



NBA5P43AK

SR Упутство за употребу | Пећница

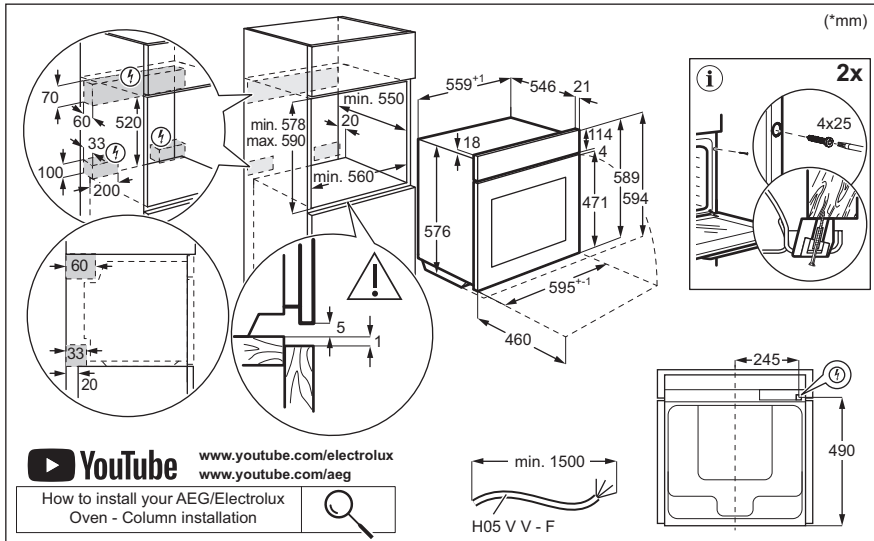
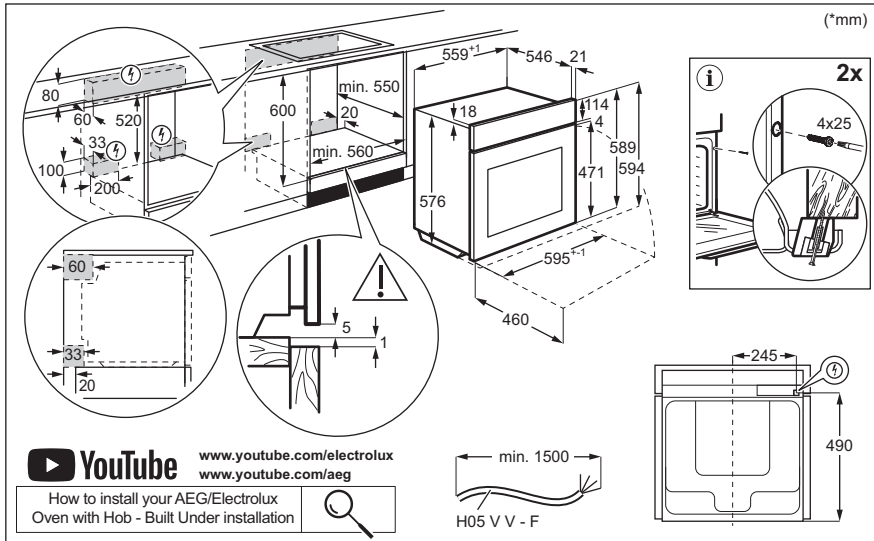
3

SL Navodila za uporabo | Rešica

25



# ИНСТАЛИРАЊЕ / NAMESTITEV



## Добро дошли у АЕГ! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ..... | 3  |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....      | 5  |
| 3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....            | 8  |
| 4. КОМАНДНА ТАБЛА.....            | 8  |
| 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....         | 9  |
| 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....      | 10 |
| 7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....          | 15 |
| 8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....             | 16 |
| 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....         | 17 |
| 10. КОРИСНИ САВЕТИ.....           | 17 |
| 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....           | 19 |
| 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....        | 22 |
| 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....    | 23 |
| 14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....          | 24 |

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које 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 на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја 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, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- 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 могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да

се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.

- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 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 монтирање која су доступна на нашем веб-сајту.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- 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.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то

треба да обави наш овлашћени сервисни центар.

- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када 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 главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. 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 вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

### 2.3 Употреба

#### УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.

- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду

затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извучите струјни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

## 2.5 Пиролитичко чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- 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.

- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
  - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
  - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остаји кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

## 2.6 Унутрашње осветљење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове

сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

### 2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.

- Користите само оригиналне резервне делове.

### 2.8 Одлагање

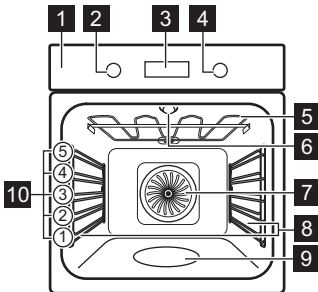
#### **⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 3.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме

- 5 Грејни елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Носач решетке, покретни
- 9 Утиснути делови унутрашњости
- 10 Положаји решетке

### 3.2 Прибор

- **Решеткаста полица**  
За плехове за торте, ватросталне посуде, пекаче, посуде за кување / посуђе.
- **Грил/дубоки тигањ**  
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Телескопске вођице**  
За лакше убацивање и вађење плехова и решеткасте полице.

## 4. КОМАНДНА ТАБЛА





### 4.1 Укључује и искључује уређај

Да бисте укључили уређај:

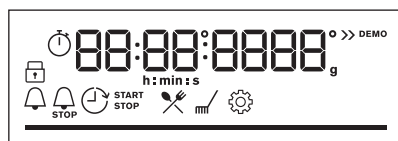
1. Притисните командну дугмад. Командна дугмад излазе.
2. Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.

3. Окрените командно дугме да бисте прилагодили подешавања. Да бисте искључили уређај: окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање **0**.

