

AEG



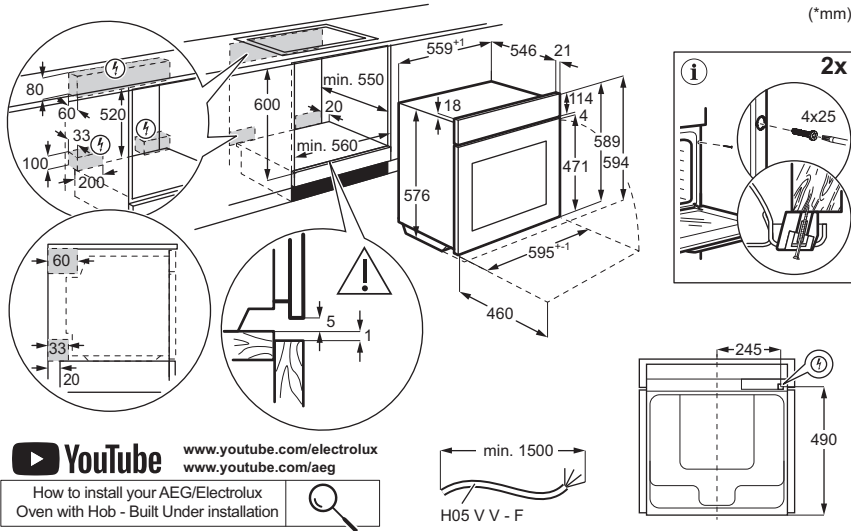
aeg.com/register



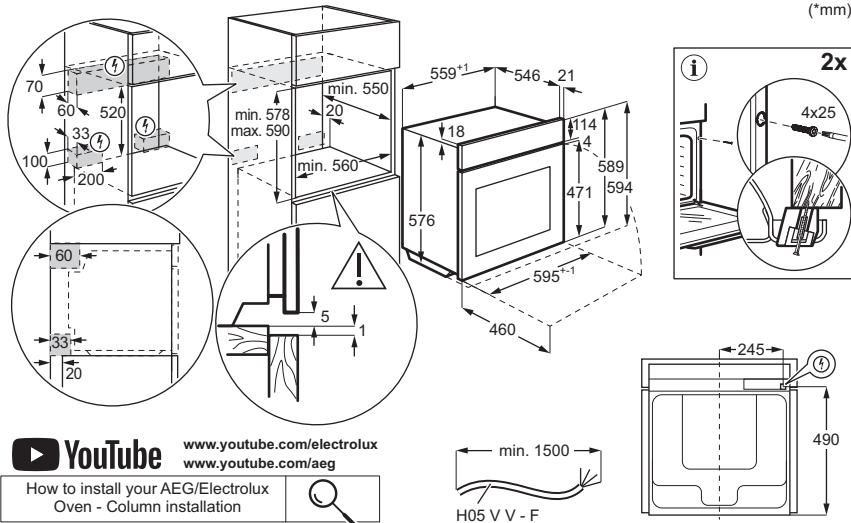
NBA5P53KAB
TA5PB53APB

POSTAVLJANJE / МОНТАЖ / ИНСТАЛИРАЊЕ / NAMESTITEV

(*mm)



(*mm)



1. SIGURNOSNE INFORMACIJE.....	3	6. SAVJETI I PREPORUKE.....	11
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4	7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	12
3. OPIS PROIZVODA.....	7	8. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	13
4. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	7	9. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	13
5. SVAKODNEVNA UPORABA.....	7	10. BRIGA O OKOLIŠU.....	14

1. ⚠ SIGURNOSNE INFORMACIJE

Prije ugradnje i uporabe uređaja, pažljivo pročitajte priložene upute. Proizvođač nije odgovoran za ozljede ili oštećenje koji su rezultat neispravne ugradnje ili uporabe. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću uporabu.

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na ispravan način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Držite djecu i kućne ljubimce podalje tijekom uporabe i hlađenja.
- Ako postoji, aktivirajte uređaj za zaštitu djece.
- Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj bez nadzora.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.

- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama pansiona/ prenoćišta, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajnim objektima u kojima takva uporaba ne prelazi prosječnu razinu uporabe u domaćinstvu.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučen za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače police, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za instalaciju dostupne na našoj web stranici.

- Budite oprezni pri pomicanju uređaja jer je težak. Upotrebljavajte zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje zadovoljava uvjete postavljanja.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montiranja uređaja, provjerite stoji li ravno i otvaraju li se vrata bez ikakvih ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

2.2 Električni priključak

⚠ UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Sve električne priključke treba izvesti kvalificirani električar.
- Provjerite jesu li parametri na nazivnoj pločici kompatibilni s nazivnim vrijednostima opskrbe električne mreže.
- Uređaj mora biti uzemljen. Uvijek upotrebljavajte ispravno postavljenu izoliranu utičnicu.
- Nemojte upotrebljavati adaptere s više utikača i produžne kabele.
- Izbjegavajte oštećenje mrežnog utikača i kabela. Ako je potrebna zamjena, mora je izvršiti naš ovlašteni servisni centar.
- Pripazite na to da mrežni kabeli ne dodiruju i da nisu blizu vrata uređaja ili prostora ispod njega, posebice dok radi ili ako su vrata vruća.
- Zaštita od udara za dijelove koji su pod naponom ili su izolirani mora biti sigurno pričvršćena i ne smije se moći ukloniti bez alata.
- Priključite mrežni utikač u utičnicu tek na kraju postavljanja. Osigurajte pristup mrežnom utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, ne priključujte utikač.
- Ne isključujte uređaj povlačenjem za mrežni kabel. Uvijek povucite za mrežni utikač.
- Upotrebljavajte samo ispravne izolacijske uređaje: zaštitnike za vodove, osigurače (osigurači s vijcima uklonjeni iz držača), prekidači gubitka uzemljenja i sklopnici.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji omogućava isključivanje uređaja iz mreže na svim polovima, s razmakom kontakta od najmanje 3 mm.

- Potpuno zatvorite vrata uređaja prije nego što ga spojite na električnu mrežu.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

2.3 Uporaba

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opeklina, električnog udara ili eksplozije.

- Nemojte preinačiti ovaj uređaj.
- Pazite na to da ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja tijekom rada, jer se mogu osloboditi vrući zrak i zapaljive smjese sastojaka koji sadrže alkohol.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako dođe u kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Iskre i otvoreni plamen moraju biti podalje od uređaja kada su vrata otvorena.
- Koristite samo odobreno staklo i staklenke za konzerviranje.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode blizu uređaja.

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje cakline:
 - Ne stavljajte posuđe za pećnicu ili predmete izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - Ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - Ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - Ne ostavljajte vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon pripreme hrane.
 - Budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja pribora.
- Promjena boje emajla ili nehrđajućeg čelika ne utječe na radna svojstva uređaja.
- Koristite duboku tavu za vlažne kolače, jer voćni sokovi mogu uzrokovati trajne mrlje.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja, nemojte zatvarati ploču tijekom upotrebe ili dok se uređaj potpuno

ne ohladi kako biste spriječili oštećenje toplinom i vlagom.

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

2.4 Održavanje i čišćenje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Isključite i isključite uređaj prije održavanja.
- Pobrinite se da je uređaj hladan kako ne bi došlo do pucanja stakla. Ako su staklene ploče vrata oštećene, obratite se ovlaštenom servisnom centru radi zamjene.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja vrata s uređaja - teška su.
- Očistite i osušite uređaj, njegovu unutrašnjost i pribor nakon svake upotrebe kako biste spriječili kondenzaciju pare, koroziju i propadanje površine.
- Redovito provjeravajte da na proizvodu nema znakova kvarenja koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom, poput pukotina, mjehurića, delaminacije, skupljanja, ljepljivosti, korozije ili drugih vidljivih promjena u teksturi ili izgledu. Slijedite upute za čišćenje i njegu kako biste spriječili propadanje.
- Pri čišćenju uređaja i pribora koristite krpu od mikrovlakana, toplu vodu i neutralne deterdžente. Ne koristite abrazivne proizvode, spužve, otapala ili metalne predmete s oštrim rubovima.
- Prilikom korištenja spreja za pećnicu slijedite sigurnosne upute na pakiranju.

Pirolitičko čišćenje

- Pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje
- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:
 - ostatake hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s uređajem), posebno sve neprianjajuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Držite djecu podalje tijekom pirolitičkog čišćenja jer se uređaj jako zagrijava i iz prednjih otvora izlazi vrući zrak.
- Tijekom pirolitičkog čišćenja oslobađaju se pare od ostataka kuhanja i građevinskih materijala. Osigurajte dobru ventilaciju tijekom i nakon početnog zagrijavanja i pirolitičkog čišćenja.
- Ne proljevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.
- Pare koja se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / ostaci kuhanja nisu štetni za ljude, uključujući djecu ili osobe s određenim zdravstvenim stanjima.
- Kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i početnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.
- Neprianjajuće površine na loncima, tavama, pladnjevima i priboru mogu se oštetiti pirolitičkim čišćenjem na visokim temperaturama i može se ispuštati mala količina štetnih para.

