уверете се, че рафтът се опира в 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/тигана отдолу, за да събирате отцеждащите се течности.






6. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

6.1 Препоръки за готвене

Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки. Ако не можете да намерите настройките за конкретна рецепта, потърсете подобни рецепти.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Символи, използвани в таблиците:

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

6.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

	°C			
Огретен с паста	200	40 - 60	1	1)
Запечени картофи	180	80 - 100	1	1)
Мусака	180	70 - 90	1	1)
Лазаня	180	80 - 100	1	1)
Канелони	200	80 - 100	1	1)
Хлебен пудинг	190	60 - 80	1	1)

	°C			
Оризов пудинг	180	80 - 100	1	1)
Ябълков кейк с пандишпанова торта (кръгла форма за сладкиши)	160	110 - 120	1	2)
Бял хляб	200	80 - 100	1	3)
Свински бут	180	110 - 130	1	1)4)

1) Използвайте стъклени съдове на решетъчната скара.


2) Използвайте форма с отделящо се дъно с диаметър 26 см.









3) Използвайте тавата за печене.

4) Добавете 200 мл вода в стъкления съд.

6.3 Информация за изпитващи лаборатории








Тестове съгласно EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Малки кейкове 20 броя/табла				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 и 4	1)2)3)
Пандишпанова торта без мазнина				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 и 3	2)5)

	°C			
Маслени бисквити				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 и 4	1)3)
Тост				
	макс.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Използвайте тавата за печене с наклона, насочен към вратата.
- 2) Загрейте празния уред. Не използвайте: Бързо загряване.
- 3) Използвайте универсален тиган на четвъртата позиция на скарата.
- 4) Употреба Скара/рафт.
- 5) Използвайте скарата с тавата за печене отдолу. Поставете тавата за печене с наклона към вратата.
- 6) Предварително загрейте празния уред за 5 мин. Не използвайте: Бързо загряване.
- 7) Според: IEC 60350-1:2023.

Допълнителни готварски рецепти

		°C		
Целувки				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Пиле				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Използвайте тавата за печене с наклона, насочен към вратата.
- 2) Използвайте хартия за печене
- 3) Загрейте празния уред. Не използвайте: Бързо загряване.
- 4) Поставете пилето върху скарата с гърдите надолу. Сложете тавата за печене на първото ниво на фурната. Обърнете пилето по средата на времето за готвене.

7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

7.1 Бележки относно почистването

- Използвайте почистващ разтвор за метални повърхности.
- Използвайте течния препарат против котлен камък, препоръчан от производителя, за да отстраните варовиковите наслагвания.
- Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути.
- Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.

7.2 Демонтиране на носачите на скарата



1. Уверете се, че уредът е студен.
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 подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция. Повторете стъпките в обратен ред.

Ако се доставят телескопични водачи, неговите задържащи щифтове трябва да сочат напред.

7.3 Пиролитично почистване


Тази програма изгаря остатъчната мръсотия в уреда. Използвайте я винаги, когато уредът се нуждае от дълбоко почистване.

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

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 копчето за Функции нагряване до , за да влезете в Меню.
5. Завъртете копчето за управление, за да изберете  и натиснете OK.


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

- Завъртете копчето за управление, за да изберете програмата за почистване и натиснете **OK**.
- Натиснете **OK**, за да започнете почистването.

Когато почистването започне, вратата на уреда се заключва и лампичката изгасва. Не стартирайте функцията, ако не сте затворили вратичката на фурната напълно. Докато вратата се отключи, дисплеят показва .

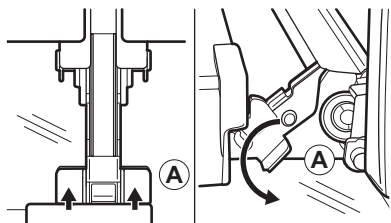
- След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.
- Изчакайте, докато уредът изстине и вратичката се отключи. Почистете вътрешността на фурната с мека кърпа и вода.

7.4 Напомняне за почистване

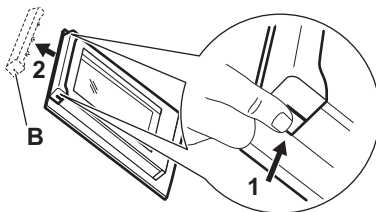
Когато  започне да мига на дисплея след готвене, уредът Ви напомня да го почистите с пиролитично почистване. Можете да изключите напомнянето в подменюто: Настройки. Вижте Ежедневна употреба, Промяна: Настройки.

7.5 Премахване и монтаж на вратичката

- Уверете се, че уредът е студен.
- Отворете вратичката изцяло.
- Натиснете докрай закрепващите лостчета **A** на двете панти на вратичката.



- Затворете вратата частично, докато спре, след това я повдигнете от пантите. Внимавайте, вратата е тежка.
- Поставете вратата на мека кърпа върху стабилна повърхност.
- Хванете рамката в горната част на вратичката **B** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



- Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
- Повдигнете всеки стъклен панел за горния му ръб и го извадете от водача. Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.
- 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.

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

7.6 Смяна на лампата

Изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте, докато изстине.

Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.

Горна лампа

- Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
- Почистете стъкления капак.
- Сменете крушката.
- Поставете стъкления капак.

8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Информацията за сервизното обслужване се намира на табелката с данни, разположена на предната рамка. Вижда се, когато отворите вратичката. Не сваляйте табелката с данни.

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.

Не можете да активирате или управлявате уреда. - Уредът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.

Уредът не нагрива.

- Вратата не е добре затворена.
- Заклучване е активиран.
- Включено е автоматичното изключване.

Лампата не работи. – Лампата е изгоряла. Сменете лампата.

Лампата е изключена. - Печене с влажност - е активирана.

На дисплея се показва "00:00". - Възникна прекъсване в захранването. Задайте час от денонощието.

Err C3 - Затворете вратичката. Включете и изключете уреда. Проверете дали заключването на вратичката не е повредено.

Err F102 - Затворете вратичката. Проверете дали заключването на вратичката не е повредено.

9. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

9.1 Информационен лист за продукта и информация за продукта съгласно (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	NBA5P43AK 944035058 OA5PB40AK 944035075 OA5PB40WAM 944035011
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 кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	71 л
Тип фурна	Вградена фурна

Маса	NBA5P43AK	33,0 кг
	OA5PB40AK	33,0 кг
	OA5PB40WAM	32,0 кг

Уредът е тестван в съответствие с: EN IEC 60350-1.

9.2 Изисквания за информация съгласно (ЕС) № 2023/826

Енергийна консумация при изчакване	0,8 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

Уредът е тестван в съответствие с: EN 50564.

9.3 Съвети за пестене на енергия

- Дръжте вратата затворена по време на готвене и избягвайте да я отваряте често.
- Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.


- Използвайте метални или тъмни, неотразяващи съдове за готвене.
- Пропуснете предварителното загряване, освен ако не е необходимо.
- Сведете до минимум паузите между печенето на няколко ястия.
- При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия (само за избрани модели).
- Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла. Намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 мин преди края на готвенето.
- Изключвайте лампата по време на готвене, освен ако не е необходимо.
- Печене с влажност (само за избрани модели) – тази функция е използвана в съответствие с 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. При някои модели това отнема 30 сек.

- 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. Ако възнамерявате да пуснете функция за нагряване за продължителност, надвишаваща времето за автоматично изключване, задайте времето на готвене.

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

10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от електрически и електронни

уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа  с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	18
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	20
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	22
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	23
5. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....	23

6. TANÁCSOK ÉS TIPPEK.....	27
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	28
8. HIBAELHÁRÍTÁS.....	30
9. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	30
10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	31

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

A készülék üzembe helyezése és használata előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Az útmutatót tartsa biztonságos és elérhető helyen, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos hasz-

nálatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa azokat.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Tartsd távol a gyerekeket és háziállatokat használat és hűtés közben.
- Aktiválja a gyermekbiztonsági eszközt, ha elérhető.
- A gyerekek nem takaríthatják vagy karbantarthatják a

készüléket felügyelet nélkül.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
 - Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
 - Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
 - A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
 - Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
 - Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
 - **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
 - Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
 - A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszerezéssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
 - A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
 - Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
 - A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a készülék sütőteréből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Installation

FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Kövesse a weboldalunkon elérhető telepítési utasításokat.
- Legyen óvatos a készülék mozgatásakor, mivel nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt győződjön meg arról, hogy az vízszintes, és az ajtó akadálytalanul nyílik.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápellátással kell működtetni.

2.2 Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Az összes elektromos kapcsolódást képzett villanszerelőnek kell kialakítania.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat feszültség paramétereinek.
- A készüléket földelni kell. Mindig használjon megfelelően felszerelt ütésálló aljzatot.
- Ne használjon többdugós adaptert és hosszabbító kábelt.
- Kerülje a hálózati csatlakozódugó és kábel sérülését. Ha cserére van szükség, azt hivatalos szervizközpontunknak kell elvégeznie.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell

rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.

- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatba. A telepítés után biztosítsa a hálózati csatlakozóhoz való hozzáférést.
- Ha a hálózati aljzat meglazult, ne csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót.
- A hálózati kábel meghúzásával ne válassa le a kábelet. Ehhez a csatlakozódugót fogja meg.
- Csak megfelelő szigetelőberendezéseket használjon: vezetékvédő megszakítókat, biztosítékokat (a tartóból kivett csavaros típusú biztosítékokat), földszivárgásgátlókat és kontaktorokat.
- A villamos hálózatnak rendelkeznie kell egy leválasztó eszközzel, amely minden póluson leválasztja a készüléket a hálózatról, legalább 3 mm érintkezénytávolsággal.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati kábellel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Legyen óvatos a készülék ajtajának kinyitásakor működés közben, mivel forró levegő és alkoholtartalmú összetevőkből származó gyúlékony keverékek szabadulhatnak fel.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Tartsa távol a szikrákat és a nyílt lángokat a készüléktől, amikor az ajtó nyitva van.

