

# AEG



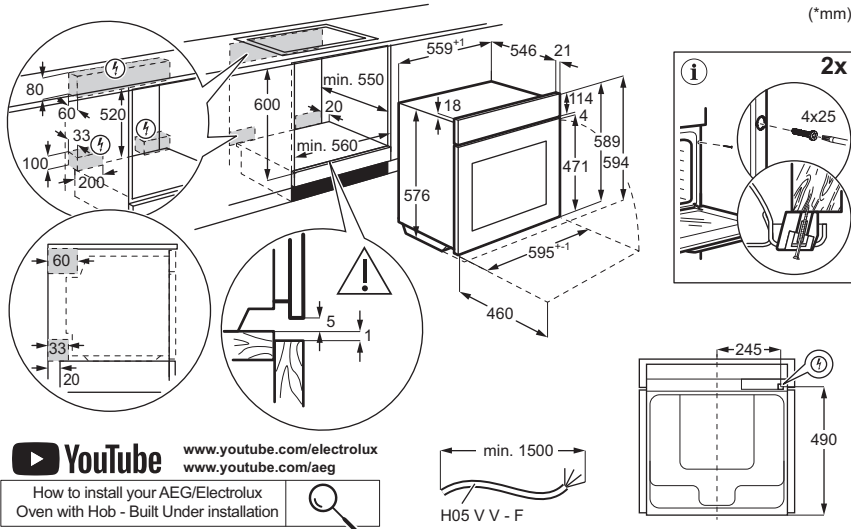
[aeg.com/register](https://aeg.com/register)



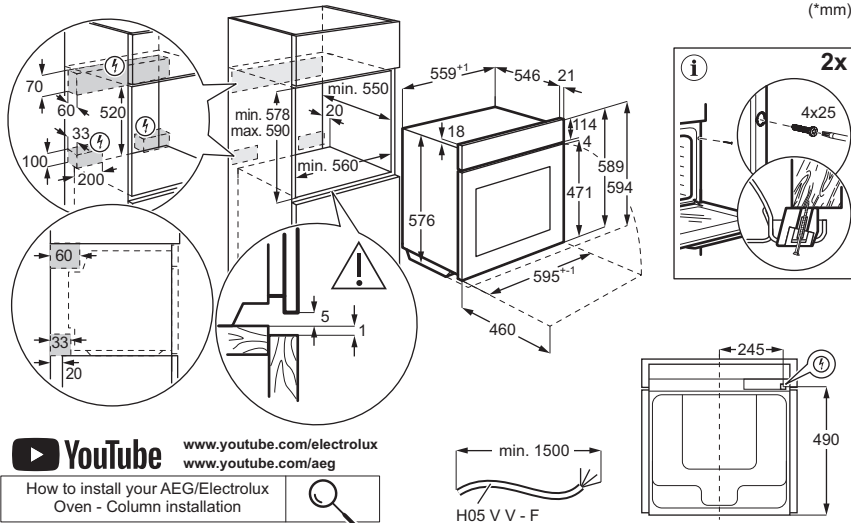
NBA5P50KAB  
NBA5P521AB  
NBA5P531AB  
NBA5P531AB  
OA5PB50SAB  
OA5PB531AB  
TA5PB521AB  
TA5PB531AB  
TA5PB53XAB

## МОНТАЖ / ИНСТАЛИРАЊЕ / NAMESTITEV / ВСТАНОВЛЕННЯ

(\*mm)



(\*mm)



## РУССКИЙ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	3	7. УХОД И ОЧИСТКА.....	16
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5	8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ	
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	8	НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	17
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ		9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
.....	9	.....	18
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	10	10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	19
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	14		

Право на изменения сохраняется.

## 1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором и мобильными устройствами, на которых установлено специальное приложение.

- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

## 1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (сред-

него) уровня бытового использования.

- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафу.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.

- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Перед проведением пиролизной очистки извлеките все аксессуары из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям к установке.

- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед монтажом прибора проверьте его выравнивание и возможность беспрепятственного открывания дверцы.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

### 2.2 Подключение к электросети

#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.