2.5 Zbrinjavanje

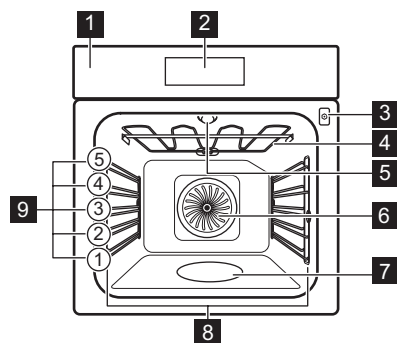
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Isključite uređaj s glavnog napajanja, zatim prerežite i zbrinite električni kabel.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Zaslón
- 3 Utičnica za senzor za hranu
- 4 Grijaći element
- 5 Žarulja
- 6 Ventilator

- 7 Udubljenje u unutrašnjosti
- 8 Nosač polica, uklonjiv
- 9 Položaji polica

3.2 Dodirna polja

	Za uključenje i isključenje uređaja.
	Za navigaciju izbornikom.
	Za podešavanje postavki.
	Pritisnite za postavljanje funkcije: SteamBake.
	Za postavljanje funkcije pomoći pri kuhanju.
	Pritisnite za postavljanje funkcija tajmera.
	Za ulazak u postavke.
	Pritisnite za potvrdu odabira.

4. PRIJE PRVE UPOTREBE

4.1 Postavljanje vremena

1. Pritisnite ili za podešavanje sati i minuta.
2. Pritisnite za potvrdu.

4.2 Prethodno zagrijavanje i čišćenje

Prethodno zagrijte prazan uređaj kako biste uklonili sve mirise. Prozračite prostoriju.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice i nosače polica.

2. Postavite svaku funkciju na maksimalnu temperaturu i pustite uređaj da radi određeno vrijeme: 1 h, 15 min, 15 min. Pogledajte Svakodnevna uporaba.
3. Isključite uređaj i pustite ga da se ohladi.
4. Očistite krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom. Vratite dodatke i nosače polica.






5. SVAKODNEVNA UPORABA

5.1 Funkcije kuhanja

	Vrući zrak: Ravnomjerno pečenje, mekoća, sušenje
	Tradicionalno pečenje: Tradicionalno pečenje







AirFry: Prženje hrane s manje ulja i bez papira za pečenje.


Zamrzuta hrana: Pomfrit, kroketi od krumpira, proljetne rollice

	Donji grijač: Pečenje kolača
	Odmrzavanje: Odmrzavanje
	Vlažno pečenje: Pečenje
	Roštilj: Tostiranje, roštiljanje
	Turbo roštilj: Pečenje mesa, tamnjenje

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

5.2 Postavka: funkcije kuhanja






1. Pritisnite  za uključivanje uređaja.
2. Za navigaciju funkcijama pritisnite  ili .
3. Pritisnite  ili  za podešavanje temperature.
4. Ako je potrebno, postavite funkcije timera.
5. Pritisnite **OK**.
6. Za isključivanje funkcije kuhanja pritisnite .

Za promjenu funkcije pritisnite  da biste isključili uređaj, a zatim ga ponovno pritisnite za uključivanje.

— Traka napretka – vizualno pokazuje kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu ili kada vrijeme pripreme završava.


» Brzo zagrijavanje – pritisnite i držite **OK** 3 sekunde tijekom faze zagrijavanja kako biste skratili vrijeme zagrijavanja. Dostupno za neke funkcije kuhanja. Ventilator se može automatski uključiti.


5.3 Tajmer


1. Pritisnite .
2. Pritisnite  ili  za odabir funkcije tajmera.
3. Pritisnite  ili  za podešavanje vremena. Pritisnite **OK**.

Za poništavanje funkcije tajmera, pritisnite i držite 3 sekunde .

Funkcije tajmera

 Postavljanje odbrojavanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.

 Postavljanje odbrojavanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i kuhanje prestaje.

 Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.





Tajmer prema gore Za prikaz koliko dugo uređaj radi od trenutka pokretanja funkcije. Možete ga resetirati iz izbornika timera.

5.4 SteamBake - Kuhanje na pari

1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom iz slavine








Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Tijekom kuhanja ili dok je uređaj još vruć ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.

3. Pritisnite  za uključivanje uređaja.
4. Pritisnite .
5. Pritisnite  ili  za podešavanje temperature.
6. Pritisnite **OK**.
7. Prethodno zagrijte prazan uređaj 10 min kako bi se stvorila vlaga.
8. Pažljivo otvorite vrata kako biste spriječili opekline od ispuštenog vlažnog zraka. Umetnite hranu.
9. Nakon kuhanja pričekajte da se uređaj ohladi. Vodu iz udubine u unutrašnjosti uklonite mekom krpom.

5.5 Pomoć pri kuhanju





Podizbornik Pomoć pri kuhanju sastoji se od programa predviđenih za određena jela. Programi započinju s odgovarajućom postavkom. Tijekom kuhanja možete podesiti vrijeme i temperaturu.

1. Pritisnite  za uključivanje uređaja.





















2. Pritisnite .
3. Pritisnite  ili  za odabir funkcija pomoći pri kuhanju.
4. Pritisnite  ili  za podešavanje postavki ako je to potrebno.
5. Pritisnite **OK** za potvrdu.
6. Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja. Za pomoć pri kuhanju s termometrom za hranu postupak je isti.










Podizbornik: Pomoć pri kuhanju

Legenda








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

Jela



	Pizza	   100 ml lim za pečenje obložen papirom za pečenje
	Piletina 1 - 1,5 kg; svježe	  2 lim za pečenje ,  200 ml Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
	Govedina 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	  2 lim za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
	Fileti	  3 posuda za pečenje na žičanoj rešetki
	Lasagne 1 - 1,5 kg	 2 posuda za pečenje na žičanoj rešetki
	Quiche	 2 kalup za pečenje na žičanoj rešetki
	Krumpir 1 kg	 2 lim za pečenje Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.

Jela		
	Gratinirano povrće 1 - 1,5 kg	 3 lim za pečenje obložen papirom za pečenje Narežite povrće na kriške.
	Muffini	  3  100 - 150 ml kalup za muffine na žičanoj rešetki
	Ciabatta 0,8 kg	  2  150 ml lim za pečenje obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.

5.6 Postavke

1. Pritisnite  za uključivanje uređaja.
2. Pritisnite  za pristup postavkama.
3. Pritisnite  ili  za podešavanje postavki. Pritisnite **OK**.
4. Pritisnite  ili  za podešavanje vrijednosti.
5. Pritisnite **OK** za potvrdu ili izlazak iz načina podešavanja.
6. Pritisnite  za izlazak iz postavki.

Podizbornik: Postavke

Postavka	Vrijednost
01 Čišćenje	Pirolitičko čišćenje
02 Sat	Promijeni
03 Osvjetljenje	Uključeno / Isključeno
04 Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
05 Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
06 Svjetlina zaslona	1 - 5
07 Tonovi tipki	Beep, Clic, None
08 Glasnoća zujalice	1 - 4
09 -	-
10 Senzor za hranu ¹⁾	1  - Alarm, 2  - Alarm i zastavljanje

Postavka	Vrijednost
11	Podsjetnik Za Čišćenje ¹⁾ Uključeno / Isključeno
12	-
13	Demo način rada Aktivacijska šifra: 2468
14	Verzija softvera Provjera
15	Resetiraj sve postavke Da / Ne

¹⁾ samo odabrani modeli



Zadane postavke počinju od **02**. Za navigaciju koristite \wedge i \vee .


5.7 Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

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

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

  – pritisnite i držite za uključivanje i isključivanje funkcije.

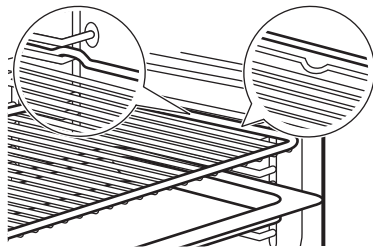
 – treperi 3 puta kada je blokiranje uključeno.

5.8 Dodatna oprema



Dostupna dodatna oprema ovisno o modelu. Skenirajte QR kod kako biste provjerili kako koristiti pribor isporučen s vašim uređajem. Opcijski pribor možete naručiti zasebno. Za više informacija, obratite se lokalnom dobavljaču.

Umetnite dodatak (žičanu policu / ladicu) između vodilica nosača police. Pazite da police dodiruje stražnji dio unutrašnjosti pećnice. Malo udubljenje u gornjem dijelu povećava sigurnost i pruža zaštitu od naginjanja. Rub oko police sprječava iskliznuće posuda s police.



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

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

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

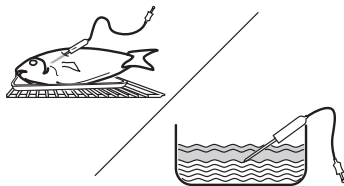
5.9 Senzor za hranu

Mjeri temperaturu unutar hrane.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperatura pačenice (maks. 250°C sa senzorom hrane). Treba biti najmanje 25°C viša od temperature senzora hrane.
- \mathcal{R} - temperatura senzora za hranu.

1. Postavite funkciju kuhanja i temperaturu pećnice.
2. Umetnite vrh senzora za hranu u središte najdebljeg dijela mesa ili ribe. Za složence, vrh senzora za hranu postavite točno u sredinu, stabiliziran u čvrstom sastojku. Pazite na to da vrh ne dodiruje dno posude za pečenje.



3. Utaknite senzor za hranu u utičnicu koja se nalazi unutar uređaja. Pogledajte Opis proizvoda. \mathcal{R} pojavljuje se na zaslonu.
4. Pritisnite \oplus ili \ominus za postavljanje temperature senzora za hranu. Pritisnite OK.
5. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Pritisnite bilo koji simbol za zaustavljanje signala. Provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

Možete odabrati željeni završetak postupka senzora za hranu u podizborniku: Postavke.