## 4.2 Преглед командне табле

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

## 4.3 Индикатори дисплеја



Дисплеј са кључним функцијама.

|   |   |
|---|---|
|  | Уређај је закључан.   |
|  | Подмени: Потпомогнута припрема.   |
|  | Подмени: Чишћење.   |
|  | Подмени: Подешавања   |
|  | Брзо загревање је активиран.  |
|  | Кухање на пари је активирано.   |
|  | Тајмер је активиран.  |
|  | Време кувања је активиран.  |
|  | Време одложеног старта је активиран.  |
|  | Тајмер током рада је активиран.   |
|  | Трака напредовања: визуелни приказ који показује када уређај достигне подешену температуру или када је кување завршено. |

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.




### 5.1 Подешавање времена

Након првог прикључења у струју, сачекајте док се на дисплеју не појави следеће: „00:00”.

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

### 5.2 Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
6. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
7. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

## 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Функције загревања



#### **Печење уз равни вентил.**

За печење мяса и печење колача. Подесите нижу температуру него за Загревање одозго/одоздо док вентилатор равномерно распоређује топлоту у унутрашњости пећнице.



#### **Загревање одозго/одоздо**

За печење на једном положају решетке.



#### **Steam Bake**

За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању.



#### **Смрзнута храна**

За припрему полуспремљене хране, нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница, тако да буде хрскава.



#### **Функција за пицу**

За печење пице и других јела која захтевају више топлоте одоздо.



#### **Загревање одоздо**

За запецање и добијање хрскавог дна. Користите најнижи положај решетке.



#### **Влажно печење уз вентилатор**

Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар уређаја може да се разликује од подешене температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.



#### **Гриловање**

За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.



#### **Турбо гриловање**

За печење великих комада мяса или живине са костима на једној решетки. За печење гратинираних јела и за запецање.



Лампа може аутоматски да се искључи када је температура испод 80 °C током неких функција загревања.

### 6.2 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност“, део Савети за уштеду енергије.

### 6.3 Подешавање: Функције загревања


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

» Брзо загревање – притисните и држите да бисте скратили време загревања. Доступно је за неке функције загревања. Вентилатор се може аутоматски укључити.

### 6.4 Подешавање: Кување на пари

Уверите се да је уређај хладан.

1. Испуните удубљења у унутрашњости са највише 250 ml воде из чесме. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.


2. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију .
3. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру .
4. Предгревајте празан уређај 10 мин да бисте створили влажност ваздуха.
5. Убаците храну у уређај.

Када се кување заврши:

- Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.
- Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.
- Уверите се да је уређај хладан. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

## 6.5 Уноси: Мени

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




1. Окрените дугме за функције загревања на .

На дисплеју је приказано , , .

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



Притисните **ОК**.


## Подмени: Потпомогнута припрема

| Легенда   |  |
|---|--|
|  | Доступно је подешавање тежине.                             |
|  | За кување на пари, налијте воду у удубљење у унутрашњости. |
|  | Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.            |














## 6.6 Подешавање: Потпомогнута припрема





























Потпомогнута припрема подмени садржи програме који су осмишљени за наменска јела. Програми се подешавају и активирају одговарајућим поставкама. Током кувања можете подесити време и температуру.
























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

| Легенда   |   |
|---|---|
|  | Ниво решетке. Погледајте одељак „Опис производа“. |



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

|     | Јело   | Тежина                                     | Ниво решетке/Прибор  |
|-----|--|--|--|
| P1  | Говеђе печење, слабо печено  |  |  |
| P2  | Говеђе печење, средње печено   | 1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm          |  2; плех за печење<br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.   |
| P3  | Говеђе печење, добро печено  |  |  |
| P4  | Котлет, средње печен   | 180 - 220 g по комаду; кришке дебљине 3 cm |   3; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.  |
| P5  | Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек) | 1.5 - 2 kg                                 |   2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.                       |
| P6  | Говеђе печење, слабо печено (споро печење)                                 |  |  |
| P7  | Говеђе печење, средње печено (споро печење)                                | 1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm          |  2; плех за печење<br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.   |
| P8  | Говеђе печење, добро печено (споро печење)                                 |  |  |
| P9  | Филе говедине, слабо печено (споро печење)                                 |  |  |
| P10 | Филе говедине, средње печено (споро печење)                                | 0.5 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm        |  2; плех за печење<br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.   |
| P11 | Филе говедине, печен (споро печење)  |  |  |
| P12 | Печена телетина (нпр. плећка)  | 0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm          |   2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат. Печење покривено. |
| P13 | Свињско печење, врат или плећка  | 1.5 - 2 kg                                 |   2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b><br>У посуду за печење додајте 200 мл течности.  |
| P14 | Вучена свињетина (споро кување)  | 1.5 - 2 kg                                 |  2; плех за печење<br>Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.  |
| P15 | Свињски каре, свеж   | 1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm          |  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.  |

|     | Јело                   | Тежина   | Ниво решетке/Прибор  |
|-----|------------------------|--|--|
| P16 | Свињска ребра          | 2 - 3 kg; користите сирову танка ребра, дебљине 2–3 cm |  3; <b>дубоки тигањ</b><br>Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.  |
| P17 | Јагњећи бут са костима | 1.5 - 2 kg; комади дебљине 7–9 cm                      |  2; посуда за печење на <b>плету за печење</b><br>Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.   |
| P18 | Цело пиле              | 1 - 1.5 kg; свеже                                      |   2;  200 ml; посуда за касеролу на <b>плету за печење</b><br>Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.                  |
| P19 | Пола пилета            | 0.5 - 0.8 kg   |  3; <b>плек за печење</b>   |
| P20 | Пилеће груди           | 180 - 200 g по комаду                                  |   2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању.  |
| P21 | Пилећи батаци, свежи   | -  |  3; <b>плек за печење</b><br>Ако сте прво маринирали пилеће батате, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.  |
| P22 | Патка, цела            | 2 - 3 kg   |   2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b><br>Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.  |
| P23 | Гуска, цела            | 4 - 5 kg   |   2; <b>дубоки тигањ</b><br>Ставите месо на дубоки плек за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.   |
| P24 | Векна од меса          | 1 kg   |  2; <b>решеткаста полица</b>  |
| P25 | Цела риба, грилована   | 0.5 - 1 kg по риби                                     |  2; <b>плек за печење</b><br>Намажите рибу маслацем, омиљеним зачинима и зачинским биљем.   |
| P26 | Рибљи филети           | -  |   3; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b>   |
| P27 | Колач од сира          | -  |  2;  калуп за печење од 28 cm на <b>решеткастој полици</b>   |
| P28 | Колач од јабука        | -  |   2;  100 – 150 ml; <b>плек за печење</b>   |
| P29 | Тарт од јабука         | -  |  2; калуп за питу на <b>решеткастој полици</b>  |
| P30 | Пита с јабукама        | -  |   2;  100 – 150 ml;  калуп за питу од 22 cm на <b>решеткастој полици</b> |
| P31 | Брауни колаци          | 2 kg теста   |  3; <b>дубоки тигањ</b>   |