- Прибор необходимо заземлить. Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электрическую розетку с защитным контактом.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. По поводу замены, при ее необходимости, обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним, особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.
- Перед тем как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с кабелем питания и вилкой.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время работы, поскольку при этом возможен выброс горячего воздуха и горючих смесей, выделяемых содержащими спирт ингредиентами.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Не подносите искру и открытое пламя близко к прибору при открытой дверце.
- Используйте для консервирования только утвержденные стеклянные банки.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не ставьте противни и поддоны непосредственно на дно камеры прибора;
  - не размещайте алюминиевую фольгу непосредственно на дне камеры прибора;
  - не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;
  - не оставляйте в приборе влажные блюда и продукты после приготовления;
  - соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на производительность прибора.
- Используйте противень с увеличенной глубиной для пирогов с влажными начинками, так как фруктовые соки могут вызвать образование стойких пятен.

### 2.3 Использование

#### **ВНИМАНИЕ!**

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.

- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- Если прибор установлен за мебельной панелью, не закрывайте панель во время использования или до полного остывания прибора во избежание повреждения теплом и влажностью.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный прибор содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками.
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.4 Уход и очистка

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед проведением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините его от сети.
- Убедитесь, что прибор остыл, чтобы избежать растрескивания стекла. Если стеклянные панели дверей повреждены, обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора — она тяжелая.
- Очищайте и сушите прибор, его камеру и аксессуары после каждого использования, чтобы предотвратить конденсацию пара, коррозию и снижение качества поверхности.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по

очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.

- Для очистки прибора и аксессуаров используйте салфетку из микрофибры, теплую воду и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки, растворители, предметы с острыми краями или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовых шкафов следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.

### Пиролитическая очистка

- Прочитайте все инструкции по пиролитической очистке
- Перед проведением пиролитической очистки и первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
  - остатки продуктов, брызги/отложения масла или жира;
  - все съемные компоненты (включая полки, боковые поручни и т. д., поставляемые с прибором), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т. д.
- Во время пиролитической очистки не подпускайте детей к прибору, так как он сильно нагревается и выпускает горячий воздух из передних вентиляционных отверстий.
- При пиролитической очистке выделяются пары из остатков готовившихся продуктов и конструкционных материалов. Обеспечьте хорошую вентиляцию во время и после первоначального нагрева и пиролитической очистки.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Испарения пиролитических духовых шкафов/остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей или лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Не подпускайте домашних животных близко к прибору во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.

- Поверхности кастрюль, сковород, поддонов и кухонных принадлежностей с антипригарным покрытием могут пострадать от высокотемпературной пиролитической очистки и могут выделять пары, которые в определенной степени являются вредными.

## 2.5 Утилизация

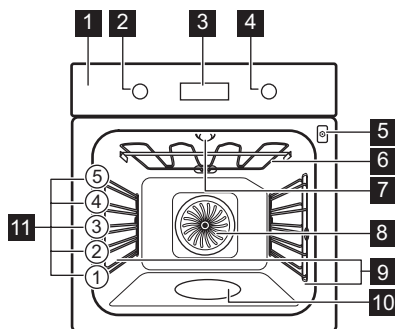
### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети, затем отрежьте и утилизируйте электрический шнур.

## 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Дисплей
- 4 Ручка управления
- 5 Гнездо для подключения термошупа
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения
- 8 Вентилятор
- 9 Съемная опора противня
- 10 Выемка камеры
- 11 Положения противня



### 3.2 Панель управления

- Нажмите, чтобы установить функции таймера.
- Нажмите, чтобы установить быстрый нагрев.

- Нажмите, чтобы включить и выключить лампу прибора.
- Нажмите, чтобы установить температуру внутри продукта с помощью термошупа.
- Нажмите для подтверждения вашего выбора.

### Индикаторы, отображаемые на дисплее

- Прибор заблокирован.
- Подменю: Помощь в приготовлении.
- Подменю: Очистка.
- Подменю: Настройки
- Функция Быстрый прогрев включена.
- Приготовление на пару включено.
- Функция Термошуп включена.
- Функция Таймер включена.
- Функция Время приготовления включена.
- Функция Отложенный запуск включена.
- Функция Таймер прямого отсчета включена.
- Функция Wi-Fi включена.

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

#### Чтобы включить прибор:

1. Нажмите на ручки. Ручки выступают наружу (только на некоторых моделях).

2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима.
3. Поверните ручку управления для регулировки настроек.

Чтобы выключить прибор, поверните ручку выбора режимов нагрева в положение выключения **0**.