6. Isključite uređaj.

7. Izvadite utikač senzora za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.







6. SAVJETI I PREPORUKE

6.1 Preporuke za kuhanje

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe samo kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka. Ako ne možete naći postavke za određeni recept, potražite onaj koji mu je sličan.




Brojite položaje policia od dna pećnice.

Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
	Funkcija kuhanja
	Temperatura
	Položaj police
	Vrijeme pečenja (min)
	Dodatne informacije


















6.2 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

	°C		
Zapečena tjestenina	200 - 220	45 - 55	3
Zapečeni krumpir	180 - 200	70 - 85	3
Musaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Caneloni	180 - 200	70 - 85	3
Puding od kruha	190 - 200	55 - 70	3
Puding od riže	170 - 190	45 - 60	3
Torta od jabuka, od miješanog biskvita (okrugli kalup za kolače)	160 - 170	70 - 80	3
Bijeli kruh	190 - 200	55 - 70	3

6.3 Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Mali kolači, 20 po plitici				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 i 4	1)2)
Bezmasni biskvit				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 i 4	4)
Pita od jabuka				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 i 4	3)
Shortbread keksići				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 i 4	1)
Tost				
	maks.	1 - 2	5	3)6)7)

1) Koristite pladanj za pečenje s nagibom okrenutim prema vratima.

2) Prethodno zagrijte prazan uređaj.

3) Koristite Mreža za pečenje.

4) Koristite žičanu rešetku i lim za pečenje ispod. Stavite lim za pečenje s nagibom okrenutim prema vratima.

5) 2 kalupa stavljena dijagonalno (Ø 20 cm). Desni koji se postavlja više sprijeda od lijevog.

6) Prethodno zagrijte prazan uređaj 5 min.

7) Prema: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.

7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

7.1 Napomene za čišćenje

- Koristite otopinu za čišćenje za metalne površine.
- Za tvrdokorne mrlje koristite posebno sredstvo za čišćenje pećnice.
- Za uklanjanje kamenca koristite tekuće sredstvo za uklanjanje kamenca koje preporučuje proizvođač.
- Ne čuvajte hranu u uređaju duže od 20 minuta.
- Dodatnu opremu ne perite u perilici posuđa.

7.2 Uklanjanje nosača police








1. Provjerite je li uređaj hladan.
2. Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.
3. Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.
4. Vratite nosače policu natrag u početni položaj. Ponovite korake obrnutim redoslijedom.

Ako su teleskopske vodilice isporučene, njihove zatike za držanje moraju biti okrenute prema naprijed.

7.3 Pirolihtičko čišćenje

Ovaj program sagorijeva ostatke prljavštine u uređaju. Koristite ga kad god je vašem uređaju potrebno temeljito čišćenje.

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


1. Provjerite je li uređaj hladan.
2. Izvadite svu dodatnu opremu i uklonjive nosače policu.
3. Očistite unutrašnjost pećnice i unutarnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
4. Pritisnite  za uključivanje uređaja.
5. Pritisnite .
6. Pritisnite  ili  kako biste odabrali **01**. Pirolihtičko čišćenje označeno je s .
7. Pritisnite **OK**.
8. Pritisnite  ili  za odabir trajanja čišćenja. Pritisnite **OK** za početak čišćenja.

Čišćenje	Trajanje
Lagano čišćenje	1 h
Normalno čišćenje	1 h 30 min
Temeljito čišćenje	3 h

Kad čišćenje započne, vrata pećnice su zaključana i svjetiljka je isključena. Ne pokrećite funkciju ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice. Ventilator za hlađenje radi najvećom brzinom.

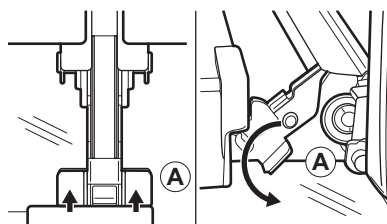
9. Kada čišćenje završi, isključite uređaj i pričekajte da se ohladi. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom.

7.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Kada nakon pečenja na zaslonu treperi , uređaj vas podsjeća na to da ga očistite pirolitičkim čišćenjem. Podsjetnik možete isključiti u podizborniku: Postavke. Pogledajte Svakodnevna uporaba, Postavke

7.5 Uklanjanje i postavljanje vrata

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



4. Djelomično zatvorite vrata dok se ne zaustave, a zatim ih podignite sa šarki. Pazite, vrata su teška.
5. Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.
6. Uхватite oblogu vrata **B** na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.

Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Zapremina	71 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	NBA5P53KAB	34,5 kg
	TA5PB53APB	34,5 kg

Uređaj testiran prema: EN IEC 60350-1.


9.2 Zahtjevi u pogledu podataka prema (EU) br. 2023/826

Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0,8 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenu na način rada pri niskoj snazi	20 min


Uređaj testiran prema: EN 50564.


9.3 Savjeti za uštedu energije

- Za vrijeme kuhanja, držite vrata zatvorena i izbjegavajte ih često otvarati.
- Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

- Koristite metalno ili tamno, nereflektirajuće posuđe.
- Preskočite zagrijavanje ako nije potrebno.
- Smanjite pauze između pečenja više jela.
- Kada je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju (samo na nekim modelima).
- Koristite preostalu toplinu kako biste hranu održali toplom. Smanjite temperaturu uređaja na minimum 3 - 10 min prije kraja kuhanja.
- Isključite svjetlo tijekom kuhanja osim ako nije potrebno. Pogledajte odjeljak Postavke.
- Vlažno pečenje (samo odabrani modeli) - ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Ispitivanja u skladu s: IEC/EN 60350-1. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetskom učinkovitošću. Kad koristite tu funkciju svjetlo se automatski isključuje. Kod nekih modela potrebno je 30 sek.
- Automatsko isključivanje - iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija kuhanja aktivna i ako nisu promijenjene postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena. Za dulji rad funkcije kuhanja, postavite vrijeme kuhanja. Automatsko isključivanje ne vrijedi kada je žarulja uključena ili s funkcijom:  .
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 - maksimum °C

10. BRIGA O OKOLIŠU

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u odgovarajuće spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja recikliranjem otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Ne odlažite uređa-

je označene simbolom  s kućanskim otpadom. Vratite proizvod u lokalni pogon za reciklažu ili kontaktirajte nadležni ured za otpad i recikliranje.

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ... 15	7. УХОД И ОЧИСТКА.....25
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....17	8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....27
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....20	9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ27
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ20	10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 28
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....21	
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... 24	

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к нему инструкцией. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или зна-

ниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.

- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафу.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термометр (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.

- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные

чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

- Перед проведением пиролизной очистки извлеките все аксессуары из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям к установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед монтажом прибора проверьте его выравнивание и возможность беспрепятственного открывания дверцы.

- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должен выполнять квалифицированный электрик.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Прибор необходимо заземлить. Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электрическую розетку с защитным контактом.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. По поводу замены, при ее необходимости, обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним,

- особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.
- Перед подключением прибора к сети полностью закройте дверцу.
- Данный прибор поставляется с кабелем питания и вилкой.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменений в этот прибор.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время работы, поскольку при этом возможен выброс горячего воздуха и горючих смесей, выделяемых содержащими спирт ингредиентами.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.

- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Не подносите искру и открытое пламя близко к прибору при открытой дверце.
- Используйте для консервирования только утвержденные стеклянные банки.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не ставьте противни и поддоны непосредственно на дно камеры прибора;
 - не размещайте алюминиевую фольгу непосредственно на дне камеры прибора;
 - не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;
 - не оставляйте в приборе влажные блюда и продукты после приготовления;
 - соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на производительность прибора.
- Используйте противень с увеличенной глубиной для пирогов с влажными начинками, так как фруктовые соки могут вызвать образование стойких пятен.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- Если прибор установлен за мебельной панелью, не закрывайте панель во время использования или до полного остывания прибора во избежание повреждения теплом и влагой.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный прибор содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками.
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед проведением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините его от сети.
- Убедитесь, что прибор остыл, чтобы избежать растрескивания стекла. Если стеклянные панели дверей повреждены, обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора — она тяжелая.
- Очищайте и сушите прибор, его камеру и аксессуары после каждого использования, чтобы предотвратить конденсацию пара, коррозию и снижение качества поверхности.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.
- Для очистки прибора и аксессуаров используйте салфетку из микрофибры, теплую воду и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки, растворители, предметы с острыми краями или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовых шкафов следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.

Пиролитическая очистка

- Прочитайте все инструкции по пиролитической очистке
- Перед проведением пиролитической очистки и первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:

- остатки продуктов, брызги/отложения масла или жира;
- все съемные компоненты (включая полки, боковые ручки и т. д., поставляемые с прибором), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т. д.