|     | Јело   | Тежина     | Ниво решетке/Прибор   |
|-----|--|------------|---|
| P32 | Мафини   | -          |   2;  100 – 150 ml; плех за мафине на решеткастој полици   |
| P33 | Суви колач   | -          |  2; посуда за колач на решеткастој полици  |
| P34 | Печени кромпир   | 1 kg       |  2; плех за печење<br>Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.  |
| P35 | Исечен кромпир   | 1 kg       |  3; плех за печење обложен папиром за печење<br>Исеците кромпире на комаде.  |
| P36 | Гриловано мешано поврће                                | 1 - 1.5 kg |  3; плех за печење обложен папиром за печење<br>Исеците поврће на комаде.  |
| P37 | Крокети, смрзнути                                      | 0.5 kg     |  3; плех за печење   |
| P38 | Помфрит, замрзнут                                      | 0.75 kg    |  3; плех за печење   |
| P39 | Лазане са месом / поврћем са сувим листовима тестенине | 1 - 1.5 kg |  2; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици   |
| P40 | Гратинирани кромпир (сирови кромпир)                   | 1 - 1.5 kg |  1; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици<br>Окрените посуду после половине времена кувања.   |
| P41 | Свежа пица, танка                                      | -          |   2;  100 ml; плех за печење обложен папиром за печење   |
| P42 | Свежа пица, дебела                                     | -          |   2; плех за печење обложен папиром за печење   |
| P43 | Киш  | -          |  2; плех за печење на решеткастој полици   |
| P44 | Багет/Ѓабата/Бели хлеб                                 | 0.8 kg     |   2;  150 ml; плех за печење обложен папиром за печење<br>За бели хлеб је потребно више времена. |
| P45 | Интегрални/ражени/црни хлеб                            | 1 kg       |   2;  150 ml; плех за печење обложен папиром за печење/посуда за колач на решеткастој полици     |

## 6.7 Мењање: Подешавања

- Окрените дугме за функције загревања на .
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните ОК.
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали подешавање. Притисните ОК.

- Окрените командно дугме да бисте подесили вредност. Притисните ОК.
- Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

## Мени: Подешавања

| Подешавање                       | Вредност  |
|----------------------------------|---|
| <b>01</b> Доба дана              | Промени   |
| <b>02</b> Осветљеност дисплеја   | 1 - 5   |
| <b>03</b> Звукови тастера        | 1 – Звучни сигнал,<br>2 – Клик, 3 – Искључен звук |
| <b>04</b> Јачина звучног сигнала | 1 - 4   |
| <b>05</b> Тајмер током рада      | Укључи/Искључи                                    |

| Подешавање                           | Вредност                 |
|--------------------------------------|--------------------------|
| <b>06</b> Светло                     | Укључи/Искључи           |
| <b>07</b> Брзо загревање             | Укључи/Искључи           |
| <b>08</b> Подсетник за чишћење       | Укључи/Искључи           |
| <b>09</b> Демо режим                 | Активациони код:<br>2468 |
| <b>10</b> Верзија софтвера           | Провера                  |
| <b>11</b> Ресетовање свих подешавања | Да/Не                    |


## 7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ


### 7.1 Контролна бртва


Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

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

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


 – притисните и држите да бисте укључили функцију.

Звучни сигнал.  – трепери три пута када је контролна бртва укључена.

 – притисните и држите да бисте искључили функцију.

### 7.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода.

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

Ако намеравате да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања. Погледајте одељак „Функције сата”.






Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Време одложеног старта.

### 7.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.


## 8. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 8.1 Опис функција сата

|   |   |
|---|---|
| <br>Доба дана              | За подешавање сата који приказује тренутно време.   |
| <br>Тајмер                 | За подешавање времена за одбројавање. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал. Ова функција не утиче на рад рерне.  |
| <br>Време кувања           | Да бисте подесили трајање кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се аутоматски зауставља. |
| <br>Време одложеног старта | За одлагање старта и/или краја кувања.  |
| <br>Тајмер током рада      | Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад пећнице.                               |

### 8.2 Подешавање: Тајмер



1. Притисните .

Дисплеј приказује: 0:00 и .

2. Окрените командно дугме да бисте подесили Тајмер.
3. Притисните **OK**. Тајмер одмах почиње да одбројава.



Када се одбројавање заврши, притисните **OK** и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.


### 8.3 Подешавање: Време кувања

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
2. Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже: 0:00 и .
3. Окрените командно дугме да бисте подесили Време кувања.
4. Притисните **OK**. Тајмер одмах почиње да одбројава.

5. Када се одбројавање заврши, притисните **OK** и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

### 8.4 Подешавање: Време одложеног старта

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
2. Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже:  и **START**.
3. Окрените командно дугме да бисте подесили време покретања.
4. Притисните **OK**.



Дисплеј приказује: --:--   
ЗАУСТАВЉАЊЕ.

5. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
6. Притисните **OK**.


Тајмер почиње да одбројава у подешено време покретања.


7. Када се одбројавање заврши, притисните **OK** и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

### 8.5 Подешавање: Тајмер током рада

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
2. Окрените командно дугме да бисте изабрали  / Тајмер током рада. Погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Мени: Подешавања.
3. Притисните **OK**.
4. Окрените командно дугме да бисте укључили и искључили тајмер током рада.
5. Притисните **OK**.