## 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### 4.1 Установка текущего времени

После первого подключения к сети электропитания дождитесь, пока на дисплее появится: "00:00" или "12:00" (в зависимости от модели).

1. Вращая ручку управления, задайте время.
2. Нажмите **OK**.

### 4.2 Первый предварительный разогрев и очистка



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

### 4.3 Беспроводное соединение


Для подключения прибора необходимы:

- Беспроводная сеть с подключением к интернету.
  - Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.
1. Чтобы загрузить приложение, отсканируйте QR-код, указанный на задней стороне обложки руководства

пользователя. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.

2. Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения.
3. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора .
4. Поворачивая ручку управления, выберите  / Wi-Fi. Включите или выключите его. См. главу «Ежедневное использование», Изменение: Настройки.

Wi-Fi включен по умолчанию. Рекомендации по энергосбережению см. в главе «Энергетическая эффективность».

 В целях безопасности функция удаленного управления автоматически отключается по истечении 24 ч. При необходимости повторите процедуру подключения.

Частота	2.4 ГГц WLAN
	2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Макс. мощность	EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

### 4.4 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение в этом приборе содержит компоненты, разработанные на основе ПО с открытым исходным кодом. AEG признает вклад сообществ разработ-










чиков открытого ПО и робототехники в данный проект.

Доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения, условия лицензии которых требуют публикации, а так-

же полную информацию об авторских правах и действующих условиях лицензии можно найти на <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

## 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### 5.1 Режимы нагрева

	<b>Горячий воздух:</b> Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание
	<b>Традиционное приготовление:</b> Традиционное выпекание
	<b>Запекание с паром:</b> Готовка на пару
	<b>Замороженные продукты:</b> Картофель фри, картофель по-деревенски, спринг-роллы
	<b>Пицца:</b> Приготовление пиццы
	<b>Нижний нагрев:</b> Выпекание тортов
	<b>Влажная конвекция:</b> Выпечка
	<b>Гриль:</b> Тосты, гриль
	<b>Турбо-гриль:</b> Жарка мяса, подрумянивание


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


### 5.2 Установка: Режимы нагрева


1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Задайте температуру при помощи ручки управления.

» Быстрый прогрев — нажмите и удерживайте для сокращения времени нагрева. Эта функция доступна только для некоторых режимов нагрева. Вентилятор может включиться автоматически.

### 5.3 Таймер

1. Поверните ручки, чтобы выбрать режим нагрева и установить температуру при необходимости.
2. Нажмите и удерживайте , пока на дисплее не отобразиться нужная функция таймера:

 **Таймер:** Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.

 **Время приготовления:** Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета прозвучит сигнал, и приготовление прекратится.


 **Отложенный запуск:** Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.

3. Вращая ручку управления, задайте время.

4. Нажмите **OK**.

5. По истечении заданного времени нажмите **OK** и, при необходимости, поверните ручки управления в положение «Выключено».

### 5.4 Установка: Запекание с паром — приготовление на пару


1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Наполните выемку камеры духового шкафа не более 250 мл водопроводной воды. Не наполняйте выемку камеры прибора во время приготовления или когда прибор горячий.
3. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева .
4. Задайте температуру при помощи ручки управления.
5. Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение примерно 10 мин для создания влажности.
6. Вставьте продукты в прибор.
7. По завершении приготовления пищи выключите прибор, повернув ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».
8. Когда прибор остынет, удалите остатки воды из выемки камеры мягкой тканью.

## ВНИМАНИЕ!

Осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.

### 5.5 Вход: Меню

В меню вы найдете настройки и блюда с функцией «Помощь в приготовлении».



1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .

На дисплее появится .

2. Поворачивая ручку управления, выберите значок для входа в подменю. Нажмите **OK**.

### 5.6 Установка: Помощь в приготовлении

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

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .
2. Поворачивая ручку управления, выберите . Нажмите **OK**.
3. Поворачивая ручку управления, выберите блюдо (P1 – P...). Нажмите **OK**.
4. Поставьте в прибор. Нажмите **OK**.
5. По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

### Подменю: Помощь в приготовлении

#### Условные обозначения



Для использования этой функции необходимо подключить термомуш. Подробнее в разделе «Термомуш».



Для приготовления на пару наполните емкость камеры водой.

