- Во время пиролитической очистки не подпускайте детей к прибору, так как он сильно нагревается и выпускает горячий воздух из передних вентиляционных отверстий.
- При пиролитической очистке выделяются пары из остатков готовившихся продуктов и конструкционных материалов. Обеспечьте хорошую вентиляцию во время и после первоначального нагрева и пиролитической очистки.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Испарения пиролитических духовых шкафов/остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей или лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Не подпускайте домашних животных близко к прибору во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемому парам.
- Поверхности кастрюль, сковород, поддонов и кухонных принадлежностей с антипригарным покрытием могут пострадать от высокотемпературной пиролитической очистки и могут выделять пары, которые в определенной степени являются вредными.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

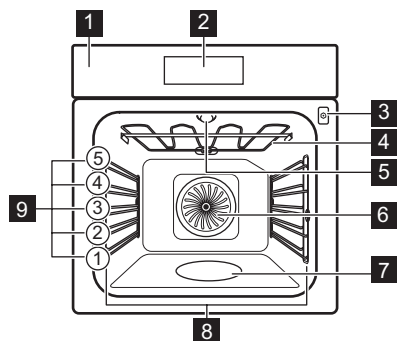
Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.

- Отключите прибор от электросети, затем отрежьте и утилизируйте электрический шнур.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Дисплей
- 3** Гнездо для подключения термощупа
- 4** Нагревательный элемент
- 5** Лампа освещения
- 6** Вентилятор

- 7** Выемка камеры
- 8** Съёмная опора противня
- 9** Положения противня

3.2 Сенсорные поля

	Включение и выключение прибора.
	Навигация по меню.
	Регулировка настроек.
	Нажмите, чтобы установить функцию SteamBake.
	Настройка функции помощи в приготовлении.
	Настройка функции таймера.
	Ввод настроек.
	Подтверждение выбора.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Установка текущего времени

1. Нажмите **+** или **-** для настройки часов и минут.
2. Нажмите **OK**, чтобы подтвердить.

4.2 Первый предварительный нагрев и очистка










Предварительно разогрейте пустой прибор, чтобы удалить все запахи. Проветрите помещение.

1. Извлеките все аксессуары и направляющие.

2. Установите для каждой из функций максимальную температуру и дайте прибору поработать в течение указанного времени: 1 ч, 15 мин, 15 мин. Подробнее в разделе «Ежедневное использование».
3. Выключите прибор и дайте ему остыть.
4. Очистите салфеткой из микрофибры, теплой водой и мягким моющим средством. Замените аксессуары и направляющие для противней.







5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


5.1 Режимы приготовления


	Горячий воздух: Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание
	Традиционное приготовление: Традиционное выпекание
	AirFry: Жарка продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки.
	Замороженные продукты: Картофель фри, картофель по-деревенски, спринг-роллы
	Нижний нагрев: Выпекание тортов
	Размораживание: Размораживание
	Влажная конвекция: Выпечка
	Гриль: Тосты, гриль
	Турбо-гриль: Жарка мяса, подрумянивание

В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80°C.

5.2 Настройки: функции приготовления






1. Нажмите , чтобы включить прибор.
2. Нажмите  или  для навигации по функциям.
3. Нажмите  или  для установки температуры.
4. При необходимости настройте функции таймера.
5. Нажмите **OK**.
6. Чтобы отключить функцию приготовления, нажмите .


Для смены функции нажмите , чтобы выключить прибор, затем нажмите его снова, чтобы включить.

Индикатор выполнения  — визуально показывает, когда прибор достигает заданной температуры или когда заканчивается время приготовления.




» Быстрый прогрев — нажмите и удерживайте **OK** в течение 3 секунд во время фазы нагрева, чтобы сократить ее продолжительность. Доступно для всех режимов приготовления. Вентилятор может включиться автоматически.

5.3 Таймер

1. Нажмите .
2. Нажмите  или  для выбора функции таймера.
3. Нажмите  или  для установки времени. Нажмите **OK**.

Чтобы отменить функцию таймера, нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд.

Функции таймера



	Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.
	Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета прозвучит сигнал, и приготовление прекратится.
	Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.
Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора с момента запуска функции. Значение можно сбросить в меню таймера.

5.4 Запекание с паром — приготовление на пару

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой





Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры прибора во время приготовления или когда прибор горячий.

- Нажмите , чтобы включить прибор.
- Нажмите .
- Нажмите \pm или $-$ для установки температуры.
- Нажмите ОК.
- Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение 10 мин для создания влажности.
- Осторожно откройте дверцу, чтобы не обжечься горячим влажным воздухом. Поместите продукт в камеру.
- После приготовления подождите, пока прибор остынет. Удалите оставшуюся воду из выемки камеры мягкой салфеткой.


































5.5 Помощь в приготовлении

Подменю Помощь в приготовлении состоит из программ, предназначенных для отдельных блюд. Программы начинаются с установки соответствующих параметров. Время и температуру можно изменить во время приготовления.








- Нажмите , чтобы включить прибор.
- Нажмите .
- Нажмите \wedge или \vee для выбора вспомогательных функций приготовления.
- Нажмите \pm или $-$ для настройки параметров при необходимости.
- Нажмите ОК, чтобы подтвердить.
- По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления. В случае приготовления с термощупом применяется та же процедура.

Подменю: Помощь в приготовлении



Условные обозначения	
	Для использования этой функции необходимо подключить термощуп.
	Перед началом приготовления выполните предварительный нагрев прибора.
	Уровень полок. Подробнее в разделе «Описание прибора».

Условные обозначения	
	Для приготовления на пару наполните выемку камеры водой.
Блюда	
	  2  100 мл эмалированный противень , застеленный пергаментом для выпечки
	  2 эмалированный противень ,  200 мл По истечении половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
	  2 эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
	  3 форма для запекания на решетке
	  2 форма для запекания на решетке
	  2 форма для выпечки на решетке
	  2 эмалированный противень Выложить на противень целый картофель с кожей.
	  3 эмалированный противень , застеленный пергаментом для выпечки Нарезьте овощи ломтиками.
	  3  100–150 мл противень для маффинов на решетке
	  2  150 мл эмалированный противень , застеленный пергаментом для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.



5.6 Настройки

1. Нажмите , чтобы включить прибор.
2. Нажмите  для доступа к настройкам.
3. Нажмите  или  для настройки параметров. Нажмите **OK**.
4. Нажмите  или  для корректировки значения.
5. Нажмите **OK**, чтобы подтвердить или выйти из режима настройки.
6. Нажмите , чтобы выйти из настроек.

Подменю: Настройки

Установка	Значение
01 Очистка	Пиролитическая очистка
02 Установка Времени Суток	Замените
03 Освещение	Вкл / Выкл
04 Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
05 Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
06 Яркость дисплея	1–5
07 Тоны Кнопок	Веер, Clic, None
08 Громкость сигнала	1–4
09 -	-
10 Термощуп ¹⁾	1  – Сигнал, 2  – Сигнал и остановка
11 Напоминание об очистке ¹⁾	Вкл / Выкл
12 -	-
13 Деморежим	Код запуска: 2468
14 Версия ПО	Проверьте
15 Заводские Установки	Да/Нет

¹⁾ только некоторые модели



По умолчанию настройки начинаются с **02**. Для навигации используйте  и .


5.7 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение настроек прибора.

При включении во время работы прибора панель управления и дверца блокируются во избежание сброса или изменения текущих настроек процесса приготовления.

При включении после выключения прибора панель управления остается заблокированной во избежание случайного включения прибора.

  — нажмите и удерживайте, чтобы включить или выключить функцию.

 — мигает 3 раза, когда включена блокировка.

5.8 Аксессуары

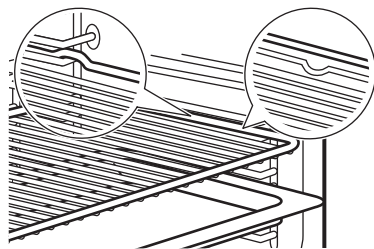


Доступные аксессуары зависят от модели.

Сканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные

аксессуары можно заказать отдельно. За более подробной информации обратитесь к местному поставщику.

Вставьте аксессуар (решетку / противень) между направляющими планками духового шкафа. Решетка должна касаться задней стенки камеры духового шкафа. Небольшая выемка в верхней части повышает безопасность и предотвращает опрокидывание. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с нее.



Если противень имеет скос, расположите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

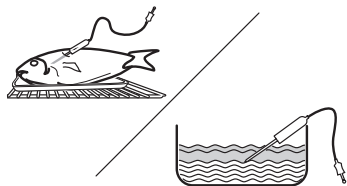
Если на аксессуаре есть надпись, убедитесь, что она обращена к вам.

Если вы используете противень с отверстиями, поместите еще один противень под ним для сбора капель жидкости.

5.9 Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта. Необходимо установить два значения температуры:

- °C — температура в духовом шкафу (макс. 250 °C при использовании термощупа). Она должна быть минимум на 25 °C выше значения на термощупе.
 - ℞ — температура на термощупе.
1. Установите функцию приготовления и температуру духового шкафа.
 2. Вставьте наконечник термощупа по центру куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Для запеканок наконечник термощупа необходимо размещать точно по центру, в уплотненной части блюда. Убедитесь, что наконечник не касается дна формы.



3. Вставьте штекер термощупа в гнездо внутри прибора. Подробнее в разделе Описание прибора. На дисплее появляется ℞.
4. Нажмите + или -, чтобы задать температуру внутри продукта. Нажмите ОК.
5. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.

Нужное действие в завершение применения термощупа можно выбрать в подменю Настройки.

6. Выключите прибор.
7. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

6.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт. Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Символы, используемые в таблицах:




	Тип блюда
	Функция приготовления
°C	Температура

	Положение противня
	Время приготовления (мин)
	Дополнительные сведения

6.2 Влажная конвекция











Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.