### 8.6 Подешавање: Доба дана

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.

- Окрените командно дугме да бисте изабрали  / Доба дана. Погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Мени: Подешавања.

- Окрените командно дугме да бисте подесили сат.
- Притисните ОК.

## 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

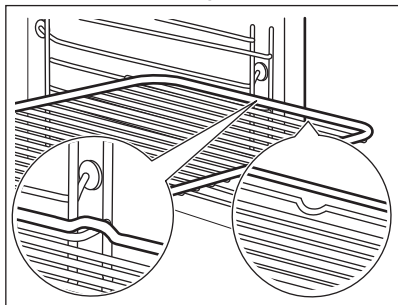
### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 9.1 Убацивање прибора

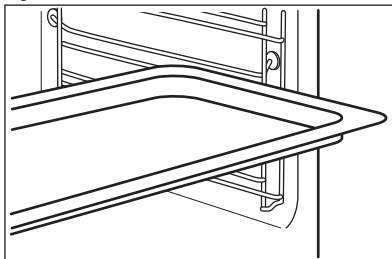
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

#### Решеткаста полица



Уметните полицу између вођица на носачу решетке.

#### Дубоки тигањ



Гурните плех између вођица на носачу решетке.

## 10. КОРИСНИ САВЕТИ

### 10.1 Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

За савете у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”.

#### Симболи који се користе у табелама:



Врста хране



Функција загревања



Температура



Прибор



Положај решетке



Време кувања (мин)

## 10.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор




Користите тамне и нерелефтујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- **Плех за пилу** – тамни, нерелефтујући, пречника 28cm

- **Посуда за печење** – тамна, нерелефтујућа, пречника 26cm
- **Мала посуда за печење** – керамика, пречника 8cm, висине 5 cm
- **Плех за флан** – тамни, нерелефтујући, пречника 28cm

## 10.3 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   |
| Лазанје   | 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 тарту (округли плех за тарту)     | 160 - 170 | 70 - 80   | 3   |
| Бели хлеб   | 190 - 200 | 55 - 70   | 3   |

## 10.4 Информације за институте за тестирање

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






Печење на једном нивоу

|  |  |  | °C  |  |  |
|---|---|---|-----|---|---|
| Немасна бисквит торта   | Печење уз равни вентил.   | Решеткаста полица   | 160 | 45 - 60   | 2   |
| Немасна бисквит торта   | Загревање одозго/одоздо   | Решеткаста полица   | 160 | 45 - 60   | 2   |
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm   | Печење уз равни вентил.   | Решеткаста полица   | 160 | 55 - 65   | 2   |
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm   | Загревање одозго/одоздо   | Решеткаста полица   | 180 | 55 - 65   | 1   |
| Шкотски колачић   | Печење уз равни вентил.   | Плех за печење  | 140 | 25 - 35   | 2   |
| Шкотски колачић   | Загревање одозго/одоздо   | Плех за печење  | 140 | 25 - 35   | 2   |

|  |  |  | °C    |  |  |
|---|---|---|-------|---|---|
| Ситни колачи, 20 по плеху<br>1)   | Печење уз равни<br>вентил.  | Плех за печење  | 150   | 20 - 30   | 3   |
| Ситни колачи, 20 по плеху<br>1)   | Загревање одоз-<br>го/одоздо  | Плех за печење  | 170   | 20 - 30   | 3   |
| Тост 1)   | Гриловање   | Решеткаста по-<br>лица  | макс. | 1 - 2   | 5   |

1) Предгрејте празан уређај.

Печење на више нивоа

|  |  |  | °C  |  |  |
|---|---|---|-----|---|---|
| Шкотски колачић   | Печење уз равни<br>вентил.  | Плех за печење  | 140 | 25 - 45   | 2 и 4   |
| Ситни колачи, 20 по плеху<br>1)   | Печење уз равни<br>вентил.  | Плех за печење  | 150 | 25 - 35   | 2 и 4   |
| Немасна бисквит торта   | Печење уз равни<br>вентил.  | Решеткаста по-<br>лица 2)   | 160 | 45 - 55   | 2 и 4   |
| Пита с јабукама   | Печење уз равни<br>вентил.  | Решеткаста по-<br>лица 2)   | 160 | 55 - 65   | 2 и 4   |

1) Предгрејте празан уређај.

2) 1 модла за колач на свакој решеткастој полици.

## 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 11.1 Напомене у вези са чишћењем

#### Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.

#### Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

- Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

#### Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

## 11.2 Чишћење удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.



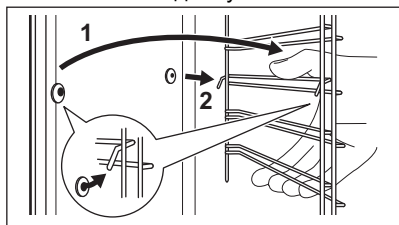
За функцију: SteamBake чистите пећницу сваких 5-10 циклуса кувања.

1. Сипајте 250 ml белог сирћета или лимунске киселине у удубљење у унутрашњости.  
Користите раствор од највише 6% сирћета без икаквих додатака.
2. Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.
3. Очистите унутрашњост топлом водом и меком крпом.

## 11.3 Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.
3. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



4. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

## 11.4 Пиролитичко чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.



### ОПРЕЗ

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

Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице.

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

| Програм чишћења       | Трајање    |
|-----------------------|------------|
| C1 - Благо чишћење    | 1 h        |
| C2 - Нормално чишћење | 1 h 30 min |
| C3 - Темељно чишћење  | 3 h        |

6. Окрените контролно дугме да бисте изабрали програм чишћења и притисните ОК.
7. Притисните ОК да покретете чишћење.

Када чишћење почне, врата пећнице се закључавају и лампица се искључује. Док се врата не закључају, дисплеј приказује .