Перед началом приготовления выполните предварительный нагрев прибора.







































Уровень полок. Подробнее в разделе «Описание прибора».

На дисплее отобразится **P** и номер блюда, который можно проверить по таблице.

<b>P1</b>	<b>Ростбиф, с кровью</b>	  2; эмалированный противень
<b>P2</b>	<b>Ростбиф, средне прожаренный</b>	1–1,5 кг; толщина 4–5 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
<b>P3</b>	<b>Ростбиф, хорошо прожаренный</b>	Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
<b>P4</b>	<b>Стейк, средне прожаренный, 180–220 г штука; толщина 3 см</b>	  3; противень для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
<b>P5</b>	<b>Говядина жареная / тушеная (спинка, окорок) 1,5–2 кг</b>	  2; противень для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Поместите в прибор.
<b>P6</b>	<b>Ростбиф, с кровью<sup>1)</sup></b>	  2; эмалированный противень
<b>P7</b>	<b>Ростбиф, средне прожаренный<sup>1)</sup></b>	1–1,5 кг; толщина 4–5 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
<b>P8</b>	<b>Ростбиф, хорошо прожаренный<sup>1)</sup></b>	Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
<b>P9</b>	<b>Филе говядины, с кровью<sup>1)</sup></b>	  2; эмалированный противень
<b>P10</b>	<b>Филе говядины, среднее прожаренное<sup>1)</sup></b>	0,5–1,5 кг; толщина 5–6 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
<b>P11</b>	<b>Филе говядины, прожаренное<sup>1)</sup></b>	Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
<b>P12</b>	<b>Жареная телятина (например, лопатка)</b>	  2; противень для жарки на решетке, 0,8–1,5 кг; толщина 4 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Поместите в прибор. Жарка под крышкой.
<b>P13</b>	<b>Жареная свиная шея или лопатка, 1,5–2 кг</b>	  2; противень для жарки на решетке Добавьте 200 мл жидкости в блюдо для жарки.



P14	<b>Рваная свинина</b> <sup>1)</sup> , 1,5–2 кг   2; <b>эмалированный противень</b> По истечении половины времени приготовления переверните мясо для равномерно-го подрумянивания.
	<b>Свинная вырезка</b> , 1–1,5 кг; толщина 5–6 см   2; <b>противень для жарки на решетке</b> Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P16	<b>Свиные ребрышки</b> , 2–3 кг; использовать сырыми, толщина 2–3 см  3; <b>глубокий противень для жарки</b> Налейте в противень жидкость так, чтобы она закрывала дно. По истечении половины времени приготовления переверните мясо.
	<b>Ножка ягненка с костью</b> , 1,5–2 кг; толщина 7–9 см   2; <b>противень для жарки на эмалированном противне</b> Добавьте жидкость. По истечении половины времени приготовления переверните мясо.
P18	<b>Курица, целая</b> , 1–1,5 кг; сырая   2;  200 мл; форма для запекания на <b>эмалированном противне</b> По истечении половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
	<b>Половина курицы</b> , 0,5–0,8 кг   3; <b>эмалированный противень</b>
P20	<b>Куриная грудка</b> , 180–200 г штука   3;  2; форма для запекания на <b>решетке</b> Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.
	<b>Куриные ножки, сырые</b>   3; <b>эмалированный противень</b> Для предварительно замаринованных куриных ножек установите более низкую температуру и готовьте дольше.
P22	<b>Утка, целая</b> , 2–3 кг   2; <b>противень для жарки на решетке</b> Положите мясо на блюдо для жарки. По истечении половины времени приготовления переверните утку.
	<b>Гусь, целый</b> , 4–5 кг   2; <b>глубокий противень для жарки</b> Поместите мясо на эмалированный противень. По истечении половины времени приготовления перевернуть гусь.