	°C		
Запеченная паста	200–220	45–55	3
Картофельная запеканка	180–200	70–85	3
Мусака	170–190	70–95	3

	°C		
Лазанья	180–200	75–90	3
Каннелони	180–200	70–85	3
Хлебный пудинг	190–200	55–70	3
Рисовый пудинг	170–190	45–60	3
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160–170	70–80	3
Белый хлеб	190–200	55–70	3

6.3 Информация для испытательных организаций

Испытания в соответствии с требованиями EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Мелкая выпечка (20 шт. на противне)				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 и 4	1)2)
Нежирный бисквит				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 и 4	4)

	°C			
Яблочный пирог				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 и 4	3)
Песочное печенье				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 и 4	1)
Тосты				
	макс.	1 - 2	5	3)6)7)

- 1) Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.
- 2) Предварительно разогрейте пустой прибор.
- 3) Используйте Решетка.
- 4) Используйте решетку с эмалированным противнем под ней. Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.
- 5) 2 формы, размещенные по диагонали (Ø 20 см). Правая форма должна располагаться ближе к передней части решетки, чем левая.
- 6) Предварительно разогрейте пустой прибор в течение 5 мин.
- 7) В соответствии с: IEC 60350-1:2016 и IEC 60350-1:2023.

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Примечания по очистке

- Пользуйтесь чистящим средством для металлических поверхностей.
- Для удаления стойких загрязнений используйте специальное средство для очистки духовых шкафов.
- Для удаления остатков накипи используйте жидкое чистящее средство, рекомендованное производителем.
- Не держите продукты в приборе дольше 20 минут.
- Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

7.2 Снятие направляющих








1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
3. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.
4. Установите направляющие для противней обратно на место. Повторите процедуру в обратном порядке.

Если в комплект поставки входят телескопические направляющие, их стопоры должны быть обращены вперед.

7.3 Пиролитическая очистка

При выборе этой программы происходит выгорание остатков загрязнений в камере прибора. Используйте ее для глубокой очистки прибора.

Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.


1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Снимите все аксессуары и съемные направляющие.
3. Очистите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.
4. Нажмите , чтобы включить прибор.
5. Нажмите .
6. Нажмите  или , чтобы выбрать 01. Пиролитическая очистка обозначается символом .
7. Нажмите ОК.
8. Нажмите  или , чтобы выбрать длительность очистки. Нажмите ОК, чтобы начать очистку.

Очистка	Длительность
Легкая очистка	1 h
Нормальная очистка	1 h 30 min
Тщательная очистка	3 h

В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. Не запускайте функцию, если дверца духового шкафа не была полностью закрыта. Вентилятор охлаждения вращается с более высокой скоростью.

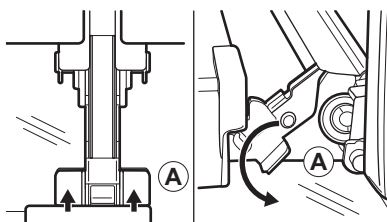
9. По окончании процедуры очистки выключите прибор и дайте ему остыть. Протрите камеру духового шкафа мягкой салфеткой.

7.4 Напоминание об очистке

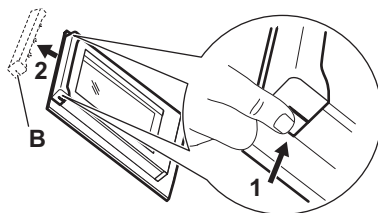
Если после завершения цикла приготовления на дисплее мигает , прибор напоминает о необходимости выполнения пиролитической очистки. Это напоминание можно отключить в подменю Настройки. Подробнее в разделе Ежедневное использование, Настройки

7.5 Снятие и установка дверцы

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Полностью откройте дверцу.
3. Нажмите на рычаги фиксаторов **A** на двух петлях дверцы.



4. Частично прикройте дверцу до упора, затем снимите ее с петель. Осторожно, дверца тяжелая.
5. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
6. Возьмитесь за отделку дверцы **B** на ее верхней кромке с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



7. Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.
8. Поднимайте стеклянные панели за верхний край и снимайте их с направляющих. Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.
9. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте

стеклянные панели в посудомоечной машине.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Убедитесь, что стеклянные панели вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.

7.6 Замена лампы

Отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.

Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.

2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу.
4. Установите стеклянную крышку.

Боковая лампа

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. Воспользуйтесь отверткой с плоским шлицем, чтобы снять стеклянный плафон.
3. Очистите стеклянную крышку.
4. Замените лампу.
5. Установите стеклянную крышку.
6. Установите левую направляющую для противня.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Информация об обслуживании указана на табличке с техническими данными в передней части прибора. Она видна при открытии дверцы. Не снимайте эту табличку.

Невозможно активировать прибор или управлять им. — Прибор не подключен к электросети или подключен неправильно.

Прибор не выполняет нагрев.

- Дверца не закрыта как следует.
- Функция Блокировка кнопок включена.
- Включено автоматическое отключение.

Лампа не работает. — Лампа перегорела. Замените лампу.

Лампа выключена. — Включено Влажная конвекция.

Термошуп не работает. — Штекер Термошупа неплотно вставлен в гнездо.

На дисплее отображается "00:00". — Было отключение электропитания. Установка времени суток.

Err C2 — Полностью вставьте штекер Термошупа в гнездо.

Err C3 — Закройте дверцу. Включите и выключите прибор. Проверьте исправность блокировки дверцы.

Err F102 — Закройте дверцу. Проверьте исправность блокировки дверцы.

9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

9.1 Информация об изделии и технические характеристики согласно Регламентам (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Название поставщика	AEG
Модель	NBA5P53KAB 944035253 TA5PB53APB 944035251
Индекс энергоэффективности	81.2

Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме	1.09 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество

Объем камеры (V)	71 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса	NBA5P53KAB	34,5 кг
	TA5PB53APB	34,5 кг

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN IEC 60350-1.

9.2 Требования по предоставлению информации в соответствии с Регламентом (ЕС) № 2023/826


Энергопотребление в режиме ожидания	0,8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN 50564.


9.3 Советы по энергосбережению


- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.
- Следите за чистой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
- Пользуйтесь металлической или темной посудой без отражающих поверхностей.
- Пропустите предварительный разогрев, если он не требуется.
- Минимизируйте перерывы между выпечкой нескольких блюд.
- По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется

вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию (только на некоторых моделях).

- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10 мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна. Подробнее в разделе «Настройки».
- Влажная конвекция (только на некоторых моделях) — данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания проводились согласно IEC/EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить максимальную энергоэффективность духового шкафа. При использовании данной функции лампа освещения автоматически выключается. В некоторых моделях это происходит через 30 сек.
- В целях безопасности при включенной функции приготовления и при условии, что пользователь не выполняет никаких настроек, прибор автоматически выключается через определенное время. Чтобы продлить работу функции приготовления, установите ее время. Автоматическое отключение не работает при включенном освещении или использовании функции: .
 - 12,5 ч: 30–115 °C
 - 8,5 ч: 120–195 °C
 - 5,5 ч: 200–245 °C
 - 3 ч: 250 – максимум °C

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом следует сдавать на переработку  Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья челове-

ка. Не утилизируйте приборы, помеченные символом  с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

1. БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ.....	29	6. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	37
2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ.....	31	7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	38
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	33	8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	40
4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	34	9. ENERGETSKA EFIKASNOST.....	40
5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	34	10. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	41

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.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- 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 повр-

шину 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 монтажање 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 уређаја пре него што га прикључите на електричну мрежу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Не модификујте овај уређај.
- Уверите се да отвори за вентилацију нису блокирани.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.

- Искључите уређај 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 лампице 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.

- Искључите и искључите уређај из струје пре одржавања.
- 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.
- Редовно проверавајте да ли на производу има знакова погоршања који га могу учинити непогодним за контакт са храном, као што су пукотине, пливови, деламинација, скупљање, лепљивост, корозија или друге видљиве промене у текстури или изгледу. Пратите упутства за чишћење и негу како бисте спречили пропадање.
- 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 пиrolитичког чишћења, јер се уређај веома загрева и ослобађа врућ ваздух из предњих отвора.
- Пиrolитичко чишћење ослобађа испарења из остатака кувања и грађевинског материјала. Обезбедите добру вентилацију током и након почетног претходног загревања и пиrolитичког чишћења.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиrolитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиrolитичке пећнице / остаци кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.

- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиrolитичког 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 пиrolитичким чишћењем на високој температури и могу испуштати штетне испарења ниског нивоа.

2.5 Одлагање у отпад

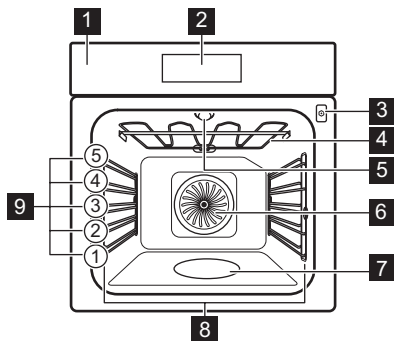
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

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** Дисплеј
- 3** Утичница температурног сензора
- 4** Грејни елемент
- 5** Лампица
- 6** Вентилатор
- 7** Утиснути делови унутрашњости

8 Подршка за полицу, уклоњива

9 Положаји решетке

3.2 Додирна поља

⓪	Укључује и искључује уређај.
^ v	За кретање кроз меније.
+ -	За прилагођавање подешавања.
☒	Притисните да бисте подесили функцију: SteamBake.
☞	За подешавање функције помоћи при припреми хране.
⌚	За подешавање функција тајмера.
⚙	За улазак у подешавања.
OK	За потврду избора.