- Csak jóváhagyott üveget és befőttesüveget használjon a tartósításhoz.
- Ne helyezze gyúlékony termékeket a készülék közelében.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - Ne helyezze az edényeket vagy tárgyakat közvetlenül a sütőtér aljára.
 - Ne helyezze az alumínium fóliát közvetlenül a sütőtér aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - Főzés után ne hagyjon nedves edényeket és ételeket a készülékben.
 - Legyen óvatos a kiegészítők eltávolításakor vagy beszerelésekor.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.
- Használjon mély serpenyőt nedves süteményekhez, mivel a gyümölcslevek tartós foltokat okozhatnak.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap mögé szerelik, ne csukja be a panelt használat közben, vagy amikor a készülék teljesen le nem hűlt, hogy elkerülje a hő és a nedvesség okozta károkat.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Csak az azonos műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpákat használjon.
- A készülék javítását bizza a márkaszervizre. Mindig eredeti pótalkatrészt használjon.

2.4 Ápolás és tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból.
- Biztosítsa, hogy a készülék hideg legyen, hogy elkerülje az üveg törését. Ha az ajtó üvegpaineljei sérültek, forduljon a hivatalos szervizhez a csere érdekében.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről.
- Minden használat után tisztítsa meg és szárítsa meg a készüléket, a sütőteret és a tartozékokat, hogy megakadályozza a gőzkondenzációt, a korróziót és a felületi romlást.
- A készülék és a tartozékok tisztításához használjon mikroszálal kendőt, meleg vizet és semleges tisztítószeret. Ne használjon súrolószereket, tisztítószivacsokat, oldószereket, éles szelű vagy fém tárgyakat.
- Sütőtisztító spray használatakor kövesse a csomagoláson található biztonsági utasításokat.

Pirolitikus tisztítás

- Olvassa el a pirolitikus tisztításra vonatkozó összes utasítást.
- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcaikat, konyhai eszközöket stb.
- Tartsa távol a gyermekeket a pirolitikus tisztítás során, mivel a készülék nagyon forróvá válik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőkből.
- A pirolitikus tisztítás a főzési maradványokból és a szerkezeti anyagokból származó gőzöket bocsát ki. Biztosítson jó szellőzést a kezdeti előmelegítés és a pirolitikus tisztítás során és után.
- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegpainelek.
- A pirolitikus sütőkből származó füstök/sütési maradványok nem károsak az emberekre, beleértve a gyermekeket vagy a betegségekben szenvedőket.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak és a hüllők) nagyon érzékenyek lehetnek

- a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.
- A magas hőmérsékletű pirolitikus tisztítás károsíthatja az edények, serpenyők, tálcák és eszközök tapadásmentes felületeit, és alacsony szintű káros gőzöket szabadíthatnak fel.

2.5 Ártalmatlanítás

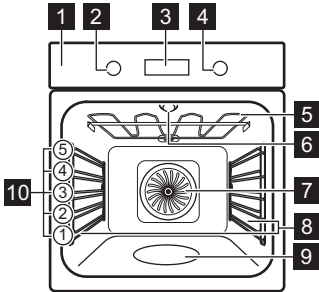
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Húzza ki a készüléket a hálózathoz, majd vágja le és dobja ki az elektromos kábelt.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- Kezelőpanel
- Sütőfunkciók szabályozógombja
- Kijelző
- Szabályozó gomb
- Fűtőelem
- Lámpa
- Ventilátor
- Kivehető polctartó
- Sütőtér mélyedése
- Polcpozíciók

3.2 Kezelőpanel

- Nyomja meg az időzítő funkciók beállításához.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Gyors felfűtés.
- Nyomja meg a gombot a készüléklámpa be- és kikapcsolásához.

- Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Funkciózár.
- Nyomja meg a választás megerősítéséhez.

Kijelző visszajelzői

- A készülék zárolva van.
- Almenü: Előre programozott sütés.
- Almenü: Tisztítás.
- Almenü: Beállítások
- Gyors felfűtés bekapcsolva.
- A gőzsütés be van kapcsolva.
- Percszámláló bekapcsolva.
- Főzési idő bekapcsolva.
- Késleteltett indítás ideje bekapcsolva.
- Működésidőzítő bekapcsolva.

Folyamatjelző sáv – vizuálisan jelzi, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, vagy amikor a sütési idő véget ér.

A készülék bekapcsolása:

- Nyomja meg a választógombokat. A gombok kihúzhatók (csak bizonyos modelleknél).

2. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
3. A beállítások módosításához forgassa el a szabályozógombot.

A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt 0 helyzetbe.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT




4.1 Az idő beállítása

A hálózati feszültséghez való első csatlakoztatás után várja meg, amíg megjelenik a kijelzőn: "00:00" vagy "12:00" (modelltől függően).

1. Forgassa el a szabályozógombot az idő beállításához.
2. Nyomja meg a OK gombot.


4.2 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

1. Melegítse elő az üres készüléket, hogy eltávolítsa a szagokat. Szellőztesse ki a helyiséget.

2. Vegyen ki minden tartozékot és a kivethető poltartókat
3. Állítsa az egyes funkciókat maximális hőmérsékletre, és hagyja a készüléket meghatározott ideig működni:  1 ó,  15 perc,  15 perc. Tekintse meg a Mindennapi használat.
4. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
5. Tisztítsa meg mikroszálal ruhával, meleg vízzel és lágy tisztítószerrel. Tegye vissza a tartozékokat és a poltartókat.

5. MINDENNAPI HASZNÁLAT

5.1 Sütőfunkciók

 **Hőlégbefúvás, nagy hőfok:** Egyenletes sütés, omlósság, aszalás

 **Alsó + felső sütés:** Hagyományos sütés

 **SteamBake:** Gőzölés


 **Fagyasztott ételek:** Sült burgonya, burgonyás zöldségek/kroketek, tavaszi tekercek

 **Pizza funkció:** Pizzasütés

 **Alsó sütés:** Sütemény sütése

 **Konvekciós levegő (nedves):** Sütés

 **Grill:** Píritás, grillezés

 **Infrasütés:** Hús sütése, píritás

Egyes sütőfunkciók során a sütőlámpa automatikusan kikapcsolhat 80°C alatt.


5.2 Beállítás: Sütőfunkciók


1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.


2. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

» Gyors felfűtés – nyomja meg és tartsa le nyomva a fűtési idő lerövidítéséhez. Ez bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre. A ventilátor automatikusan bekapcsolhat.

5.3 Timer

1. Forgassa el a gombokat a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
2. Nyomja meg a  a kívánt timer funkció megjelenéséig:

 **Percszámoló:** Visszaszámlálás beállítása. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.


 **Főzési idő:** Visszaszámlálás beállítása. Ha az időmérő lejár, a jelzés megszólal, és a főzés leáll.

 **Késleltetett indítás ideje:** Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.

3. Forgassa el a szabályozógombot az idő beállításához.
4. Nyomja meg: OK.

- Amikor az idő letelt, nyomja meg **OK** és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba ha szükséges.

5.4 Beállítás: SteamBake - Gőzben sütés


- Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.
- Töltse fel a sütőtér mélyedését legfeljebb 250 ml csapvízzel.
Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a készülék forró.
- A sütőfunkciók gombját forgassa el a(z)  sütőfunkció kiválasztásához.
- A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- Nedvesség létrehozásához melegítse elő az üres készüléket 10 perc ideig.
- Helyezze be az ételt a készülékbe.
- Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
- Ha a készülék lehült, távolítsa el a bennmaradt vizet a sütőtér bemélyedéséből egy puha törlőruha segítségével.

FIGYELMEZTETÉS!

Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.

5.5 Bevitel: Menü

Nyissa meg a Menüt az Előre programozott sütési ételek és beállítások eléréséhez.


- Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz .


A kijelzőn , ,  látható.

- Az almenübe való belépéshez forgassa el a vezérlőgombot, és válassza ki az ikont.
Nyomja meg: **OK**.





5.6 Beállítás: Előre programozott sütés

Előre programozott sütés az almenü olyan programokból áll, amelyeket kifejezetten az ételekhez terveztek. A programok megfelelő beállítással kezdődnek. Sütés közben beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.






- Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.














- A(z)  kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a **OK** gombot.
- Egy étel kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot (P1 - P...). Nyomja meg a **OK** gombot.
- A súly beállításához forgassa el a szabályozógombot. Az opció a kiválasztott ételekhez áll rendelkezésre. Nyomja meg a **OK** gombot.
- Helyezze az ételt a készülékbe. Nyomja meg a **OK** gombot.
- Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

























Almenü: Előre programozott sütés

Magyarázat	
	Súlybeállítás is lehetséges.
	Gőzsütéshez tölts fel vízzel a sütőtér mélyedését.
	A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.
	Polcszint. Tekintse meg a Termékleírást.

A kijelzőn **P** megjelenik egy **sor** étel, amelyet a táblázatban ellenőrizhet.

P1	Marhasült, véresen	 2; tepsi 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag
P2	Marhasült, közepesen	A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P3	Marhasült, jól átsütve	Steak, közepes. 180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag
P4	  3; sütőtál rácsos polcon	A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P5	  2; sütőtál rácsos polcon	A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.

P6	Marhasült, véresen ¹⁾	 2; tepsi 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag
P7	Marhasült, közepes ¹⁾	A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P8	Marhasült, jól átsütve ¹⁾	
P9	Marhahús filé, véres ¹⁾	 2; tepsi 0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag
P10	Marhahús filé, közepes ¹⁾	A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P11	Marhahús filé, kész ¹⁾	
P12	Borjú sült (pl. lapocka)	  2; sütőtál rácsos polcon , 0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe. Lefedve süsse.
P13	Sült sertésnyak vagy váll , 1.5 - 2 kg	  2; sütőtál rácsos polcon Öntsön 200 ml folyadékot a hússütő edénybe.
P14	Tépett sertés ¹⁾ , 1.5 - 2 kg	 2; tepsi A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
P15	Sertés karaj , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag	 2; sütőtál rácsos polcon A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P16	Sertés karaj , 2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony	 3; mély tepsi Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P17	Bárány comb csontokkal , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag	 2; sütőtál tepsin Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P18	Egész csirke , 1 - 1,5 kg; friss	  2;  200 ml; fedeles sütőtál tepsin A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.