P24	<b>Мясной рулет</b> , 1 кг   2; <b>решетка</b>
	<b>Рыба, целая, на гриле</b> , 0,5–1 кг штука   2; <b>эмалированный противень</b> Натрите рыбу сливочным маслом, специями и травами.
P26	<b>Рыбное филе</b>   3; форма для запекания на <b>решетке</b>
	<b>Чизкейк</b>  2;  28 см разъемная форма для выпечки на <b>решетке</b>
P28	<b>Шарлотка с яблоками</b>   2;  100–150 мл; <b>эмалированный противень</b>
	<b>Яблочный тарт</b>  2; круглая форма на <b>решетке</b>
P30	<b>Яблочный пирог</b>   2;  100–150 мл;  22 см круглая форма на <b>решетке</b>
	<b>Брауни</b> , 2 кг теста  3; <b>глубокий противень для жарки</b>
P32	<b>Маффины</b>   2;  100–150 мл; форма для маффинов на <b>решетке</b>
	<b>Кекс</b>  2; прямоугольная форма на <b>решетке</b>
P34	<b>Запеченный картофель</b> , 1 кг  2; <b>эмалированный противень</b> Используйте целые картофелины в кожуре.
	<b>Картофель ломтиками</b> , 1 кг  3; <b>эмалированный противень</b> , застеленный пергаментом для выпечки Нарезать картофель на кусочки.
P36	<b>Смесь овощей на гриле</b> , 1–1,5 кг  3; <b>эмалированный противень</b> , застеленный пергаментом для выпечки Нарезать овощи на кусочки.
	<b>Крокеты, замороженные</b> , 0,5 кг  3; <b>эмалированный противень</b>
P38	<b>Картофель фри, замороженный</b> , 0,75 кг  3; <b>эмалированный противень</b>

<b>P39</b>	<b>Мясная / овощная лазанья из сухих листов пасты, 1–1,5 кг</b>  2; форма для запекания на <b>решетке</b>
<b>P40</b>	<b>Картофельная запеканка (сырой картофель) 1–1,5 кг</b>  1; форма для запекания на <b>решетке</b> По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.
<b>P41</b>	<b>Сырая пицца, тонкая</b>  2;  100 мл; <b>эмалированный противень</b> , застеленный пергаментом для выпечки
<b>P42</b>	<b>Сырая пицца, толстая</b>  2; <b>эмалированный противень</b> , застеленный пергаментом для выпечки
<b>P43</b>	<b>Киш</b>  2; форма для выпечки на <b>решетке</b>
<b>P44</b>	<b>Багет / чабатта / белый хлеб, 0,8 кг</b>  2;  150 мл; <b>эмалированный противень</b> , застеленный пергаментом для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.
<b>P45</b>	<b>Цельнозерновой / ржаной / черный хлеб, 1 кг</b>  2;  150 мл; <b>эмалированный противень</b> , застеленный пергаментом для выпечки / прямоугольная форма на <b>решетке</b>

<sup>1)</sup> Приготовление при пониженной температуре.

## 5.7 Изменение: Настройки

1. Поверните ручку выбора режима нагрева на отметку .
2. Поверните ручку управления на отметку . Нажмите **OK**.
3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать настройку. Нажмите **OK**.
4. Поверните ручку управления, чтобы изменить значение. Нажмите **OK**.
5. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выключено», чтобы выйти из Меню.

## Подменю: Настройки


	Установка	Значение
<b>01</b>	Установка Времени Суток	Замените
<b>02</b>	Яркость дисплея	1 - 5
<b>03</b>	Тоны Кнопок	1 – Короткий гудок, 2 – Щелчок, 3 – Без звука
<b>04</b>	Громкость сигнала	1 - 4
<b>05</b>	Термощуп Действие	1 – Сигнал и остановка, 2 – Сигнал
<b>06</b>	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
<b>07</b>	Освещение	Вкл / Выкл
<b>08</b>	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
<b>09</b>	Напоминание О Чистке	Вкл / Выкл
<b>10</b>	Wi-Fi	Вкл / Выкл
<b>11</b>	Удаленная авт. эксплуатация	Вкл / Выкл
<b>12</b>	Забудь сеть	Да/Нет
<b>13</b>	Деморежим	Код запуска: 2468
<b>14</b>	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
<b>15</b>	Заводские Установки	Да/Нет


## 5.8 Блокир. кнопок


Эта функция предотвращает случайное изменение настроек прибора.

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

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

 **OK** — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию.

Раздастся звуковой сигнал.  — мигает 3 раза, когда включена блокировка. Дверца прибора заблокирована.

 **OK** — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

## 5.9 Аксессуары



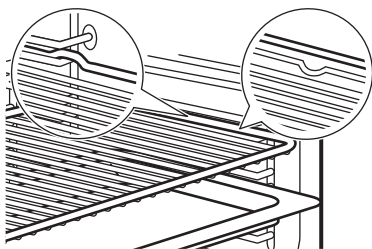
Доступные аксессуары зависят от модели.

Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно.

Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.

Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Вставьте аксессуар (решетку / противень) между направляющими планками духового шкафа. Убедитесь, что решетка касается задней части камеры духового шкафа.



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

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

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

## 5.10 Термощуп

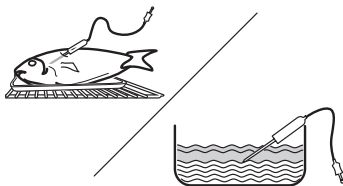
Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- $^{\circ}\text{C}$  — температура в духовом шкафу. Она должна быть как минимум на  $25^{\circ}\text{C}$  выше значения на термощупе.

-  — температура на термощупе.

1. Выберите режим нагрева / температуру духового шкафа.
2. Вставьте наконечник термощупа по центру куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Для запеканок наконечник термощупа необходимо размещать точно по центру, в уплотненной части блюда. Убедитесь, что наконечник не касается дна формы.



3. Вставьте штекер термощупа в гнездо внутри прибора. См. раздел Описание прибора. На дисплее отображается текущая температура термощупа.
4. Задайте температуру при помощи ручки управления. Нажмите **OK**.
5. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.
6. Выключите прибор.
7. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

# 6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ






## 6.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Если найти

установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

## Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
°C	Температура
	Положение противня
	Время приготовления (мин)
	Дополнительные сведения

## 6.2 Влажная конвекция







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






	°C			
Запеченная паста	200	40 - 60	1	1)
Картофельная запеканка	180	80 - 100	1	1)
Мусака	180	70 - 90	1	1)
Лазанья	180	80 - 100	1	1)
Каннелони	200	80 - 100	1	1)
Хлебный пудинг	190	60 - 80	1	1)
Рисовый пудинг	180	80 - 100	1	1)
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160	110 - 120	1	2)
Белый хлеб	200	80 - 100	1	3)
Свиной окорок	180	110 - 130	1	1)4)

- 1) Используйте стеклянную форму на решетке.
- 2) Используйте разъёмную форму для выпечки Ø 26 см.
- 3) Используйте эмалированный противень.
- 4) Добавьте 200 мл воды в стеклянную форму.




## 6.3 Информация для испытательных организаций

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




	°C			
Мелкое печенье (20 шт на противне)				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)

	°C			
	140	31 - 41	2 и 4	1)2)3)


### Нежирный бисквит

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

### Песочное печенье







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

### Тосты

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

- 1) Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.
- 2) Предварительно разогрейте пустой прибор. Не используйте Быстрый прогрев.
- 3) Используйте универсальный противень на четвертом уровне.
- 4) Используйте Решетка.
- 5) Используйте решетку с эмалированным противнем под ней. Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.
- 6) Предварительно разогрейте пустой прибор в течение 5 мин. Не используйте: Быстрый прогрев.
- 7) В соответствии с: IEC 60350-1:2023.

## Дополнительные рецепты

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



Цыпленок



2

200

60 - 80

4)

- 1) Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.
- 2) Используйте бумагу для выпечки.
- 3) Предварительно разогрейте пустой прибор. Не используйте: Быстрый прогрев.
- 4) Положите курицу грудкой вниз на решетку. Установите эмалированный противень на первый уровень. По истечении половины времени приготовления переверните курицу.

## 7. УХОД И ОЧИСТКА

### 7.1 Примечания по очистке

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

### 7.2 Снятие направляющих

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



Если телескопические направляющие входят в комплект поставки, удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

### 7.3 Пиролитическая очистка

При выборе этой программы происходит выгорание остатков загрязнений в камере прибора. Используйте его всякий раз, когда прибор нуждается в глубокой чистке.

Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не исполь-

зуйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Снимите все аксессуары и съемные направляющие.
3. Очистите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.
4. Поверните ручку выбора режимов нагрева на отметку , чтобы войти в Меню.
5. Поверните ручку управления, чтобы выбрать  и нажмите ОК.

Программа очистки	Продолжительность
C1 - Легкая очистка	1 h
C2 - Нормальная очистка	1 h 30 min
C3 - Тщательная очистка	3 h

6. Поверните ручку управления, чтобы выбрать программу очистки, и нажмите ОК.