4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ




4.1 Подешавање времена

1. Притисните \oplus или \ominus да бисте подесили сате и минуте.
2. Притисните **OK** да потврдите.

4.2 Прво предгревање и чишћење










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

1. Извадите сав прибор и носаче решетки.

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

5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

5.1 Функције грејања

	Печење уз равни вентил: Равномерно печење, мекоћа, сушење
	Загревање одозго/одоздо: Традиционално печење
	AirFry: Пржење намирница с мање уља и без папира за печење.
	Смрзнута храна: Помфрит, исечени кромпир, пролећне ролнице
	Загревање одоздо: Печење колача
	Одмрзавање: Одмрзавање
	Влажно печење уз вентилатор: Печење
	Гриловање: Тостирање, 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 кувања

1. Притисните $\textcircled{1}$ да укључите уређај.
2. Притисните \wedge или \vee за кретање кроз функције.
3. Притисните \oplus или \ominus да подесите температуру.

4. Ако је потребно, подесите функције тајмера.

5. Притисните **OK**.

6. Притисните $\textcircled{1}$ да бисте искључили функцију кувања.

Да бисте променили функцију, притисните $\textcircled{1}$ да искључите уређај, а затим притисните поново да га укључите.

— Трака напредовања – визуелно показује када уређај достигне подешену температуру или када се заврши време кувања.

» Брзо загревање – притисните и држите **OK** 3 секунде у току фазе загревања да бисте скратили време загревања. Доступно је за неке функције кувања. Вентилатор се може аутоматски укључити.

5.3 Timer

1. Притисните $\textcircled{1}$.
2. Притисните \wedge или \vee да изаберете функцију тајмера.
3. Притисните \oplus или \ominus да подесите време. Притисните **OK**.

Да бисте отказали функцију тајмера, притисните и држите 3 секунде $\textcircled{1}$.

Функције тајмера



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



За подешавање одбројавања. Када тајмер заврши, сигнал се оглашава и кување се зауставља.



За одлагање старта и/или краја кувања.

Тајмер током рада

За показивање колико дуго уређај ради од тренутка покретања функције. Можете га ресетовати из менија тајмера.

5.4 SteamBake - Кување на пари

1. Уверите се да је уређај хладан.
2. Напуните удубљења унутрашњости водом из славине.



Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је уређај врућ.

3. Притисните да укључите уређај.
4. Притисните .
5. Притисните или да подесите температуру.
6. Притисните .
7. Загревајте празан уређај 10 мин да бисте постигли влажност.
8. Пажљиво отворите врата како бисте спречили опекотине од испуштеног влажног ваздуха. Ставите храну.
9. Након кувања, сачекајте да се уређај охлади. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости меком крпом.

5.5 Помоћ при припреми хране

Помоћ при припреми хране подмени се са стоји од програма који су дизајнирани за посебна јела. Програми се подешавају и активирају одговарајућим поставкама. То-

ком кувања можете подесити време и температуру.

1. Притисните да укључите уређај.
2. Притисните .
3. Притисните или да изаберете функције помоћи при припреми хране.
4. Притисните или да подесите подешавања.
5. Притисните да потврдите.
6. Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно. За помоћ при припреми хране са сондом за храну поступак је исти.

Подмени: Помоћ при припреми хране

Легенда



Температурни сензор мора бити повезан да би се користила ова функција.



Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.



Ниво решетке. Погледајте одељак Опис производа.



За кување на пари, налијте воду у удубљење у унутрашњости.

Јела



Пица

2 100 ml **плех за печење** обложен папиром за печење



Пиле
1–1,5 kg;
свеже

2 **плех за печење**,
 200 ml
Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.



Говедина
1–1,5 kg;
4–5 cm
дебели
комади

2 **плех за печење**
Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.



Филети

3 **посуда за печење на решеткастој полици**















Лазанје
1–1,5 kg

2 **посуда за печење на решеткастој полици**










Киш

2 **плех за печење на решеткастој полици**



Јела	
 Кромпир 1 kg	 2 плех за печење Ставите цео кромпир са ко-ром на плех за печење.
 Гратини-рано поврће 1–1,5 kg	 3 плех за печење об-ложен папиром за печење Исеците поврће на кришке.
 Мафини	   3 100–150 ml плех за мафине на решет-кастој полици
 Ћабата 0,8 kg	   2 150 ml плах за печење обложен папи-ром за печење За бели хлеб је потребно више времена.

5.6 Подешавања

1. Притисните  да укључите уређај.
2. Притисните  да приступите подешавањима.
3. Притисните  или  да подесите подешавања. Притисните **OK**.
4. Притисните  или  да подесите вредност.
5. Притисните **OK** да потврдите или изађете из режима подешавања.
6. Притисните  да изађете из подешавања.



Подмени: Подешавања

Подешавање	Вредност
01 Чишћење	Пиролитичко чишћење
02 Доба дана	Промени
03 Светло	Укључи/Искључи
04 Брзо загревање	Укључи/Искључи
05 Тајмер током рада	Укључи/Искључи
06 Осветљеност дис-плеја	1–5
07 Звукови тастера	Веер, Clic, None
08 Јачина звучног сиг-нала	1–4
09 -	-

Подешавање	Вредност
10 Температурни сензор ¹⁾	1  – Аларм, 2  – Аларм и за-уостављање
11 Подсетник за чишћење ¹⁾	Укључи/Искључи
12 -	-
13 Демо режим	Активациони код: 2468
14 Верзија софтвера	Провера
15 Ресетовање свих подешавања	Да/Не

¹⁾ само поједини модели

Подешавања подразумевано почињу на



02. Користите  и  за кретање кроз ме-ни.


5.7 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Када се активира док се уређај користи, закључава командну таблу и врата обезбе-ђујући да се тренутна подешавања кувања несметано наставе.

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

  – притисните и задржите да укључите и искључите функцију.

 – трепери 3 пута када се контролна бра-ва укључи.

5.8 Прибор

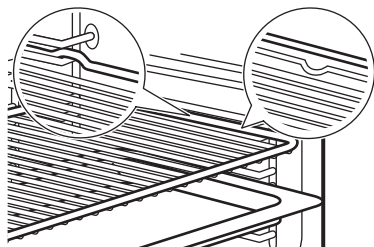


Прибор доступан у завис-ности од модела. Скенирајте QR код да би-сте проверили како да ко-ристите прибор који се испоручује са вашим уре-ђајем. Опционални прибор

можете да наручите посебно. За више ин-формација обратите се локалном добав-љачу.

Убаците прибор (жичану полицу / плех) из-међу водилица носача полице. Проверите да полица додирује задњи део унутрашњо-сти пећнице. Мало удубљење на врху по-већава безбедност и пружа заштиту од

превртања. Руб око полице спречава да посуђе за кување склизне са полице.



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.

5.9 Температурни сензор

То мери температуру унутар хране.

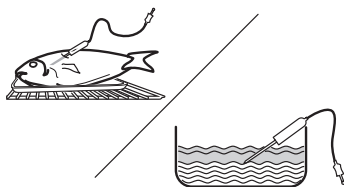
Треба да се подесе две температуре:

- °C – температура пећнице (макс. 250 °C са температурним сензором). Треба да буде најмање 25 °C виша од температуре температурног сензора.

- ℞ – температура температурног сензора.

1. Подесите функцију кувања и температуру пећнице.
2. Убаците врх сензора за храну у центар најдебљег дела меса или рибе. За

касероле, ставите врх температурног сензора тачно у центар, стабилизован у чврстом састојку. Побрините се да врх не додирује дно посуде за печење.



3. Прикључите температурни сензор у утичницу која се налази унутар уређаја. Погледајте одељак Опис производа. ℞ се појављује на дисплеју.

4. Притисните + или – да подесите температуру температурног сензора. Притисните ОК.

5. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал. Проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

Можете одабрати жељену акцију на крају температурног сензора у подменију: Подешавања.

6. Искључите уређај.
7. Извуците утикач температурног сензора из утичнице и извадите јело из уређаја.

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 кувања

°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	200–220	45–55	3
Гратинирани кромпир	180–200	70–85	3
Мусака	170–190	70 - 95	3
Лазање	180–200	75–90	3
Канелони	180–200	70–85	3
Пудинг од хлеба	190–200	55–70	3
Пудинг од пиринча	170–190	45–60	3
Колач с јабукама, направљен од смесе за бисквит торта (округли плех за торта)	160–170	70–80	3
Бели хлеб	190–200	55–70	3

6.3 Информације за институте за тестирање

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

	°C			
Ситни колачи, 20 по плеху				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 и 4	1)2)
Немасна бисквит торта				
	160	45 - 60	2	3)2)

	°C			
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 и 4	4)
Пита с јабукама				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 и 4	3)
Прчки кекс				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 и 4	1)
Тост				
	макс.	1 - 2	5	3)6)7)

- 1) Ставите плех за печење тако да нагиб буде окренут ка вратима.
- 2) Предгрејте празан уређај.
- 3) Употребите Решеткаста полица.
- 4) Користите решеткасту полицу и плех за печење испод. Ставите плех за печење тако да нагиб буде окренут ка вратима.
- 5) 2 плеха постављена дијагонално (Ø 20 cm). Десни треба да буде постављен више напред него леви.
- 6) Загревајте празан уређај 5 мин.
- 7) У складу са: IEC 60350-1:2016 и IEC 60350-1:2023.