P19	Fél csirke , 0.5 - 0.8 kg	 3; tepsi
P20	Csirkeemell , 180 - 200 g darabonként	  2; fedeles sütőtál rácsos polcon A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.
P21	Csirkecomb, friss	 3; tepsi Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
P22	Kacsa, egész , 2 - 3 kg	  2; sütőtál rácsos polcon Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
P23	Liba, egész , 4 - 5 kg	  2; mély tepsi Helyezze a húst a mély hússütő tepsi-be. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
P24	Fasírt , 1 kg	 2; rácsos polc
P25	Egész hal, grillezve , 0.5 - 1 kg halanként	 2; tepsi Töltse meg a halat vajjal, fűszerekkel és fűszernövényekkel.
P26	Halfilé	  3; fedeles sütőtál rácsos polcon
P27	Sajttorta	 2; Ø 28 cm kapcsos tortaforma rácsos polcon
P28	Almás sütemény	  2;  100 - 150 ml; tepsi
P29	Almás lepény	 2; pite forma a rácsos polcon
P30	Almáspite	  2;  100 - 150 ml; Ø 22 cm pite forma a rácsos polcon
P31	Brownie , 2 kg adag tészta	 3; mély tepsi
P32	Muffin	  2;  100 - 150 ml; muffin tepsin a rácsos polcon

	Ózgerinc sütemény
P33	2; kenyérsütő forma a rácsos polcon
	Sült burgonya, 1 kg
P34	2; tepsi Használjon egész burgonyát héjjal.
	Cikkburgonya, 1 kg
P35	3; tepsi sütőpapírral béleelve Darabolja fel a burgonyákat.
	Grillezett vegyes zöldségek, 1 - 1.5 kg
P36	3; tepsi sütőpapírral béleelve Darabolja fel a zöldségeket.
	Krokettek, fagyasztott, 0.5 kg
P37	3; tepsi
	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott, 0.75 kg
P38	3; tepsi
	Húsos / zöldséges lasagne szárított tésztalapokkal, 1 - 1,5 kg
P39	2; fedeles sütőtál rácsos polcon
	Csőben sült burgonya (nyers burgonya) 1 - 1.5 kg
P40	1; fedeles sütőtál rácsos polcon A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
	Friss pizza, vékony
P41	2; 100 ml; tepsi sütőpapírral béleelve
	Friss pizza, vastag
P42	2; tepsi sütőpapírral béleelve
	Quiche
P43	2; sütőforma a rácsos polcon
	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér, 0.8 kg
P44	2; 150 ml; tepsi sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
	Teljes kiörlésű / Rozs / Barna kenyér, 1 kg
P45	2; 150 ml; tepsi sütőpapírral béleelve / kenyérforma a rácsos polcon

1) Alacsony hőmérsékletű főzés.

5.7 Módosítás: Beállítások

1. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához:
2. Forgassa el a szabályozógombot a következők kiválasztásához: . Nyomja meg az **OK**.
3. Fordítsa el a választógombot a beállítás kiválasztásához. Nyomja meg az **OK**.
4. Az érték beállításához forgassa el a szabályozógombot. Nyomja meg az **OK**.
5. Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.

Almenü: Beállítások


	Beállítás	Érték
01	Pontos idő	Módosítás
02	Kijelző fényerő	1 - 5
03	Nyomógomb Hang	1 - Sípolás, 2 - Kattanás, 3 - Hang kikapcsolva
04	Figyelmeztető hangerő	1 - 4
05	Működésidőzítő	Be/Ki
06	Sütő világítás	Be/Ki
07	Gyors felfűtés	Be/Ki
08	Tisztítás emlékeztető	Be/Ki
09	Demo üzemmód	Aktivációs kód: 2468
10	Szoftver verzió	Ellenőrzés
11	Összes beállítás törlése	Igen / Nem


5.8 Funkciózár



Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen funkcióváltását.

Ha a készülék használata közben aktiválódik, lezárja a kezelőpanelt, így biztosítva, hogy az aktuális főzési beállítások zavartalanul folytódjanak.

Ha a készülék kikapcsolt állapotában aktiválódik, a kezelőpanelt zárolva tartja, megakadályozva a készülék véletlen bekapcsolását.

 - nyomja meg és tartsa nyomva a funkció bekapcsolásához:

Hangjelzés hallható.  - három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását. A készülék ajtaja le van zárva.

 - nyomja meg és tartsa nyomva a gombot a funkció kikapcsolásához. Hangjelzés hallható.  - 3-szor villog.

5.9 Tartozékok



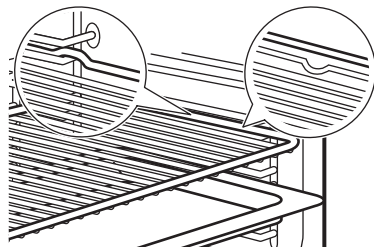
Modelltől függően kapható tartozékok. Olvassa be a QR-kódot a készülékhez mellékelt tartozékok használatának megtekintéséhez.

Külön megrendelheti az opcionális tartozékokat. További

tudnivalóért vegye fel a kapcsolatot a helyi forgalmazóval.

A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Helyezze be a tartozékot (huzalpolcot/tálcát) a polctartó vezetősínjei közé. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához.



Ha a tálca lejtős, helyezze a sütőtér hátsó része felé.

Ha van felirat a tartozékon, győződjön meg arról, hogy az Ön felé néz.

Ha lyukas tálcát használ, helyezzen alá tálcát/edényt a lecsepegő folyadékok összegyűjtéséhez.






6. TANÁCSOK ÉS TIPPEK

6.1 Sütési javaslatok

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek. Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.





A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.





A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sütőfunkció
°C	Hőmérséklet
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)
	További információ

6.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.





	°C			
Tészta felfújt	200	40 - 60	1	1)
Burgonyafelfújt	180	80 - 100	1	1)
Muszaka	180	70 - 90	1	1)
Lasagne	180	80 - 100	1	1)
Cannelloni	200	80 - 100	1	1)
Kenyérpuding	190	60 - 80	1	1)
Rizspuding	180	80 - 100	1	1)
Kevert piskótatésztából készült almátorta (kerek sütőformában)	160	110 - 120	1	2)




	°C			
Fehér kenyér	200	80 - 100	1	3)
Sonka	180	110 - 130	1	1)4)




- 1) Használjon üvegedényt a huzalpolcon.
- 2) Használjon kapcsos tortaformát Ø 26 cm.
- 3) Használjon sütőtálcát.
- 4) Adjunk hozzá 200 ml vizet az üvegedénybe.



6.3 Információ a bevizsgáló intézetek számára






Tesztek a(z) EN 60350-1, IEC 60350-1 szerint.

	°C			
Aprósütemény, 20 db/tepsi				


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

Piskótatészta (zsiradék nélkül)				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 és 3	2)5)

Aprósüt. omlás tész.				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)

	°C			
	140	37 - 47	2 és 4	1)3)



Toast kenyér


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

- 1) Helyezze a sütő tálcát az ajtó felé lejtve.
- 2) Melegítse elő az üres készüléket. Ne használja: Gyors felfűtés.
- 3) Használjon univerzális serpenyőt a negyedik polcrendszeren.
- 4) Használat Sütőrács.
- 5) Használjon huzalpolcot és sütő tálcát alul. Helyezze a sütő tálcát az ajtó felé lejtve.
- 6) Melegítse elő az üres készüléket 5 perc ideig. Ne használja: Gyors felfűtés.
- 7) A következő szerint: IEC 60350-1:2023.

További receptek

		°C		
---	---	----	---	--

Habcsók				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

Csirke				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Helyezze a sütő tálcát az ajtó felé lejtve.
- 2) Használjon sütőpapírt.
- 3) Melegítse elő az üres készüléket. Ne használja: Gyors felfűtés.
- 4) Helyezze a csirkét mellével lefelé a huzalpolcra. Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre. A sütési idő felénél fordítsd meg a csirkét.

7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

7.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

- Használjon tisztítószeret fémfelületekhez.
- A mészkómaradványok eltávolításához használja a gyártó által ajánlott folyékony vízkőmentesítőt.
- Ne tároljon élelmiszert a készülékben 20 percnél hosszabb ideig.
- A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!

7.2 A polctartók

1. Ellenőrizze, hogy lehűt-e már a készülék.



2. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
3. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.
4. Helyezze vissza a polctartókat az eredeti helyzetükbe. Ismételje meg a lépéseket fordított sorrendben.

Ha teleszkópos sütősínek vannak mellékelve, a rögzítőcsapoknak előre kell mutatniuk.

7.3 Pirolitikus tisztítás


Ez a program leégeti a készülékben maradt szennyeződésekét. Használja, amikor a készülék mélytisztítást igényel.

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.
2. Távolítsa el minden tartozékot és kivehető polctartót.
3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütő belsejét és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához:  a belépéshez Menü.
5. Forgassa el a vezérlőgombot a kiválasztáshoz:  és nyomja meg: OK.


Tisztítóprogram	Időtartam
C1 - Enyhe tisztítás	1 h
C2 - Normál tisztítás	1 h 30 min
C3 - Alapos tisztítás	3 h

6. Forgassa el a szabályozógombot a tisztítóprogram kiválasztásához, majd nyomja meg: OK.
7. Nyomja meg: OK a tisztítás elindításához.

Amikor megkezdődik a tisztítás, a készülék ajtaja reteszeldődik, és a sütővilágítás kikapcsol. A funkció nem indítható el, ha nem csukja be teljesen a sütőajtót. Az ajtózár kioldásáig a kijelzőn a következő látható: .

8. Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.
9. Várjon, amíg a készülék lehül, és az ajtózár kiold. Puha törőruhával és vízzel tisztítsa meg a sütő belsejét.

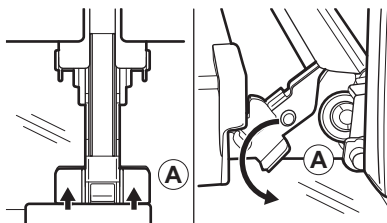
7.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor a kijelzőn a sütés után  villog, a készülék emlékezteti a tisztításra pirolitikus tisztítással. Az emlékeztetőt kikapcsolhatja az almenüben: Beállítások. Lásd: Mindennapi használat, Módosítás: Beállítások.

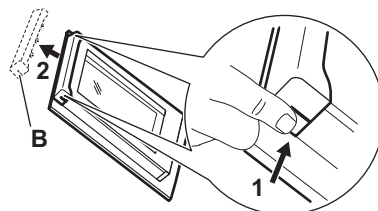
7.5 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.
2. Teljesen nyissa ki az ajtót.

3. Nyomja le a **A** rögzítőkarokat az ajtó két zsanérján.



4. Csukja be részben az ajtót, amíg meg nem áll, majd emelje le a zsanérokról. Legyen óvatos, az ajtó nehéz.
5. Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.
6. Tartsa az **B** ajtó szegőléccét az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a záróínt.