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

## 11.5 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 одељак „Свакодневна употреба”, Мењање: Подешавања.

## 11.6 Скидање и инсталирање врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

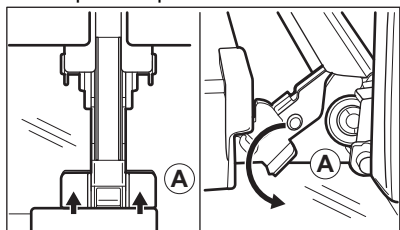
### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Врата су тешка.

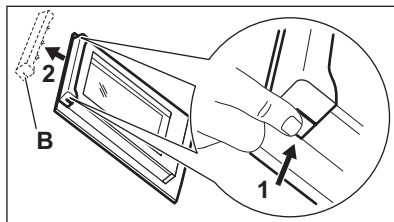
### ⚠ ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

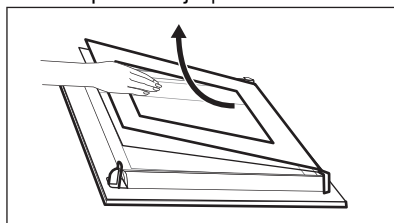
1. Отворите врата до краја.
2. Притисните стезне полуге **A** на обема шаркама врата.



3. Затворите врата пећнице до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°).
4. Придржите врата једном руком са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили.
5. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.
6. Притисните штитнике врата **B** са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



7. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
8. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извучите нагоре из вођице.



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. Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата.

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

## 11.7 Замена лампе

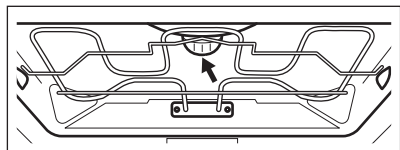
### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Искључите уређај из струје.
3. Ставите крпу на дно пећнице.

Горња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.



2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
4. Поставите стаклени поклопац.

## 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Шта учинити ако...

| Проблем  | Проверите...  |
|--|---|
| Не можете да активирате апарат нити да га користите. | Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.             |
| Уређај се не загрева.                                | Функција аутоматског искључивања је деактивирана.               |
| Уређај се не загрева.                                | Врата уређаја су затворена.                                     |
| Уређај се не загрева.                                | Осигурач није прегорео.   |
| Уређај се не загрева.                                | Контролна брава је деактивиран.                                 |
| Лампица је искључена.                                | Влажно печење уз вентилатор – је активиран.                     |
| Лампа не ради.                                       | Лампица је прегорела.   |
| Err C3   | Врата уређаја су затворена или закључавање врата није поварено. |
| Err F102   | Врата уређаја су затворена.                                     |
| Err F102   | Закључавање врата није поварено.                                |
| Дисплеј приказује 00:00 .                            | Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.                |
| Цурење воде из удубљења у унутрашњости.              | У удубљењу у унутрашњости има превише воде.                     |



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

### 12.2 Подаци о сервисирању

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

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира уређаја. Она се види када отворите врата. Немојте да уклањате плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

**Препоручујемо вам да овде запишете податке:**

Модел (MOD.): \_\_\_\_\_

Број производа (PNC):

Серијски број (S.N.):

## 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 13.1 Лист са информацијама о производу и Информације о производу у складу са прописима ЕУ о означању енергетске ефикасности и еко-дизајну

|   |                     |
|---|---------------------|
| Назив добављача   | AEG                 |
| Идентификација модела   | NBA5P43AK 944035058 |
| Индекс енергетске ефикасности   | 81.2                |
| Класа енергетске ефикасности  | A+                  |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим                 | 1.09 kWh/циклусу    |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора | 0.69 kWh/циклусу    |
| Број шупљина у рерни  | 1                   |
| Извор топлоте   | Електрична струја   |
| Јачина звука  | 71 l                |
| Тип рерне   | Уградна рерна       |
| Маса  | 33.0 kg             |

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

### 13.2 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

|   |        |
|---|--------|
| Потрошња енергије у режиму приправности   | 0.8 W  |
| Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге | 20 мин |

### 13.3 Савети за уштеду енергије

Следећи савети наведени у наставку помоћи ће вам да уштедите енергију приликом коришћења уређаја.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување и тамне, нерекфлектујуће плехове и посуде да бисте повећали уштеду енергије.

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

### **Кување са вентилатором**

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

### **Преостала топлота**

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту.

### **Одржавање хране топлотом**

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале

топлоте одржали топлоту хране. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

### **Кување са искљученом лампицом**

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.


### **Влажно печење уз вентилатор**


Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

## **14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА**

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

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



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....    | 25 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA.....       | 27 |
| 3. OPIS IZDELKA.....             | 30 |
| 4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....       | 30 |
| 5. PRED PRVO UPORABO.....        | 31 |
| 6. VSAKODNEVNA UPORABA.....      | 31 |
| 7. DODATNE FUNKCIJE.....         | 36 |
| 8. ČASOVNE FUNKCIJE.....         | 37 |
| 9. UPORABA PRIPOMOČKOV.....      | 38 |
| 10. NAMIGI IN NASVETI.....       | 38 |
| 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... | 40 |
| 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....      | 42 |
| 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 43 |
| 14. SKRIB ZA OKOLJE.....         | 44 |

## 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

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

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

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

invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

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

## 1.2 Splošna varnost

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

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

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža

#### **UPOZORNENIE!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

### 2.2 Električne povezave

#### **UPOZORNENIE!**

Nevarnost požara in električnega udara.

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

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

## 2.3 Uporaba

### UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

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

### UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

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

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje

### UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.

- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

## 2.5 Pirolytično čiščenje

### UPOZORNENIE!

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

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

hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.

- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

## 2.6 Notranja osvetlitev

### UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.

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

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Odlaganje

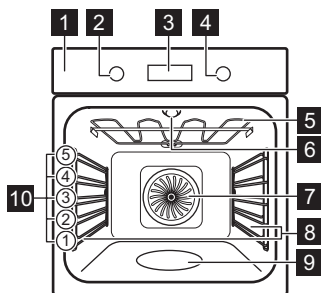
### UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

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

## 3. OPIS IZDELKA

### 3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb

- 5 Grelnik
- 6 Luč
- 7 Ventilator
- 8 Nosilec police, snemljiv
- 9 Vboklina pečice
- 10 Položaji polic

### 3.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**  
Za modele za torto, ognjevarne jedi, pečene jedi, posodo/jedi.
- **Posoda za žar/pekač**  
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Teleskopska vodila**  
Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

## 4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

### 4.1 Vklp in izklp naprave

Za vklop naprave:

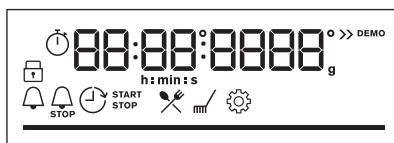
1. Pritisnite gumbe. Upravljalni gumbi izskočijo.
2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
3. Obrnite upravljalni gumb, da prilagodite nastavitve.

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

### 4.2 Pregled upravljalne plošče

|  |  |
|--|--|
|  | Pritisnite za nastavev funkcij timerja.                      |
|  | Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Hitro segrevanje. |
|  | Pritisnite in držite za vklop in izklp luči naprave.         |
|  | Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Ključavnica.      |
|  | Pritisnite za potrditev izbire.                              |

### 4.3 Indikatorji prikazovalnika



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

|  |  |
|--|--|
|  | Naprava je zaklenjena.                 |
|  | Podmeni: Kuharski pomočnik.            |
|  | Podmeni: Čiščenje.                     |
|  | Podmeni: Nastavitve                    |
|  | Hitro segrevanje pečice je vklopljena. |
|  | Kuhanje v sopari je vklopljeno.        |
|  | Odštevalna ura je vklopljena.          |
|  | Čas priprave je vklopljena.            |



Čas zakasnjenege vklopa je vklopljena.



Čas delovanja je vklopljena.

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

## 5. PRED PRVO UPORABO

### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Nastavitev časa

Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikažeta: »00:00«.

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

### 5.2 Začetno predgrevanje in čiščenje

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

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

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA

### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Funkcije pečice



#### Vroči zrak

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



#### Gretje zgoraj/spodaj

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.



#### SteamBake

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



#### Zamrznjene jedi

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



#### Pizza funkcija

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



#### Gretje spodaj

Za zapečenost in hrustljivo dno. Uporabite najnižji položaj rešetk.



#### Vlažno pečenje

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



### Žar

Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.



### Infra pečenje

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



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

## 6.2 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

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

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

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

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

## 6.3 Nastavitev: Funkcije pečice

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

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

## 6.4 Nastavitev: Priprava jedi s paro

Poskrbite, da je naprava hladna.

1. Vboklino pečice napolnite z največ 250 ml vode iz pipe.

Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.

2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice
3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo .
4. Predhodno ogrevajte prazno napravo za 10 min, da ustvarite vlago.
5. Živila vstavite v napravo.

Ko se kuhanje konča:

- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite napravo.
- Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.
- Poskrbite, da je naprava hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

## 6.5 Vstop: Meni

Odprite Meni za dostop do kuharskega pomočnika in nastavitvev.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na

Na prikazovalniku se prikaže




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


## 6.6 Nastavitev: Kuharski pomočnik

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










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



























## Podmeni: Kuharski pomočnik






























| Legenda   |  |
|---|--|
|  | Na voljo je nastavev teže.                         |
|  | Vboklino pečice napolnite z vodo za pravo na pari. |
|  | Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.     |

| Legenda   |   |
|---|---|
|  | Višina rešetke. Preberite si poglavje "Opis izdelka". |



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

| Jed   | Teža                                   | Višina rešetke / dodatna oprema  |
|---|--|--|
| <b>P1</b> Goveja pečenka, manj pečena   |  |  |
| <b>P2</b> Goveja pečenka, srednje pečena  | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov     |  <b>2; pekač za pecivo</b><br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.   |
| <b>P3</b> Goveja pečenka, dobro pečena  |  |  |
| <b>P4</b> Zrezek, srednje pečen   | 180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine |   <b>3; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b><br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.                                       |
| <b>P5</b> Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina) | 1.5 - 2 kg                             |   <b>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b><br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.                     |
| <b>P6</b> Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)                           |  |  |
| <b>P7</b> Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)                        | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov     |  <b>2; pekač za pecivo</b><br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.   |
| <b>P8</b> Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)                           |  |  |
| <b>P9</b> Goveji file, manj pečen (počasno kuhanje)                                     |  |  |
| <b>P10</b> Goveji file, srednje pečen (počasno kuhanje)                                 | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov   |  <b>2; pekač za pecivo</b><br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.   |
| <b>P11</b> Goveji file, bolj pečen (počasno pečenje)                                    |  |  |
| <b>P12</b> Telečja pečenka (npr. pleče)   | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi         |   <b>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b><br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat. Pecite pokrito. |

|     | Jed                              | Teža  | Višina rešetke / dodatna oprema  |
|-----|----------------------------------|---|--|
| P13 | Pečen svinjski vrat ali pleče    | 1.5 - 2 kg  |   2; posoda za pečenje na mreži za pečenje<br>V posodo za pečenje mesa dodajte 200 ml tekočine.  |
| P14 | Svinjina (pečenje z nizko temp.) | 1.5 - 2 kg  |  2; <b>pekač za pecivo</b><br>Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.   |
| P15 | Svinjska ledvena pečenka, sveža  | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov                |  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje<br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.  |
| P16 | Svinjska rebra                   | 2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca |  3; <b>globok pekač</b><br>Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.   |
| P17 | Jagnječje stegno s kostmi        | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov                |  2; posoda za pečenje na pekaču za pecivo<br>Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.   |
| P18 | Cel piščanec                     | 1 - 1.5 kg; sveže                                 |   2;  200 ml; kozica na pekaču za pecivo<br>Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče. |
| P19 | Piščanec, polovica               | 0.5 - 0.8 kg                                      |  3; <b>pekač za pecivo</b>  |
| P20 | Piščančje prsi                   | 180 - 200 g na kos                                |   2; kozica na mreži za pečenje<br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.  |
| P21 | Piščančja bedra, sveža           | -   |  3; <b>pekač za pecivo</b><br>Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.  |
| P22 | Raca, cela                       | 2 - 3 kg  |   2; posoda za pečenje na mreži za pečenje<br>Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.   |
| P23 | Gos, cela                        | 4 - 5 kg  |   2; <b>globok pekač</b><br>Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.  |
| P24 | Mesna štruca                     | 1 kg  |  2; <b>mreža za pečenje</b>   |
| P25 | Cela riba, pečena na žaru        | 0.5 - 1 kg na ribo                                |  2; <b>pekač za pecivo</b><br>Ribo napolnite z maslom, začimbami in zelišči.  |
| P26 | Ribji file                       | -   |   3; kozica na mreži za pečenje  |
| P27 | Skutna torta                     | -   |  2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje  |
| P28 | Jabolčni kolač                   | -   |   2;  100 - 150 ml; <b>pekač za pecivo</b>  |