7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

7.1 Напомене у вези са чишћењем

- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Користите посебно средство за чишћење пећнице код упорних мрља.
- Користите течено 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. Извучите предњи део подршке решетке из бочног зида.
3. Извучите задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.
4. Вратите носаче решетки 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. Проверите да ли је уређај хладан.
2. Извадите сав прибор и уклоњиве носаче решетке.
3. Очистите унутрашњост пећнице и унутрашње стакло на вратима топлом водом, меком, влажном крпом и благим детерџентом.
4. Притисните  да укључите уређај.
5. Притисните .
6. Притисните  или  да изаберете 01. Пиролитичко чишћење је означено .
7. Притисните ОК.
8. Притисните  или  да бисте изабрали трајање чишћења.


Притисните ОК да бисте покренули чишћење.

Чишћење	Трајање
Благо чишћење	1 h
Нормално чишћење	1 h 30 min
Темељно чишћење	3 h

Када чишћење почне, врата рерне се закључавају и лампица се искључује. Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице. Вентилатор за хлађење ради већом брзином.

9. Када се чишћење заврши, искључите уређај и сачекајте да се охлади. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом.

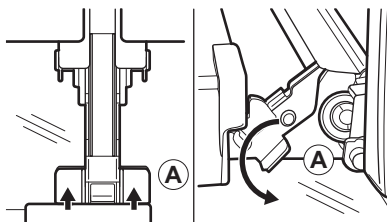
7.4 Подсетник за чишћење

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

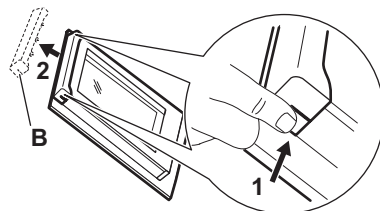
Подешавања. Погледајте Свакодневна употреба, Подешавања

7.5 Скидање и инсталирање врата

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



4. Затворите врата делимично док не стану, а затим их подигните са шарки. Будите опрезни, врата су тешка.
5. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.
6. Држите оквир врата **B** на горњој ивици врата са две стране и притисните ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



7. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
8. Подигните сваку стаклену плочу за горњу ивицу и извуците је из вођице. Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.
9. 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 °C.

Горња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу.

4. Поставите стаклени поклопац.

Бочна сијалица

1. Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици.
2. За скидање стакленог поклопца користите одвијач са равном главом.
3. Очистите стаклени поклопац.
4. Замените сијалицу.
5. Поставите стаклени поклопац.
6. Поставите леву подршку решетке.

8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

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

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.

Температурни сензор не ради. – Утикач Температурни сензор није до краја уметнут у утичницу.

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

Err C2 – Укључите до краја Температурни сензор у утичницу.

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	NBA5P53KAB 944035253 TA5PB53APB 944035251
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 l
-----------	------

Тип рерне	Уградна пећница
-----------	-----------------

Маса	NBA5P53KAB 34,5 kg TA5PB53APB 34,5 kg
------	--

Уређај је тестиран према: EN IEC 60350-1.


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

Потрошња енергије у режиму приправности	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 топлом. Смањите температуру уређаја на минимум 3–10 мин пре краја кувања.
- Искључите лампицу током кувања ако није потребна. Погледајте одељак Подешавања.

- 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 ЕУ 65/2014 и ЕУ 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 кувања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода. Да бисте дуже користили функцију кувања, подесите време кувања. Аутоматско искључивање не важи када је лампица укључена или са функцијом:  .

- 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.....	42	6. NAMIGI IN NASVETI.....	50
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	43	7. SKRB IN ČIŠČENJE.....	51
3. OPIS IZDELKA.....	46	8. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	52
4. PRED PRVO UPORABO.....	46	9. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	53
5. DNEVNA UPORABA.....	46	10. SKRB ZA OKOLJE.....	54

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.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 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 namestitvev.
- 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 napravo priključite na električno omrežje, jo popolnoma zaprite.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

2.3 Uporaba

UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Te naprave ne spreminjajte.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi napravo izklopite.
- 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, ploščo 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 vzdrževanjem izklopite in izključite napravo iz električnega omrežja.
 - 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.
 - Redno preverjajte izdelek glede znakov poslabšanja, zaradi katerih je neprimeren za stik z živili, kot so razpoke, pretisni omoti, razslojevanje, krčenje, lepljivost, korozija ali druge vidne spremembe teksture ali videza. Upoštevajte navodila za čiščenje in nego, da preprečite poškodovanje.
 - Za čiščenje naprave in dodatne opreme uporabite krpo iz mikrovlaknen, 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.
- 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 hlapce 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 hlapce na nizki koncentraciji.

2.5 Odlaganje

UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadržitve.

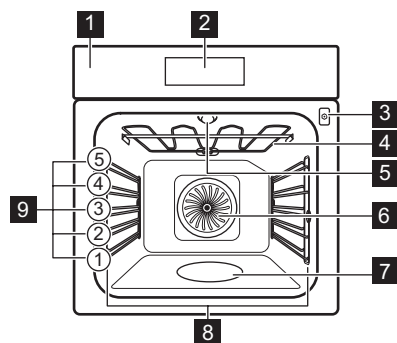
- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz električnega omrežja, nato odrežite in zavržite električni kabel.

Pirolitično čiščenje

- Preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



- 1 Nadzorna plošča
- 2 Prikazovalnik
- 3 Vtičnica za tipalo za jedi
- 4 Grelnik
- 5 Žarnica
- 6 Ventilator

- 7 Vboklina pečice
- 8 Nosilec police, odstranljiv
- 9 Položaji polic

3.2 Polja na dotik

	Za vklop in izklop naprave.
	Za navigacijo po meniju.
	Za prilagoditev nastavitvev.
	Pritisnite za nastavitvev funkcije: SteamBake.
	Za nastavitvev funkcije kuharskega pomočnika.
	Za nastavitvev funkcij časovnika.
	Za vnos nastavitvev.
	Za potrditev izbire.

4. PRED PRVO UPORABO

4.1 Nastavitvev časa

1. Pritisnite **+** ali **-**, da prilagodite ure in minute.
2. Pritisnite **OK**, da potrdite.

4.2 Začetno predgrevanje in čiščenje

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

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

5. DNEVNA UPORABA





5.1 Funkcijev kuhanja

- Vroči zrak:** Enakomerno pečenje, mehko, sušenje
- Gretje zgoraj/spodaj:** Tradicionalna peka

AirFry: Pečenje živil z manj olja in brez papirja za peko.








Zamrznjene jedi: Ocvrti krompir, pečeni krompir v oblicah, spomladanski zvitki

Gretje spodaj: Peka peciva

	Odtaljevanje: Odtaljevanje
	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 kuhanja

1. Pritisnite  za vklop naprave.
 2. Za navigacijo do funkcij pritisnite  ali .
 3. Pritisnite  ali  za nastavitev temperature.
 4. Če je potrebno, nastavite funkcije časovnika.
 5. Pritisnite **OK**.
 6. Za izklop funkcije kuhanja pritisnite 
- Če želite spremeniti funkcijo, pritisnite  če želite napravo izklopiti, nato ga znova pritisnite, da jo znova vklopite.

— Vrstica poteka - vizualno prikazuje, kdaj naprava doseže nastavljeno temperaturo ali kdaj se čas kuhanja izteče.

» Hitro segrevanje pečice - pritisnite in držite **OK** za 3 sekunde med segrevanjem, da skrajšate čas segrevanja. Na voljo je za vse funkcije kuhanja. Ventilator se lahko vklopi samodejno.

5.3 Časovnik

1. Pritisnite .
 2. Pritisnite  ali , da izberete funkcijo časovnika.
 3. Pritisnite  ali  za nastavitev časa. Pritisnite **OK**.
- Če želite preklicati funkcijo časovnika, pritisnite in držite 3 sekunde .

Funkcije timerja



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

Funkcije timerja



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



Za zamik začetka in/ali konca pečenja.

Čas delovanja





Za prikaz, kako dolgo naprava deluje od trenutka, ko zaženete funkcijo. Ponastavitev lahko opravite v meniju časovnika.

5.4 SteamBake – Kuhanje s paro

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Notranjost pečice napolnite z vodo iz pipe.





V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline ne polnite ponovno med peko ali ko je naprava vroča.

3. Pritisnite  za vklop naprave.
4. Pritisnite .
5. Pritisnite  ali  za nastavitev temperature.
6. Pritisnite **OK**.
7. Predhodno ogrevajte prazno napravo za 10 min, da ustvarite vlago.
8. Vrata odprite previdno, da se ne opečete zaradi sproščenega vlažnega zraka. Vstavite hrano.
9. Po kuhanju počakajte, da se aparat ohladi. Preostalo vodo iz vbokline pečice odstranite z mehko krpo.

























5.5 Kuharski pomočnik











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

1. Pritisnite  za vklop naprave.
2. Pritisnite .



3. Pritisnite \wedge ali \vee za izbiro funkcij kuharskega pomočnika.
4. Pritisnite $+$ ali $-$ za prilagoditev nastavitve, če je to potrebno.
5. Pritisnite OK, da potrdite.
6. Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja. Za kuhanje s pomočjo kuharskega pomočnika in sonde za jedi je postopek enak.