7. Húzza előre a díslécet az eltávolításhoz.
8. Emelje fel az egyes üveglapokat a felső szélénél, és távolítsa el a vezetőből. Óvatosan kezelje az üveget, különösen az első lap pereménél. Az üveg eltörhet.
9. Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.

7.6 A lámpa cseréje

Húzza ki a készüléket a hálózathoz, és várjon, amíg lehül.

Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

Felső lámpa

1. Az üvegburát fordítsa el az eltávolításához.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.

3. Cserélje ki az izzót.

4. Szerelje fel az üvegbúrát.

8. HIBAELEHÁRÍTÁS

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. A szerviz részletei az elülső kereten található besorolási táblán találhatóak. Az ajtó kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát.

Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.

A készüléket nem lehet bekapcsolni vagy működtetni. - A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy helytelenül van csatlakoztatva.

A készülék nem melegszik fel.

- Az ajtó nem csukódik rendesen.
- Funkciózár bekapcsolva.
- Az automatikus kikapcsolás aktiválva van.

Az izzó nem működik. - Az izzó kiégett. Cserélje ki a lámpát.

A lámpa ki van kapcsolva. - Konvekciós levegő (nedves) - aktiválva van.

A kijelzőn megjelenik: "00:00". - Áramsünet történt. Állítsa be a pontos időt.

Err C3 - Csukja be az ajtót. Kapcsolja ki és be a készüléket. Ellenőrizze, hogy az ajtózár nincs-e feloldva.

Err F102 - Csukja be az ajtót. Ellenőrizze, hogy az ajtózár nincs-e feloldva.

9. ENERGIAHATÉKONYSÁG

9.1 Termékinformációs lap és termékinformációk a 65/2014/EU és a 66/2014/EU sz. szerint

Gyártó neve	AEG	
Modellazonosító	NBA5P43AK 944035058 OA5PB40AK 944035075 OA5PB40WAM 944035011	
Energihatékonysági szám	81.2	
Energihatékonysági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	71 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	NBA5P43AK	33.0 kg
	OA5PB40AK	33.0 kg
	OA5PB40WAM	32,0 kg

A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN IEC 60350-1.

9.2 Információkövetelmények az (EU) 2023/826 rendelet szerint

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc

A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN 50564.

9.3 Energiatakarékosságra vonatkozó javaslatok


- Főzés közben tartsa zárva az ajtót, és kerülje a gyakori kinyitást.
- Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.
- Használjon fém vagy sötét, nem tükröző edényeket.
- Hagyja ki az előmelegítést, hacsak nem szükséges.
- Minimalizálja a szüneteket több étel egymás utáni sütése között.
- Amikor csak lehetséges, használja a légkeveréses főzési funkciókat az energiatakarékosság érdekében (csak bizonyos modelleknél).


- Használjon maradék hőt, hogy melegen tartsa az ételt. Csökkentse a készülék hőmérsékletét legalább 3-10 perc értékre a főzés vége előtt.
- A főzés során kapcsolja ki a lámpát, ha csak nincs rá szükség.
- Konvekciós levegő (nedves) (csak kiválasztott modellek) - ez a funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Tesztek a következők szerint: IEC/EN 60350-1. A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a

lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. Amikor ez a funkció aktív, a lámpa automatikusan kikapcsol. Egyes modelleknél ez 30 mp időt vesz igénybe.

- Biztonsági okokból, ha a sütőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol. Ha egy sütőfunkciót az automatikus kikapcsolási időt meghaladó ideig kíván működtetni, állítsa be a sütési időtartamot.
 - 12.5 ó: 30-115 °C
 - 8.5 ó: 120-195 °C
 - 5.5 ó: 200-245 °C
 - 3 ó: 250-maximum °C

10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat . A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának újra-

hasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket  a háztartási hulladék-kal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

1. БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ.....	32	6. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	42
2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ.....	34	7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	43
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	36	8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	44
4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	37	9. ENERGETSKA EFIKASNOST.....	45
5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	37	10. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	46

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету који су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и

особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је у отпад на правилан начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Удаљите децу и љубимце у току коришћења и хлађења.
- Активирајте уређај за безбедност деце ако је доступан.
- Деца не смеју да чисте или одржавају уређај без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње у домаћинству.
- Не користите овај уређај пре монтаже у уградну структуру.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли мо-

гућност да дође до електричног шока.

- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке

хране или масноће које су просуте/наталожене унутар уређаја.

2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ

2.1 Монтажа

УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Пратите упутства за монтаже која су доступна на нашем веб-сајту.
- Будите опрезни када померате уређај јер је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Монтирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за монтажу.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре него што монтирате уређај, уверите се да је нивелисан и да се врата отварају без икаквог ограничења.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

2.2 Прикључење на електричну мрежу

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Проверите да ли су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Уређај мора да буде уземљен. Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Избегавајте оштећивање струјног утикача и кабла. Ако је потребна

замена, мора је извршити наш овлашћени сервисни центар.

- Не дозволите да кабл за напајање додирује или буде у непосредној близини врата уређаја или нише испод њега, нарочито када уређај ради или су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите струјни кабл у утичницу тек на крају монтаже. Обезбедите приступ струјном утикачу након монтаже.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете струјни утикач.
- Не искључујте уређај повлачењем за кабл за напајање. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који искључује уређај са напајања на свим половима, са ширином отварања контакта од најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете струјни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Уверите се да отвори за вентилацију нису блокирани.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.

- Будите опрезни када отварате врата уређаја током рада, јер се може ослободити врући ваздух и запаљиве мешавине из алкохолних састојака.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када дође у контакт са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Држите варнице и отворени пламен даље од уређаја када су врата отворена.
- Користите само одобрено стакло и тегле за конзервацију.
- Не стављајте запаљиве производе близу уређаја.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Не стављајте посуђе или предмете директно на дно унутрашњости.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Не остављајте влажна јела и храну у уређају након кувања.
 - Будите опрезни када уклањате или инсталирате додатке.
- Губитак боје емајла или нерђајућег челика не утиче на перформансе уређаја.
- Користите дубоки плех за влажне колаче, јер сокови од воћа могу изазвати трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај инсталиран иза панела кухињског елемента, не затварајте панел током коришћења или док се уређај потпуно не охлади како бисте спречили оштећење од топлоте и влаге.
- Што се тиче једне или више сијалица у овом производу и резервних делова који се продају засебно: Те сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним уређајима, као што су температура, вибрације и влажност ваздуха, или су намењене за приказ информација о радном статусу уређаја. Нису намењене за друге примене и нису погодне за

осветљавање просторија у домаћинству.

- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само лампиче истих спецификација.
- За поправку уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.

2.4 Нега и чишћење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извуците струјни утикач.
- Уверите се да је уређај хладан како бисте избегли ломљење стакла. Ако су стаклене плоче врата оштећене, обратите се овлашћеном сервисном центру ради замене.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја.
- Очистите и осушите уређај, његову унутрашњост и додатке након сваке употребе како бисте спречили кондензацију паре, корозију и пропадање површине.
- За чишћење уређаја и додатне опреме користите микрофибер крпу, топлу воду и неутралне детерџенте. Не користите абразивне производе, сунђере, раствараче, предмете са оштрим ивицама или металне предмете.
- Пратите безбедносна упутства на паковању када користите спреј за рерну.

Пиролитичко чишћење

- Прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење
- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
 - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
 - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Држите децу даље током пиролитичког чишћења, јер се уређај веома загрева и

ослобађа врућ ваздух из предњих отвора.

- Пиролитичко чишћење ослобађа испарења из остатака кувања и грађевинског материјала. Обезбедите добру вентилацију током и након почетног претходног загревања и пиролитичког чишћења.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице / остаци кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подале од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и

гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.

- Нелепљиве површине на лонцима, тигањима, плеховима и прибору могу се оштетити пиролитичким чишћењем на високој температури и могу испуштати штетне испарења ниског нивоа.

2.5 Одлагање у отпад

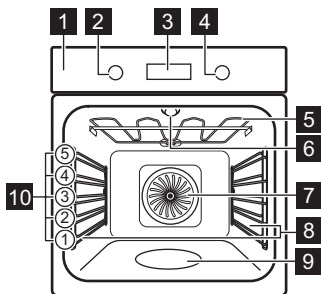
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из напајања, затим исеците и одложите у отпад електрични кабл.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ








- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Грејни елемент
- 6 Лампица
- 7 Вентилатор
- 8 Подршка за полицу, уклоњива
- 9 Утиснути делови унутрашњости
- 10 Положаји решетке

3.2 Командна табла

	Притисните да бисте подесили функције тајмера.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Брзо загревање.
	Притисните да бисте укључили и искључили лампу уређаја.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Контролна брава.
ОК	Притисните да бисте потврдили избор.

Индикатори дисплеј

	Уређај је закључан.
	Подмени: Помоћ при припреми хране.
	Подмени: Чишћење.
	Подмени: Подешавања
	Брзо загревање је активиран.
	Кување на пари је активирано.

	Тајмер је активиран.
	Време кувања је активиран.
	Време одложеног старта је активиран.
	Тајмер током рада је активиран.
	Трака напредовања: визуелни приказ који показује када уређај достигне подешену температуру или када је кување завршено.

Да бисте укључили уређај:

1. Притисните командну дугмад. Командна дугмад излазе (само за одабране моделе).
2. Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.
3. Окрените командно дугме да бисте прилагодили подешавања.

Да бисте искључили уређај: окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање **0**.

4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ




4.1 Подешавање времена

Након првог прикључења у струју, сачекајте док се на дисплеју не појави следеће: "00:00" или "12:00" (у зависности од модела).

1. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
2. Притисните **OK**.






4.2 Прво предгревање и чишћење

1. Прво загрејте празан уређај да бисте уклонили непријатне мирисе. Проветрите просторију.

2. Извадите сав прибор и носаче решетки.
3. Подесите сваку функцију на максималну температуру и пустите да уређај ради одређено време:  1 ч,  15 мин,  15 мин. Погледајте одељак Свакодневна употреба.
4. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
5. Обришите крпом од микрофибера користећи млаку воду и благи детерџент. Замените прибор и носаче решетки.