|     | Jed   | Teža       | Višina rešetke / dodatna oprema  |
|-----|---|------------|--|
| P29 | Jabolčna pita                                       | -          |  2; model za pito na mreži za pečenje   |
| P30 | Jabolčna pita                                       | -          |   2;  100 - 150 ml;  22 cm model za pito na mreži za pečenje |
| P31 | Čokoladni kolač z lešniki                           | 2 kg testa |  3; globok pekač  |
| P32 | Muffini   | -          |   2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje  |
| P33 | Biskvitno pecivo                                    | -          |  2; model za kruh na mreži za pečenje   |
| P34 | Pečen krompir                                       | 1 kg       |  2; pekač za pecivo<br>Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.   |
| P35 | Pečeni krompir v oblicah                            | 1 kg       |  3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko<br>Narežite krompir na kose.  |
| P36 | Mešana zelenjava na žaru                            | 1 - 1.5 kg |  3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko<br>Narežite zelenjavo na kose.  |
| P37 | Kroketi, zamrznjeni                                 | 0.5 kg     |  3; pekač za pecivo   |
| P38 | Ocvrt krompir, zamrznjen                            | 0.75 kg    |  3; pekač za pecivo   |
| P39 | Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi lazanja lističi | 1 - 1.5 kg |  2; mesni zvitki na mreži za pečenje  |
| P40 | Gratiniran krompir (surov krompir)                  | 1 - 1.5 kg |  1; mesni zvitki na mreži za pečenje<br>Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.   |
| P41 | Sveža pizza, tanka                                  | -          |   2;  100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko   |
| P42 | Sveža pizza, debela                                 | -          |   2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko   |
| P43 | Kiš   | -          |  2; model za pečenje na mreži za pečenje  |
| P44 | Francoske štručke / ciabatta / beli kruh            | 0.8 kg     |   2;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko<br>Več časa, potrebnega za beli kruh.   |
| P45 | Polnozrnat / ržen / črni kruh                       | 1 kg       |   2;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / modelom za kruh na mreži za pečenje   |

## 6.7 Spreminjanje: Nastavitve

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete .  
Pritisnite OK.

3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavitvev. Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb, da spremenite vrednost. Pritisnite OK.

5. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

Meni: Nastavitve

| Nastavitev:      | Vrednost                             |
|------------------|--------------------------------------|
| 01 Ura           | Spremeni                             |
| 02 Osvetlitev    | 1 - 5                                |
| 03 Zvok tipk     | 1 - Pisk, 2 - Klik, 3 - Izklop zvoka |
| 04 Glasnost      | 1 - 4                                |
| 05 Čas delovanja | Vklop/Izklop                         |

| Nastavitev:                    | Vrednost                |
|--------------------------------|-------------------------|
| 06 Osvetlitev                  | Vklop/Izklop            |
| 07 Hitro segrevanje pečice     | Vklop/Izklop            |
| 08 Opomnik za čiščenje         | Vklop/Izklop            |
| 09 Predstavitveni način        | Aktivacijska koda: 2468 |
| 10 Različica programske opreme | Preverjanje             |
| 11 Ponastavi vse nastavitve    | Da/ne                   |

## 7. DODATNE FUNKCIJE


### 7.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

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

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



 - pritisnite in držite za vklop funkcije.

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

 - pritisnite in držite za izklop funkcije.

### 7.2 Samodejni izklop

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

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

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






Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Čas zakasnjenege vklopa.

### 7.3 Ventilator za hlajenje

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


## 8. ČASOVNE FUNKCIJE

### 8.1 Opis časovnih funkcij

|   |  |
|---|--|
| <br>Ura                          | Za nastavev ure, ki prikazuje trenutni čas.  |
| <br>Odštevalna ura               | Za nastavev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal. Ta funkcija ne vpliva na delovne pečiče.         |
| <br>Čas priprave                 | Za nastavev časa priprave hrane. Ko se programska ura konča, se oglasi zvočni signal, funkcija pečiče pa se samodejno izklopi. |
| <br>Čas zakasnjene-<br>ga vklopa | Za zamik začetka in/ali konca pečenja.   |
| <br>Čas delovanja                | Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečiče.                        |

### 8.2 Nastavev: Odštevalna ura



1. Pritisnite .

Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 in .




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

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



### 8.3 Nastavev: Čas priprave

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



### 8.4 Nastavev: Čas zakasnjene- ga vklopa

1. Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečiče in nastavite temperaturo.
2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže:  in **START**.
3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite začetni čas.
4. Pritisnite **OK**.  
Na prikazovalniku se prikaže: --:--  
 **ZAUSTAVITEV**.
5. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas konca.
6. Pritisnite **OK**.  
Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.
7. Ko se čas izteče, pritisnite **OK** in obrnite gumb za funkcije pečiče v položaj za izklop.