Podmeni: Kuharski pomočnik



Legenda	
	Sonda za meso mora biti povezana za uporabo funkcije.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke. Glejte razdelek Opis izdelka.
	Vboklino pečice napolnite z vodo za pravo na pari.
Jedi	
	Pica    100 ml pekač za pecivo , obložen s papirjem za peko
	Piščanec 1 - 1,5 kg; sveže   2 pekač za pecivo ,  200 ml Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
	Govedina 1-1,5 kg; 4-5 cm debelih kosov   2 pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
	Fileji   3 posoda za enolončnico na mreži za pečenje
	Lazanja 1 - 1.5 kg  2 posoda za enolončnico na mreži za pečenje
	Kiš  2 model za pečenje na mreži za pečenje
	Krompir 1 kg  2 pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.

Jedi	
	Zelenjavna gratin 1 - 1.5 kg  3 pekač za pecivo , obložen s papirjem za peko Narežite zelenjavo na rezine.
	Muffini   3  100 - 150 ml pekač za muffine na mreži za pečenje
	Ciabatta 0.8 kg   2  150 ml pekač za pecivo , obložen s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.

5.6 Nastavitve

1. Pritisnite $\textcircled{1}$ za vklop naprave.
2. Pritisnite  za dostop do nastavitvev.
3. Pritisnite \wedge ali \vee za prilagoditev nastavitvev. Pritisnite OK.
4. Pritisnite $+$ ali $-$ za prilagoditev vrednosti.
5. Pritisnite OK za potrditev ali izstop iz načina prilagajanja.
6. Pritisnite  za izhod iz nastavitvev.

Podmeni: Nastavitve

	Nastavitev	Vrednost
01	Čiščenje	Pirolitično čiščenje
02	Ura	Spremeni
03	Osvetlitev	Vklop/lzklop
04	Hitro segrevanje pečice	Vklop/lzklop
05	Čas delovanja	Vklop/lzklop
06	Osvetlitev zaslona	1-5
07	Zvok tipk	Beep, Clic, None
08	Glasnost	1-4
09	-	-
10	Sonda za hrano ¹⁾	1  - Alarm, 2  - Alarm in zaustavitev
11	Opomnik za čiščenje ¹⁾	Vklop/lzklop

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

¹⁾ samo izbrani modeli


Nastavitve se privzeto začnejo pri **02**. Uporabite \wedge in \vee za navigacijo.


5.7 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje naključno spreminjanje funkcije aparata.

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

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

 - pritisnite in držite, da vklopite ali izklopite funkcijo.

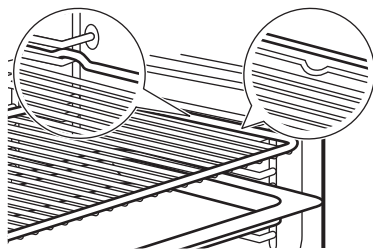
 - utripne 3-krat, ko je zapora vklopljena.

5.8 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.

Vstavite dodatek (mrežo za pečenje/pekač) med vodila nosilca rešetk. Prepričajte se, da se rešetka dotika zadnje strani notranjosti pečice. Majhna vdolbina na vrhu poveča varnost in zagotavlja zaščito pred nagibanjem. Rob okoli rešetke preprečuje, da bi posoda zdrsnila z rešetke.



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.

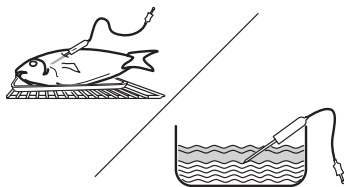
5.9 Sonda za hrano

Meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperatura pečice. (max. 250°C with food sensor). Mora biti vsaj 25°C višja od temperature sonde za meso.
- \mathcal{R} - temperatura sonde za meso.

1. Nastavite funkcijo pečenja in temperaturo pečice.
2. Konico tipala za jedi potisnite v sredino, če je možno, v najdebelejši del. Za enolončnice postavite konico sonde za meso točno v sredino, trdno v trdni sestavini. Prepričajte se, da se konica ne dotika dna pekača za peko.



3. Sondo za meso priključite v vtičnico v napravi. Glejte razdelek Opis izdelka. \mathcal{R} se pojavi na prikazovalniku.
4. Pritisnite $+$ ali $-$ za nastavitve temperature sonde za meso. Pritisnite OK.
5. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Signal lahko zaustavite s pritiskom poljubnega simbola. Preverite, ali je

hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

Želena sonda za meso lahko izberete v podmeniju: Nastavitve.

6. Izklopite napravo.

7. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.







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 nastavitve, poiščite podobne.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:

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

















6.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

	°C		
Gratinirane testenine	200–220	45–55	3
Gratiniran krompir	180–200	70–85	3
Musaka	170–190	70 - 95	3
Lazanja	180–200	75–90	3
Kaneloni	180–200	70–85	3
Kruh narastek	190–200	55–70	3
Rižev puding	170–190	45–60	3
Jabolčno pecivo iz umešanega testa (okrogel model za pečenje)	160–170	70–80	3
Beli kruh	190–200	55–70	3

6.3 Informacije za testne inštitute

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

	°C			
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 in 4	1)2)
Pusti biskvit				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 in 4	4)
Jabolčna pita				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 in 4	3)
Krhki masleni piškoti				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 in 4	1)



Toast

 Največ-
je 1 - 2 5 3)6)7)

- 1) Uporabite pekač in ga namestite s poševnim delom proti vratom.
- 2) Predhodno ogrejte prazno napravo.
- 3) Uporabite Mreža za pečenje.
- 4) Uporabite mrežo za pečenje in pekač za pecivo spodaj. Namestite pekač s poševnim delom proti vratom.
- 5) 2 modela sta nameščena poševno (Ø 20 cm). Desni mora biti nameščen bliže sprednjemu delu od levega.
- 6) Prazno napravo predgrejte 5 min.
- 7) Glede na: IEC 60350-1:2016 in IEC 60350-1:2023.

7. SKRB IN ČIŠČENJE

7.1 Opombe o čiščenju

- Za kovinske površine uporabite čistilno raztopino.
- Za trdovratne madeže uporabite posebno čistilo za pečico.
- 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 njihovi zadrževalni zatiči usmerjeni naprej.

7.3 Pirolytično čiščenje

Ta program požge 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 vlažno krpo in blagim čistilnim sredstvom.
4. Pritisnite  za vklop naprave.
5. Pritisnite .
6. Pritisnite \wedge ali \vee , da izberete **01**. Pirolytično čiščenje je označeno s .
7. Pritisnite **OK**.
8. Pritisnite \dagger ali — za izbiro trajanja čiščenja. Pritisnite **OK** za začetek čiščenja.

Čiščenje	Trajanje
Rahlo čiščenje	1 h
Običajno čiščenje	1 h 30 min
Temeljito čiščenje	3 h

Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Funkcije ne začnete, če niste povsem zaprli vrat pečice. Ventilator za hlajenje deluje z višjo hitrostjo.

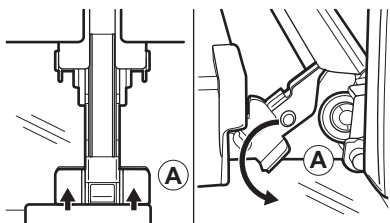
9. Ko čistite konce, najprej izklopite napravo in počakajte, da se ohladi. Notranjost pečice očistite z mehko krpo.

7.4 Opomnik za čiščenje

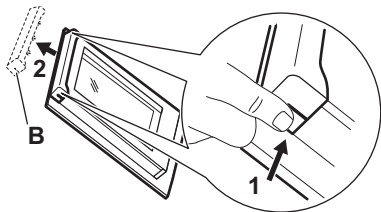
Ko po kuhanju na prikazovalniku utripa ✨, vas naprava opomni, da jo je potrebno očistiti s pirolitičnim čiščenjem. Opomnik lahko izklopite v podmeniju: Nastavitve. Glejte Dnevna uporaba, Nastavitve

7.5 Odstranjanje in nameščanje vrat

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



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



7. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
8. Vsako stekleno ploščo dvignite za zgornji rob in jo odstranite iz vodila. S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.
9. 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

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. Očistite stekleni pokrov.
3. Zamenjajte žarnico.
4. Namestite stekleni pokrov.

Stranska žarnica

1. Za dostop do žarnice odstranite levi nosilec rešetk.
2. Za odstranitev steklenega pokrova uporabite ploščat izvijač.
3. Očistite stekleni pokrov.
4. Zamenjajte žarnico.
5. Namestite stekleni pokrov.
6. Namestite levi nosilec rešetk.

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.

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

Naprava se ne segreje.

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

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

Žarnica je izklopljena. - Vlažno pečenje - je aktiviran.

Sonda za hrano ne deluje. - Vtič Sonda za hrano ni popolnoma vstavljen v vtičnico.

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

Err C2 - Povsem vključite Sonda za hrano v vtičnico.

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	NBA5P53KAB 944035253 TA5PB53APB 944035251
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	NBA5P53KAB 34,5 kg TA5PB53APB 34,5 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. Oglejte si Nastavitve.
- 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 bo naprava po določenem času samodejno izklopila, če je funkcija kuhanja vklopljena in nastavitve niso spremenjene. Če želite, da funkcija kuhanja deluje dlje, nastavite čas kuhanja. Samodejni izklop ne velja, kadar je luč prižgana ali pri funkciji: .
 - 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, ne odlagajte  skupaj z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite krajev-
nemu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.