5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

5.1 Функције загревања

	Печење уз равни вентил.: Равномерно печење, мекоћа, сушење
	Загревање одозго/одоздо: Традиционално печење
	SteamBake: Кување на пари
	Смрзнута храна: Помфрит, исечени кромпир, пролећне ролнице
	Функција за пицу: Печење пице
	Загревање одоздо: Печење колача
	Влажно печење уз вентилатор: Печење

 **Гриловање:** Гостирање, гриловање

 **Турбо гриловање:** Печење меса, печење са корицом

Са неким функцијама пећнице лампица може аутоматски да се искључи када је температура испод 80°C.


5.2 Подешавање: Функције загревања


1. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
2. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.


» Брзо загревање – притисните и држите да бисте скратили време загревања. До-


ступно је за неке функције загревања. Вентилатор се може аутоматски укључити.

5.3 Timer

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру ако је потребно.
2. Притискајте  док дисплеј не покаже жељену функцију тајмера:


 **Тајмер:** За подешавање одбројавања. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.

 **Време кувања:** За подешавање одбројавања. Када тајмер заврши, оглашава се сигнал и кување се зауставља.

 **Време одложеног старта:** За одлагање старта и/или краја кувања.

3. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
4. Притисните **OK**.
5. Када време истекне, притисните **OK** и окрените дугмад у положај „искључено“ ако је потребно.

5.4 Подешавање: SteamBake - Кување на пари


1. Уверите се да је уређај хладан.
2. Испуните удубљења у унутрашности са највише 250 ml воде из чесме. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашности током кувања или када је уређај врућ.
3. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију .
4. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.
5. Предгревајте празан уређај 10 мин да бисте створили влажност ваздуха.
6. Убаците храну у уређај.
7. Након кувања, окрените дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.
8. Када се уређај охлади, меком крпом уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњем делу уређаја.

УПОЗОРЕЊЕ!

Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.

5.5 Уноси: Мени

Отворите Мени да бисте приступили одељку Помоћ при припреми хране и подешавањима.



1. Окрените дугме за функције загревања на .

Дисплеј приказује , , .





2. Окрените контролно дугме и изаберите икону да бисте унели подмени. Притисните **OK**.

5.6 Подешавање: Помоћ при припреми хране










Помоћ при припреми хране подмени садржи програме који су осмишљени за наменска јела. Програми се подешавају и активирају одговарајућим поставкама. Током кувања можете подесити време и температуру.













1. Окрените дугме за функције загревања на .
2. Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните **OK**.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали јело (P1 - P...). Притисните **OK**.
4. Окрените командно дугме да бисте подесили тежину. Опција је доступна за одабрана јела. Притисните **OK**.
5. Ставите храну унутар уређаја. Притисните **OK**.
6. Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

Подмени: Помоћ при припреми хране

Легенда	
	Доступно је подешавање тежине.
	За кување на пари, налијте воду у удубљење у унутрашности.
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
	Ниво решетке. Погледајте одељак Опис производа.

Дисплеј приказује **P** и број јела која можете да проверите у табели.

P1	Говеђе печење, слабо печено	 2; плех за печење
P2	Говеђе печење, средње печено	1–1,5 kg; 4–5 cm дебело Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P3	Говеђе печење, добро печено	
P4	Котлет, средње печен, 180–220 g по комаду; 3 cm дебело	  3; плех за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P5	Говеђе печење / динстано (ребра, дебели пауфлек) 1,5–2 kg	  2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.
P6	Говеђе печење, слабо печено ¹⁾	 2; плех за печење
P7	Говеђе печење, средње печено ¹⁾	1–1,5 kg; 4–5 cm дебело Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P8	Говеђе печење, добро печено ¹⁾	
P9	Говеђи филе, слабо печен ¹⁾	 2; плех за печење
P10	Говеђи филе, средње печен ¹⁾	0,5–1,5 kg; 5–6 cm дебело Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P11	Говеђи филе, печен ¹⁾	
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	  2; посуда за печење на решеткастој полици, 0,8–1,5 kg; 4 cm дебело Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат. Печење покривено.



P13	Свињско печење, врат или плећка, 1,5–2 kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици У посуду за печење додајте 200 ml течности.
P14	Дрпана свињетина ¹⁾ , 1,5–2 kg	 2; плех за печење Окрните месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P15	Свињски каре, 1–1,5 kg; 5–6 cm дебело	 2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P16	Свињска ребра, 2–3 kg; користите сирово, 2–3 cm танко	 3; дубоки плех Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрните месо након половине времена кувања.
P17	Јагњећи бут са костима, 1,5–2 kg; 7–9 cm дебело	 2; посуда за печење на плеху за печење Додајте течност. Окрните месо након половине времена кувања.
P18	Цело пиле, 1–1,5 kg; свеже	  2;  200 ml; посуда за печење на плеху за печење Окрните пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P19	Пола пилета, 0,5–0,8 kg	 3; плех за печење
P20	Пилећа прса, 180–200 g по комаду	  2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
P21	Пилећи батаци, свежи	 3; плех за печење Ако сте прво маринирали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.

P22	Патка, цела, 2–3 kg ☐ ☐ 2; посуда за печење на решеткастој полици Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.
P23	Гуска, цела, 4–5 kg ☐ ☐ 2; дубоки плех Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
P24	Векна од меса, 1 kg ☐ 2; решеткаста полица
P25	Цела риба, грилована, 0,5–1 kg по риби ☐ 2; плех за печење Намажите рибу маслацем, омиљеним зачинима и зачинским биљем.
P26	Рибљи филе ☐ ☐ 3; посуда за печење на решеткастој полици
P27	Колач од сира ☐ 2; Ø 28 cm калуп са опругом на решеткастој полици
P28	Колач од јабука ☐ ☐ 2; 100–150 ml; плех за печење
P29	Тарт од јабука ☐ 2; калуп за питу на решеткастој полици
P30	Пита с јабукама ☐ ☐ 2; 100–150 ml; Ø 22 cm калуп за питу на решеткастој полици
P31	Брауни колачи, 2 kg теста ☐ 3; дубоки плех
P32	Мафини ☐ ☐ 2; 100–150 ml; плех за мафине на решеткастој полици
P33	Суви колач ☐ 2; калуп за векну на решеткастој полици
P34	Печени кромпир, 1 kg ☐ 2; плех за печење Користите цео кромпир са кором.

P35	Исечен кромпир, 1 kg ☐ 3; плех за печење обложен папиром за печење Исеците кромпире на комаде.
P36	Гриловано мешано поврће, 1–1,5 kg ☐ 3; плех за печење обложен папиром за печење Исеците поврће на комаде.
P37	Крокети, смрзнати, 0,5 kg ☐ 3; плех за печење
P38	Помфрит, замрзнут, 0,75 kg ☐ 3; плех за печење
P39	Лазана са месом/поврћем са сувим корама, 1–1,5 kg ☐ 2; посуда за печење на решеткастој полици
P40	Гратинирани кромпир (сиров кромпир) 1–1,5 kg ☐ 1; посуда за печење на решеткастој полици Окрените посуду после половине времена кувања.
P41	Свежа пица, танка ☐ ☐ 2; 100 ml; плех за печење обложен папиром за печење
P42	Свежа пица, дебела ☐ ☐ 2; плех за печење обложен папиром за печење
P43	Киш ☐ 2; плех за печење на решеткастој полици
P44	Багет / ѓабата / бели хлеб, 0,8 kg ☐ ☐ 2; 150 ml; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
P45	Интегрални / ражани / црни хлеб, 1 kg ☐ ☐ 2; 150 ml; плех за печење обложен папиром за печење / калуп за векну на решеткастој полици

1) Кување на ниској температури.

5.7 Мењање: Подешавања

1. Окрените дугме за функције загревања на .
2. Окрените командно дугме да бисте изабрали . Притисните ОК.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали подешавање. Притисните ОК.
4. Окрените командно дугме да бисте подесили вредност. Притисните ОК.
5. Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

Подмени: Подешавања


Подешавање	Вредност
01 Доба дана	Промени
02 Осветљеност дисплеја	1 - 5
03 Звукови тастера	1 – бип, 2 – клик, 3 – искључен звук
04 Јачина звучног сигнала	1 - 4
05 Тајмер током рада	Укључи/ Искључи
06 Светло	Укључи/ Искључи
07 Брзо загревање	Укључи/ Искључи
08 Подсетник за чишћење	Укључи/ Искључи
09 Демо режим	Активациони код: 2468
10 Верзија софтвера	Провера
11 Ресетовање свих подешавања	Да/Не


5.8 Контролна брава



Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Када се активира док се уређај користи, закључава командну таблу, обезбеђујући да се тренутна подешавања кувања не сметано наставе.

Када се активира док је уређај искључен, задржава командну таблу закључаном, спречавајући ненамерно укључивање уређаја.

 – притисните и задржите да бисте укључили функцију.

Звучни сигнал.  – трепери 3 пута када је контролна брава укључена. Врата апарата се закључавају.

 – притисните и задржите да бисте искључили функцију. Звучни сигнал.  - трепери 3 пута.

5.9 Прибор

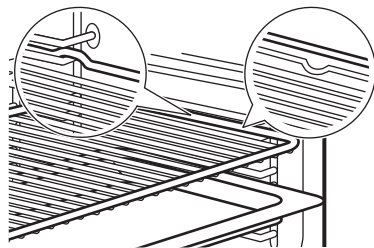


Прибор доступан у зависности од модела. Скенирајте QR код да бисте проверили како да користите прибор који се испоручује са вашим уређајем. Опционални прибор

можете да наручите посебно. За више информација обратите се локалном добављачу.

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност и пружа заштиту од нагињања. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Уметните прибор (решеткаста полица / плех) између вођица на носачу решетке. Уверите се да решетка додирује задњу страну унутрашњости пећнице.



Ако ваш плех има нагиб, поставите га према задњем делу унутрашњости пећнице.

Ако постоји натпис на прибору, уверите се да је окренут према вама.

Ако користите плех са рупицама, ставите плех/посуду испод, да сакупи течности које капљу.






6. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

6.1 Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака. Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.





Симболи који се користе у табелама:

	Врста хране
	Функција загревања
°C	Температуре
	Положај решетке
	Време кувања (мин)
	Додатне информације

6.2 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.





	°C			
Гратинирана тестенина	200	40 - 60	1	1)
Гратинирани кромпир	180	80 - 100	1	1)
Мусака	180	70 - 90	1	1)
Лазанје	180	80 - 100	1	1)
Канелони	200	80 - 100	1	1)
Пудинг од хлеба	190	60 - 80	1	1)
Пудинг од пиринча	180	80 - 100	1	1)
Колач с јабукама, направљен од смеси за бисквит тарту (округли плех за тарту)	160	110 - 120	1	2)
Бели хлеб	200	80 - 100	1	3)




	°C			
Шунка у комаду	180	110 - 130	1	1 ⁴⁾

- 1) Користите стаклену посуду на решеткастој плочи.
- 2) Користите калуп са опругом Ø 26 cm.
- 3) Користите плех за печење.
- 4) Додај 200 ml воде у стаклену посуду.