### 8.5 Nastavev: Čas delovanja

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

### 8.6 Nastavev: Ura

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

## 9. UPORABA PRIPOMOČKOV

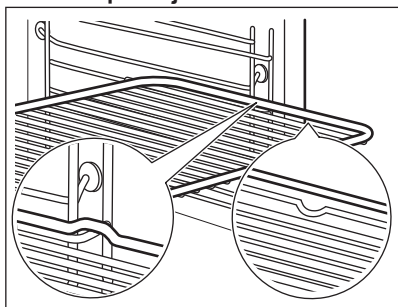
### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 9.1 Vstavljanje opreme

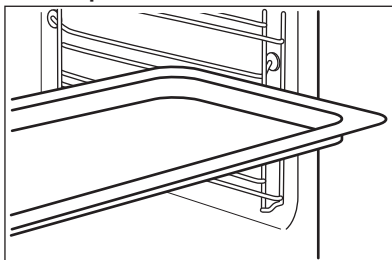
Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

#### Mreža za pečenje



Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk.

#### Globok pekač



Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.

## 10. NAMIGI IN NASVETI

### 10.1 Priporočila za pečenje

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

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

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

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

#### Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:



Vrsta živila



Funkcija pečice



Temperatura



Pribor



Položaj rešetke



Čas priprave (min)




### 10.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

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

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

## 10.3 Vlažno pečenje






Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

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

## 10.4 Informacije za testne inštitute






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

Peka na enem nivoju

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

<sup>1)</sup> Predhodno ogrejte prazno napravo.

## Peka na več nivojih

|  |  |  | °C  |  |  |
|---|---|---|-----|---|---|
| Masleni piškoti   | Vroči zrak  | Pekač za pecivo   | 140 | 25 - 45   | 2 in 4  |
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač) <sup>1)</sup>                                   | Vroči zrak  | Pekač za pecivo   | 150 | 25 - 35   | 2 in 4  |
| Pusti biskvit   | Vroči zrak  | Mreža za pečenje <sup>2)</sup>  | 160 | 45 - 55   | 2 in 4  |
| Jabolčna pita   | Vroči zrak  | Mreža za pečenje <sup>2)</sup>  | 160 | 55 - 65   | 2 in 4  |

1) Predhodno ogrejte prazno napravo.

2) 1 model za pečenje peciva na mreži za pečenje.

## 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Opombe o čiščenju

#### Čistilna sredstva

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

#### Vsakodnevna uporaba

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

#### Pripomočki

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

### 11.2 Čiščenje vbokline pečice

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



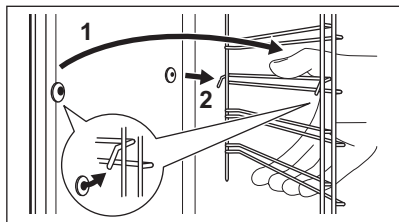
Za funkcijo: SteamBake očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.

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

### 11.3 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

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



4. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

## 11.4 Pirolitično čiščenje



### ⚠ UPOZORNENIE!

Obstaja tveganje opeklin.

### ⚠ POZOR!

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

Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice.

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

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


6. Obrnite upravljalni gumb, da izberete program čiščenja in pritisnite OK.
7. Pritisnite OK za začetek čiščenja. Ko se zažene čiščenje, so vrata naprave zaklenjena in luč je ugasnjena. Dokler se

vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje



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

## 11.5 Opomnik za čiščenje

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

## 11.6 Odstranjevanje in nameščanje vrat

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

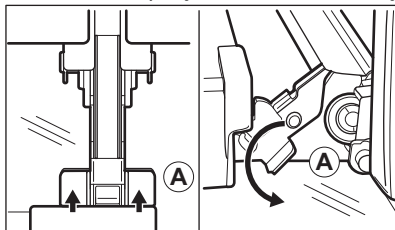
### ⚠ UPOZORNENIE!

Vrata so težka.

### ⚠ POZOR!

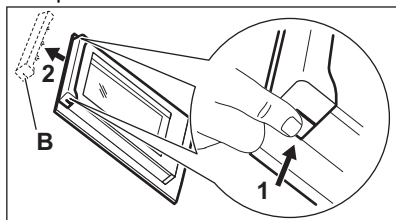
S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

1. Povsem odprite vrata.
2. Pritisnite vpenjalni ročici **A** na tečajih.

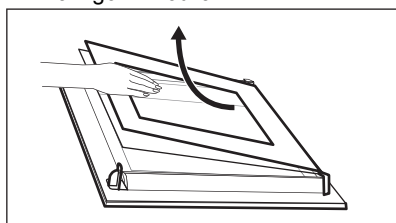


3. Vrata pečice zaprite do prvega položaja odpiranja (pod približnim kotom: 70°).
4. Vrata primite na vsaki strani z eno roko in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor.
5. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.
6. Okvir vrat **B** pridržite na njihovem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

potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



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



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. Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata.

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

## 11.7 Zamenjava žarnice

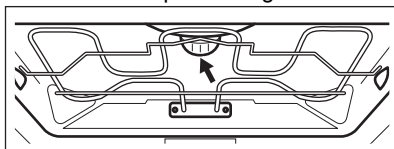
### ⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

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

### Zgornja žarnica

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.



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

## 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

### ⚠ UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Kaj storite v primeru ...

| Težava   | Prepričajte se, ali                           |
|--|---|
| Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljati. | Naprava je pravilno priključena na napajanje. |
| Naprava se ne segreje.                         | Samodejni izklop je onemogočen.               |
| Naprava se ne segreje.                         | Vrata naprave so zaprta.                      |
| Naprava se ne segreje.                         | Varovalka ni pregorela.                       |
| Naprava se ne segreje.                         | Ključavnica je izklopljeno.                   |

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



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

## 12.2 Servisni podatki

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

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

**Priporočamo, da podatke vpišete sem:**

Model (MOD.):

Produktna številka (PNC):

Serijska številka (S.N.):

## 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

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

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| Ime dobavitelja   | AEG                            |
| Identifikacija modela   | NBA5P43AK 944035058            |
| 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  | 33.0 kg                        |

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

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

### 13.3 Nasveti za varčevanje z energijo

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

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

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

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

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### Pečenje z ventilatorjem

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

#### Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte

temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

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

Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota.

#### Ohranjanje jedi toplih

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

#### Pečenje ob izklopljeni luči


Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.


#### Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

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

## 14. SKRIB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjujte z gospodinskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.







**aeg.com**

867380992-A-172024



**CE**