6.3 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са EN 60350-1, IEC 60350-1.




	°C			
Ситни колачи, 20 по плеху				

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

Немасна бисквит торта

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

Прхки кекс

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

	°C			
Тост				
	макс.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Ставите плех за печење тако да нагиб буде окренут ка вратима.
- 2) Загрејте празан уређај. Не користите: Брзо загревање.
- 3) Користите универзални плех на четвртој позицији решетке.
- 4) Употребите Решеткаста полица.
- 5) Користите решеткасту полицу и плех за печење испод. Ставите плех за печење тако да нагиб буде окренут ка вратима.
- 6) Загревајте празан уређај 5 мин. Немојте да користите: Брзо загревање.
- 7) У складу са: IEC 60350-1:2023.

Додатни рецепти

		°C		
Пуслице				

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

Пиле

	2	200	60 - 80	4)
--	---	-----	---------	----

- 1) Ставите плех за печење тако да нагиб буде окренут ка вратима.
- 2) Користите папир за печење.
- 3) Загрејте празан уређај. Не користите: Брзо загревање.
- 4) Ставите пиле грудима окренуто надолу на решеткасту полицу. Поставите плех за печење на први положај решетке. Окрените пиле на другу страну на половини предвиђеног времена кувања.

7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

7.1 Напомене у вези са чишћењем

- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Користите течну средство за отклањање каменца које препоручује произвођач да уклоните остатке каменца.
- Не складиштите храну у уређају дуже од 20 минута.
- Немојте прати прибор у машини за прање судова.

7.2 Уклањање носача решетке

1. Проверите да ли је уређај хладан.
2. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.
3. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.
4. Вратите носаче решетке у почетни положај. Поновите кораке обрнутим редоследом.

Ако су достављене телескопске вођице, клинови на њима морају бити окренути ка предњој страни.

7.3 Пиролитичко чишћење


Овај програм уклања остатке прљавштине у уређају. Може се користити кад год је потребно да дубински очистите уређај.

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.

1. Уверите се да је уређај хладан.
2. Извадите сав прибор и уклоњиве носаче решетке.
3. Очистите унутрашњост пећнице и унутрашње стакло на вратима топлом водом и меком крпом.
4. Окрените дугме за функције загревања на да бисте ушли у Мени.
5. Окрените командно дугме да бисте изабрали и притисните **OK**.


Програм чишћења	Трајање
C1 - Благо чишћење	1 h
C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min

- Окрените командно дугме да бисте изабрали програм чишћења и притисните ОК.
- Притисните ОК да бисте започели чишћење.

Када чишћење почне, врата пећнице се закључавају и лампица се искључује. Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице. Док се врата не закључају, дисплеј приказује .

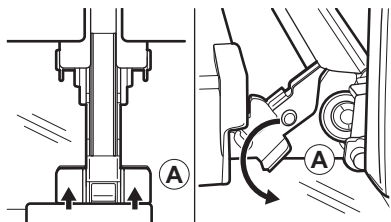
- Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено”.
- Сачекајте да се уређај охлади и врата ће се откључати. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом и водом.

7.4 Подсетник за чишћење

Када  затрепери на дисплеју након сесије кувања, уређај вас подсећа да га очистите пиролитичким чишћењем. Подсетник можете да искључите у подменију: Подешавања. Погледајте Свакодневна употреба, Промена: Подешавања.

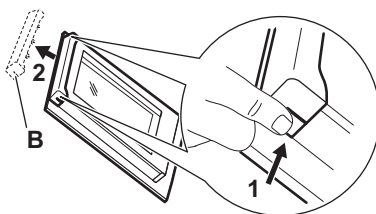
7.5 Скидање и инсталирање врата

- Проверите да ли је уређај хладан.
- Отворите врата до краја.
- Притисните стезне полуге **A** на обема шаркама врата.



- Затворите врата делимично док не стану, а затим их подигните са шарки. Будите опрезни, врата су тешка.

- Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.
- Држите оквир врата **B** на горњој ивици врата са две стране и притисните ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



- Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
- Подигните сваку стаклену плочу за горњи ивицу и извуците је из вођице. Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.
- Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.

Уверите се да су стаклени панели убачени у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.

7.6 Замена лампе

Искључите уређај са мреже и сачекајте да се охлади.

Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °С.

Горња сијалица

- Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
- Очистите стаклени поклопац.
- Замените сијалицу.
- Поставите стаклени поклопац.

8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Дета-

љи о сервису су на плочици са техничким карактеристикама, која се налази на предњем оквиру. Она се види када отворите

врата. Не уклањајте плочицу са техничким карактеристикама.

Ако се на дисплеју прикаже код грешке која није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

Не можете да активирате или користите уређај. – Уређај није повезан са електричним напајањем или је неправилно подешен.

Уређај се не загрева.

- Врата нису правилно затворена.
- Контролна брава је активиран.

- Функција аутоматског искључивања је активирана.

Лампица не ради. – Сијалица је прегорела. Замените лампицу.

Лампица је искључена. – Влажно печење уз вентилатор – је активиран.

Дисплеј показује "00:00". – Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.

Err C3 – Затворите врата. Искључите и укључите уређај. Проверите да ли је брава на вратима покварена.

Err F102 – Затворите врата. Проверите да ли је брава на вратима покварена.

9. ENERGETSKA EFIKASNOST

9.1 Лист информација о производу и информације о производу у складу са (ЕУ) бр. 65/2014 и (ЕУ) бр. 66/2014

Назив добављача	AEG	
Идентификација модела	NBA5P43AK 944035058 OA5PB40AK 944035075 OA5PB40WAM 944035011	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09 kWh/циклицу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклицу	
Број шупљина у пећници	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Запремина	71 л	
Тип рерне	Уградна пећница	
Маса	NBA5P43AK	33,0 kg
	OA5PB40AK	33,0 kg
	OA5PB40WAM	32,0 kg

Уређај је тестиран према: EN IEC 60350-1.

9.2 Захтеви за информације према (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошња енергије у режиму исправности	0,8 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	20 мин

Уређај је тестиран према: EN 50564.

9.3 Савети за уштеду енергије

- Држите врата затворена током кувања и избегавајте често отварање.
- Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.
- Користите металне или тамне, нерелефне посуде.
- Прескочите предгревање ако није потребно.
- Сведите на минимум паузе између печења више јела.
- Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију (само на одабраним моделима).
- Користите преосталу топлоту да одржите храну топло. Смањите температуру уређаја на минимум 3–10 мин пре краја кувања.
- Искључите лампицу током кувања ако није потребна.
- Влажно печење уз вентилатор (само за одабране моделе) – ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима


EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1. Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности. Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује. Код неких модела потребно је 30 сек.


- Аутоматско искључивање – из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква

подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода. Ако намеравате да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања.

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

10. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале означене симболом . Ставите амбалажу у одговарајуће контејнере да бисте је рециклирали. Помозите у заштити животне средине и људског здравља рециклирањем отпада који потиче од електричних и електронских уре-

ђаја. Не одлажите уређаје означене симболом  заједно са кућним отпадом. Однесите производ локалној служби за рециклажу или се обратите локалној администрацији.

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	47	6. NAMIGI IN NASVETI.....	56
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	48	7. SKRB IN ČIŠČENJE.....	57
3. OPIS IZDELKA.....	51	8. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	58
4. PRED PRVO UPORABO.....	51	9. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	59
5. DNEVNA UPORABA.....	52	10. SKRB ZA OKOLJE.....	60

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 napra-

vi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in .
- Embalažo hranite izven dosega otrok in jo pravilno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naj bodo otroci in hišni ljubljenci stran od naprave.
- Aktivirajte varovalko za otroke, če je na voljo.
- Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati naprave brez nadzora.

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.

- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen 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.
- 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 Namestitev

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 previdni, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in zaprto 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 se prepričajte, da je poravnana in da 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.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti ozemljena. Vedno uporabljajte pravilno nameščeno vtičnico z zaščito pred električnim udarom.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Izogibajte se poškodbam omrežnega vtiča in kabla. Če je potrebna zamenjava, jo mora opraviti naš pooblaščen servisni center.
- Ne dopustite, da se napajalni kabli dotikajo ali približujejo vratom aparata ali niši pod njim, zlasti ko je aparat v delovanju ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarci pri delih pod napetostjo in izoliranih delih mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu postopka nameščanja. Po namestitvi poskrbite za dostop do vtičnice.
- Če je omrežna vtičnica razrahljana, vanjo ne priključite omrežnega vtiča.
- Ne odklapljajte naprave tako, da potegnete za napajalni kabel. Vedno povlecite za omrežni vtič.
- Vedno uporabljajte ustrezne izolacijske naprave: zaščita pred izklopi, varovalke (navojne varovalke, odstranjene iz nosilca), odklopniki za ozemljitveni uhajavi tok in kontaktorji.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki odklopi napravo od omrežja na vseh stikalih, z odprtino kontakta vsaj 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 blokirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Bodite previdni pri odpiranju vrat naprave med delovanjem, saj se lahko sprostijo vroč zrak in vnetljive mešanice alkoholnih sestavin.
- 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.
- Ko so vrata odprta, se izogibajte iskram in odprtemu ognju v bližini aparata.
- Za konzerviranje uporabljajte samo odobreno steklo in kozarce.
- V bližini naprave ne postavljajte vnetljivih snovi.

UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - ne postavljajte posode za peko ali predmetov neposredno na dno pečice.
 - aluminijaste folije ne postavljajte neposredno na dno pečice.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - po kuhanju ne puščajte vlažne posode in jedi v napravi.
 - bodite previdni pri odstranjevanju ali namestitvi dodatkov.
- Razbarvanje emajla ali nerjavečega jekla ne vpliva na delovanje naprave.
- Za vlažne torte uporabite globoko posodo, saj lahko sadni sokovi povzročijo trajne madeže.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če je naprava nameščena za pohišveno ploščo, med uporabo ali dokler se naprava popolnoma ne ohladi, plošče ne zapirajte, da preprečite poškodbe zaradi toplote in vlage.
- Obvestilo o žarnici/-ah v notranjosti tega izdelka in o rezervnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so izdelane,

da prenesejo skrajno zahtevne razmere v gospodinjstvih napravah, kot so temperatura, vibracije, vlaga; ali so izdelane za signalizacijo, da je naprava vklopljena. Niso namenjene za uporabo v drugih napravah in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.

- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite samo žarnice z enakimi specifikacijami.
- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževalnimi deli napravo izklopite in izvlecite napajalni kabel iz omrežne vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna, da preprečite razbitje stekla. Če so steklene plošče vrat poškodovane, se za zamenjavo obrnite na pooblaščen servisni center.
- Pri odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni.
- Po vsaki uporabi očistite in posušite napravo, njeno notranjost in dodatke, da preprečite kondenzacijo pare, korozijo in obrabo površine.
- Za čiščenje naprave in dodatne opreme uporabite krpo iz mikrovlagen, toplo vodo in nevtralne detergente. Ne uporabljajte abrazivnih izdelkov, gobic, topil, ostrih robov ali kovinskih predmetov.
- Pri uporabi razpršila za pečico upoštevajte varnostna navodila na embalaži.

Pirolitično čiščenje

- Preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje
- 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.

- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne približujejo napravi, saj se ta zelo segreje in iz sprednjih odprtih uhaja vroč zrak.
- Pirolitično čiščenje sprošča hlape iz ostankov kuhanja in gradbenih materialov. Med in po začetnem predgrevanju in pirolitičnem čiščenju zagotovite dobro prezračevanje.
- 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 ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Nelepljive površine na loncih, ponvah, pladnjih in pripomočkih se lahko poškodujejo zaradi visokotemperaturnega pirolitičnega čiščenja in lahko sproščajo škodljive hlape v nizki koncentraciji.

2.5 Odlaganje

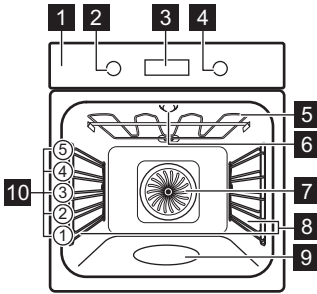
UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz električnega omrežja, nato odrežite in zavržite električni kabel.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



- 1 Nadzorna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Grelnik
- 6 Žarnica
- 7 Ventilator
- 8 Nosilec police, odstranljiv
- 9 Vboklina pečice
- 10 Položaji polic

3.2 Nadzorna plošča

	Pritisnite za nastavev funkcij timerja.
	Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Hitro segrevanje.
	Pritisnite in držite za vklop in izklop luči naprave.
	Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Ključavnica.

OK Pritisnite za potrditev izbire.

Indikatorji prikazovalnika

	Naprava je zaklenjena.
	Podmeni: Kuharski pomočnik.
	Podmeni: Čiščenje.
	Podmeni: Nastavitve
	Hitro segrevanje pečice je vklopljena.
	Kuhanje v sopari je vklopljeno.
	Odštevalna ura je vklopljena.
	Čas priprave je vklopljena.
	Čas zakasnjenege vklopa je vklopljena.
	Čas delovanja je vklopljena.
	Vrstica poteka - vizualno prikazuje, kdaj naprava doseže nastavljeno temperaturo ali kdaj se čas kuhanja izteče.

Za vklop naprave:

1. Pritisnite gumbе. Gumbi se izvlečejo (samo pri izbranih modelih).
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. PRED PRVO UPORABO

4.1 Nastavev 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.

4.2 Začetno predgrevanje in čiščenje

1. Prazno napravo predhodno segrejte, da odstranite neprijetne vonjave. Prostor prezračite.

2. Odstranite vso dodatno opremo in nosilce rešetk.
3. Vsako funkcijo nastavite na najvišjo temperaturo in pustite, da naprava deluje določen čas: 1 h, 15 min, 15 min. Glejte razdelek Dnevna uporaba.
4. Izklopite napravo in pustite, da se ohladi.
5. Očistite s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom. Zamenjajte dodatno opremo in nosilce rešetk.

5. DNEVNA UPORABA

5.1 Funkcije pečice

	Vroči zrak: Enakomerno pečenje, mehkoba, sušenje
	Gretje zgoraj/spodaj: Tradicionalna peka
	SteamBake: Priprava jedi s paro
	Zamrznjene jedi: Ocvrti krompir, pečeni krompir v oblicah, spomladanski zvitki
	Pizza funkcija: Peka pizze
	Gretje spodaj: Peka peciva
	Vlažno pečenje: Pečenje
	Žar: Popekanje, pečenje na žaru
	Infra pečenje: Pečenje mesa, popekanje

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

5.2 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.

5.3 Časovnik

1. Z vrtenjem gumbov izberite funkcijo pečice in po potrebi nastavite temperaturo.
2. Pritisnite dokler se na zaslonu ne prikaže zelena funkcija časovnika:

Odštevalna ura: Za nastavitev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.



Čas priprave: Za nastavitev odštevanja. Ko časovnik konča, se oglasi signal in kuhanje se ustavi.



Čas zakasnjenege vklopa: Za zamik začetka in/ali konca pečenja.

3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.
4. Pritisnite OK.
5. Ko čas poteče, pritisnite OK in po potrebi obrnite gume v položaj za izklop.

5.4 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.

5.5 Vstop: Meni

Odprite Meni za dostop do kuharskega pomočnika in nastavitvev.



1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .

Na prikazovalniku se prikaže , , .





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

5.6 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. Obrnite upravljalni gumb, da spremenite težo. Možnost je na voljo za izbrane jedi. Pritisnite OK.
5. Živila položite v napravo. Pritisnite OK.
6. Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.









































Podmeni: Kuharski pomočnik










Legenda	
	Na voljo je nastavitev teže.
	Vboklino pečice napolnite z vodo za pravo na pari.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke. Glejte razdelek Opis izdelka.

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

P1	Goveja pečenka, manj pečena	 2; pekač 1–1,5 kg; debeline 4–5 cm
P2	Goveja pečenka, srednje pečena	Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P3	Goveja pečenka, bolj pečena	



P4	Zrezek, srednje pečen , 180–220 g na kos; debeline 3 cm	 3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P5	Pečena/dušena govedina (bržola, 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 ¹⁾	 2; pekač
P7	Goveja pečenka, srednje pečena ¹⁾	1–1,5 kg; debeline 4–5 cm Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P8	Goveja pečenka, bolj pečena ¹⁾	
P9	Goveji file, manj pečen ¹⁾	 2; pekač
P10	Goveji file, srednje pečen ¹⁾	0,5–1,5 kg; debeline 5–6 cm Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P11	Goveji file, bolj pečen ¹⁾	
P12	Telečja pečenka (npr. pleče)	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje, 0,8–1,5 kg; debeline 4 cm 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; pečica na mreži za pečenje V posodo za pečenje mesa dodajte 200 ml tekočine.
P14	Vlečena svinjina ¹⁾ , 1,5–2 kg	 2; pekač Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
P15	Svinjska ledvena pečenka , 1–1,5 kg; debeline 5–6 cm	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.

P16	<p>Svinjska rebrca, 2–3 kg; uporabite surove, debeline 2–3 cm</p> <p> 3; globok pekač</p> <p>Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.</p>	P28	<p>Jabolčni kolač</p> <p>  2;  100–150 ml; pekač</p>
P17	<p>Jagnječje stegno s kostmi, 1,5–2 kg; debeline 7–9 cm</p> <p> 2; posoda za pečenje na pekaču</p> <p>Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.</p>	P29	<p>Jabolčna pita</p> <p> 2; model za pite na mreži za pečenje</p>
P18	<p>Cel piščanec, 1–1,5 kg; svež</p> <p>  2;  200 ml; globoka posoda na pekaču</p> <p>Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.</p>	P30	<p>Jabolčna pita</p> <p>  2;  100–150 ml; Ø 22 cm model za pito na mreži za pečenje</p>
P19	<p>Polovica piščanca, 0,5–0,8 kg</p> <p> 3; pekač</p>	P31	<p>Čokoladni kolač, 2 kg testa</p> <p> 3; globok pekač</p>
P20	<p>Piščancje prsi, 180–200 g na kos</p> <p>  2; globoka posoda na mreži za pečenje</p> <p>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.</p>	P32	<p>Muffini</p> <p>  2;  100–150 ml; model za mafine na mreži za pečenje</p>
P21	<p>Piščancja bedra, sveža</p> <p> 3; pekač</p> <p>Če ste piščancja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.</p>	P33	<p>Biskvitno pecivo</p> <p> 2; model za biskvit na mreži za pečenje</p>
P22	<p>Raca, cela, 2–3 kg</p> <p>  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</p> <p>Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.</p>	P34	<p>Pečen krompir, 1 kg</p> <p> 2; pekač</p> <p>Uporabite cel krompir z lupino.</p>
P23	<p>Gos, cela, 4–5 kg</p> <p>  2; globok pekač</p> <p>Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.</p>	P35	<p>Pečen krompir v krljih, 1 kg</p> <p> 3; pekač, obložen s papirjem za peko</p> <p>Narežite krompir na kose.</p>
P24	<p>Mesna štruca, 1 kg</p> <p> 2; mreža za pečenje</p>	P36	<p>Mešana zelenjava na žaru, 1–1,5 kg</p> <p> 3; pekač, obložen s papirjem za peko</p> <p>Narežite zelenjavo na kose.</p>
P25	<p>Cela riba, pečena, 0,5–1 kg na ribo</p> <p> 2; pekač</p> <p>Ribo napolnite z maslom, začimbami in zelišči.</p>	P37	<p>Kroketi, zamrznjeni, 0,5 kg</p> <p> 3; pekač</p>
P26	<p>Ribji file</p> <p>  3; globoka posoda na mreži za pečenje</p>	P38	<p>Ocvrt krompir, zamrznjen, 0,75 kg</p> <p> 3; pekač</p>
P27	<p>Skutna torta</p> <p> 2; Ø 28 cm model za pečenje na mreži za pečenje</p>	P39	<p>Mesna/zelenjavna lasanja s suhimi testeninskimi lističi za lasanje, 1–1,5 kg</p> <p> 2; globoka posoda na mreži za pečenje</p>
		P40	<p>Gratiniran krompir (surov krompir) 1–1,5 kg</p> <p> 1; globoka posoda na mreži za pečenje</p> <p>Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.</p>
		P41	<p>Sveža pica, tanka</p> <p>  2;  100 ml; pekač, obložen s papirjem za peko</p>

	Sveža pica, debela
P42	  2; pekač , obložen s papirjem za peko
P43	Kiš  2; pekač na mreži za pečenje
	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh, 0,8 kg
P44	  2;  150 ml; pekač , obložen s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
	Polnozrnat / ržen / črni kruh, 1 kg
P45	  2;  150 ml; pekač , obložen s papirjem za peko / model za kruh na mreži za pečenje

1) Pečenje pri nizki temperaturi.

5.7 Spreminjanje: Nastavitve

- Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete .
- Obrnite krmilni gumb, da izberete . Pritisnite **OK**.
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavitve. Pritisnite **OK**.
- Obrnite upravljalni gumb, da spremenite vrednost. Pritisnite **OK**.
- 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 - Klikni, 3 - Zvok izklopljen
04 Glasnost	1 - 4
05 Čas delovanja	Vklop/Izklop
06 Osvetlitev	Vklop/Izklop
07 Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
08 Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop
09 Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468


Nastavitev	Vrednost
10 Različica programske opreme	Preverjanje
11 Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

5.8 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje naključno spreminjanje funkcije aparata.

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.

 - pritisnite in držite, da vklopite funkcijo.

Oglasi se zvočni signal.  - utripne 3-krat, ko je zapora vklopljena. Vrata naprave so zaklenjena.

 - pritisnite in držite, da izklopite funkcijo.

Oglasi se zvočni signal.  - utripne 3-krat.

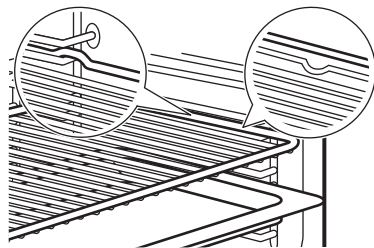
5.9 Pripomočki



Dodatna oprema je na voljo glede na model. Skenirajte QR kodo, da preverite, kako uporabljati dodatno opremo, ki je priložena napravi. Dodatno opremo lahko naročite ločeno. Za več informacij se obrnite na lokalnega dobavitelja.

Mala zareza na vrhu poveča varnost in zaščito pred nagibom. 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.







6. NAMIGI IN NASVETI

6.1 Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin. Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.





Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:

	Vrsta živila
	Funkcija pečice
	Temperatura
	Položaj rešetke
	Čas priprave (min)
	Dodatne informacije

6.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.














	°C			
Gratinirane testenine	200	40 - 60	1	1)
Gratiniran krompir	180	80 - 100	1	1)
Musaka	180	70 - 90	1	1)
Lazanja	180	80 - 100	1	1)
Kaneloni	200	80 - 100	1	1)
Kruh narastek	190	60 - 80	1	1)
Rižev puding	180	80 - 100	1	1)
Jabolčno pecivo iz umešanega testa (okrogel model za pečenje)	160	110 - 120	1	2)
Beli kruh	200	80 - 100	1	3)

	°C			
Svinjsko stegno	180	110 - 130	1	1)4)

- 1) Uporabite stekleno posodo na mreži za pečenje.
- 2) Uporabite vzmetni pekač Ø 26 cm.
- 3) Uporabite pekač.
- 4) Dodaj 200 ml vode v stekleno posodo.

6.3 Informacije za testne inštitute

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

	°C			
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 in 4	1)2)3)
Pusti biskvit				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 in 3	2)5)
Krhki masleni piškoti				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 in 4	1)3)

	°C			
--	----	--	--	--

Toast

	Največ- je	1 - 2	5	4)6)7)
--	---------------	-------	---	--------

- 1) Uporabite pekač in ga namestite s poševnim delom proti vratom.
- 2) Predhodno segrejte prazno napravo. Ne uporabljajte: Hitro segrevanje pečice.
- 3) Uporabite univerzalno ponev na četrti rešetki.
- 4) Uporabite Mreža za pečenje.
- 5) Uporabite mrežo za pečenje in pekač za pecivo spodaj. Namestite pekač s poševnim delom proti vratom.
- 6) Prazno napravo predhodno segrevajte 5 min. Ne uporabljajte: Hitro segrevanje pečice.
- 7) Glede na: IEC 60350-1:2023.

Dodatni recepti

		°C		
--	--	----	--	--

Beljakovi poljubčki

	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

Piščanec

	2	200	60 - 80	4)
--	---	-----	---------	----

- 1) Uporabite pekač in ga namestite s poševnim delom proti vratom.
- 2) Uporabite papir za peko.
- 3) Predhodno segrejte prazno napravo. Ne uporabljajte: Hitro segrevanje pečice.
- 4) Piščanca položite s prsno stranjo navzdol na mrežo za pečenje. Pekač postavite na prvi položaj rešetke. Piščanca obrnite po polovici časa kuhanja.

7. SKRB IN ČIŠČENJE

7.1 Opombe o čiščenju

- Za kovinske površine uporabite čistilno raztopino.
- Za odstranjevanje ostankov apnenca uporabite tekoči odstranjevalec vodnega kamna, ki ga priporoča proizvajalec.
- Živil v napravi ne shranjujte dlje kot 20 minut.
- Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

7.2 Odstranjevanje nosilcev rešetk

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
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 nazaj v prvotni položaj. Ponovite korake v obratnem vrstnem redu.

Če so priložena teleskopska vodila, morajo biti zadrževalni zatiči usmerjeni naprej.

7.3 Pirolitično čiščenje

Ta program počge preostalo umazanijo v napravi. Uporabite vedno, ko je napravo potrebno temeljito očistiti.

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

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. Gumb za funkcije pečice obrnite na za vstop v Meni.
5. Obrnite upravljalni gumb, da izbere 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. Funkcije ne začnete, če niste povsem zaprli vrat pečice. Dokler se vrata ne odklenejo, se na zaslonu prikazuje

8. Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

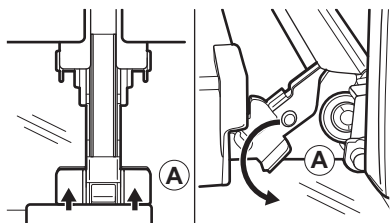
- Počakajte, da se naprava ohladi in se vrata odklenejo. Notranjost pečice očistite z mehko krpo in vodo.

7.4 Opomnik za čiščenje

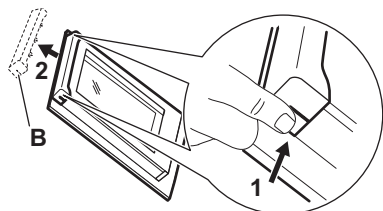
Ko po kuhanju na prikazovalniku utripa , vas naprava opomni, da jo je potrebno očistiti s pirolitičnim čiščenjem. Opomnik lahko izklopite v podmeniju: Nastavitve. Glejte Dnevna uporaba, Spreminjanje: Nastavitve.

7.5 Odstranjanje in nameščanje vrat

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



- Vrata delno zaprite, dokler se ne ustavijo, nato pa jih dvignite z tečajev. Bodite previdni, vrata so težka.
- Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.
- Okvir vrat **B** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



- Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
- Vsako stekleno ploščo dvignite za zgornji rob in jo odstranite iz vodila. S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko počí.
- 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.

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

7.6 Zamenjava žarnice

Odklopite napravo iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

Zgornja žarnica

- Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
- Očistite stekleni pokrov.
- Zamenjajte žarnico.
- Namestite stekleni pokrov.

8. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Servisne podrobnosti so navedene na ploščici za tehnične navedbe, ki se nahaja na sprednjem okvirju. Vidna je, ko odprete vrata. Ne odstranjujte ploščice za tehnične navedbe.

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 pooblaščen servisni center.

Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljeni. - Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.

Naprava se ne segreje.

- Vrata niso pravilno zaprta.
- Ključavnica je vklopljena.
- Vklopljen je samodejni izklop.

Žarnica ne deluje. - Žarnica je pregorela. Zamenjajte žarnico.

Žarnica je izklopljena. - Vlažno pečenje - je aktiviran.

Na zaslonu se prikaže "00:00". - Prišlo je do izpada elektrike. Nastavite uro.

Err C3 - Zaprite vrata. Za vklop in izklop naprave. Preverite, da zapora vrat ni pokvarjena.

Err F102 - Zaprite vrata. Preverite, da zapora vrat ni pokvarjena.

9. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

9.1 Informacijski list izdelka in informacije o izdelku v skladu z (EU) št. 65/2014 in (EU) št. 66/2014

Ime dobavitelja	AEG	
Identifikacija modela	NBA5P43AK 944035058 OA5PB40AK 944035075 OA5PB40WAM 944035011	
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	NBA5P43AK	33,0 kg
	OA5PB40AK	33,0 kg
	OA5PB40WAM	32,0 kg

Naprava je preizkušena v skladu z: EN IEC 60350-1.

9.2 Zahteve glede informacij v skladu z uredbo (EU) št. 2023/826

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0,8 W
--	-------

Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči 20 min

Naprava je preizkušena v skladu z: EN 50564.

9.3 Nasveti za varčevanje z energijo

- Med kuhanjem imejte vrata zaprta in jih ne odpirajte pogosto.
- Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.
- Uporabljajte kovinsko ali temno, neodsevno posodo.
- Preskočite predgrevanje, razen če je potrebno.
- Zmanjšajte odmore med peko več jedi.
- Kadar je mogoče, za varčevanje z energijo uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem (samo pri izbranih modelih).
- Za ohranjanje toplote hrane uporabite preostalo toploto. Zmanjšajte temperaturo naprave najmanj 3–10 min pred koncem kuhanja.
- Med kuhanjem ugasnite žarnico, razen če je potrebna.
- Vlažno pečenje (samo izbrani modeli) – ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z zahtevami razreda energetske učinkovitosti in okoljsko primerne zasnove (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 uporabite to funkcijo, luč samodejno ugasne. Pri nekaterih modelih traja 30 sek.
- Samodejni izklop – iz varnostnih razlogov se naprava po določenem času samodejno izklopi, če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene. Če nameravate funkcijo pečice uporabljati

dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja.


– 12,5 h: 30-115 °C


– 8,5 h: 120–195 °C

– 5,5 h: 200–245 °C

– 3 h: 250–maksimum °C

10. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, označene s simbolom . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave, ozna-

čene s simbolom,  skupaj z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite krajev-
nemu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.