7. Нажмите на ОК, чтобы начать очистку.


При начале процедуры очистки дверца прибора блокируется, а лампа освещения отключается. Не запускайте функцию, если дверца духового шкафа не была пол-

ностью закрыта. Пока дверца не будет разблокирована, на дисплее отображается



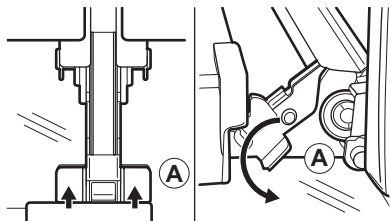
- После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выключено».
- Подождите, пока прибор остынет и дверца разблокируется. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью, смоченной водой.

## 7.4 Напоминание О Чистке

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

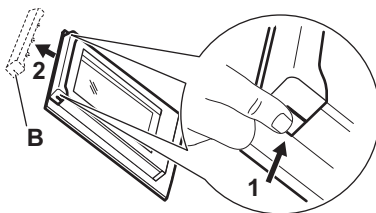
## 7.5 Снятие и установка дверцы

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



- Частично прикройте дверцу до упора, затем снимите ее с петель. Осторожно, дверца тяжелая.
- Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
- Возьмитесь за отделку дверцы **B** на ее верхней кромке с двух сторон и

нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



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

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

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

## 7.6 Замена лампы

Отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.

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

### Верхняя лампа

- Чтобы снять плафон, поверните его.
- Очистите стеклянную крышку.
- Замените лампу.
- Установите стеклянную крышку.

## 8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.

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

**Прибор не выполняет нагрев.**

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

**Лампа не работает.** — Лампа перегорела. Замените лампу.

**Лампа выключена.** — Включено Влажная конвекция.

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

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

**Err C2** — Полностью вставьте штекер Термошуп в гнездо.

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

**Err F102** — Закройте дверцу. Проверьте исправность блокировки дверцы.

## 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	AEG
Модель	NBA5P50KAB 944035131 NBA5P521AB 944035069 NBA5P531AB 944035059 NBA5P531AB 944035132 OA5PB50SAB 944035135 OA5PB531AB 944035122 TA5PB521AB 944035133 TA5PB531AB 944035121 TA5PB53XAB 944035134
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме	1.09 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объем камеры (V)	71 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф

Масса	NBA5P50KAB	33,0 кг
	NBA5P521AB	34,5 кг
	NBA5P531AB	34,5 кг
	NBA5P531AB	34,5 кг
	OA5PB50SAB	34,0 кг
	OA5PB531AB	34,5 кг
	TA5PB521AB	33,0 кг
	TA5PB531AB	35,0 кг
	TA5PB53XAB	35,0 кг

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

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

Энергопотребление в режиме ожидания	0,8 Вт
Энергопотребление в режиме ожидания сети	2,0 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN 50564, EN 63474.

Инструкции по активации и деактивации беспроводного сетевого подключения представлены в разделе Перед первым использованием.


### 9.3 Советы по энергосбережению


- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
- Пользуйтесь металлической или темной посудой без отражающих поверхностей.
- Пропустите предварительный разогрев, если он не требуется.
- Минимизируйте перерывы между выпечкой нескольких блюд.
- По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию (только на некоторых моделях).
- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10 мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна.
- Влажная конвекция (только на некоторых моделях) — данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и

EU 66/2014). Испытания проводились согласно IEC/EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить максимальную энергоэффективность духового шкафа. При использовании данной функции лампа освещения автоматически выключается. В некоторых моделях это происходит через 30 сек.

- По возможности выключите Wi-Fi для экономии энергии. Подробнее в разделе «Перед первым использованием».
- В целях безопасности при включенном режиме нагрева и при условии, что пользователь не выполняет никаких настроек, прибор автоматически выключается через определенное время. Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее настройку автоматического отключения, задайте время приготовления.
  - 12,5 ч: 30–115 °C
  - 8,5 ч: 120–195 °C
  - 5,5 ч: 200–245 °C
  - 3 ч: 250 – максимум °C

## 10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

### СРПСКИ

1. БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ.....	20
2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ.....	22
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	24
4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	25
5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	26

6. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	30
7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	32
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	33
9. ENERGETSKA EFIKASNOST.....	34
10. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	35

Задржано право измена.

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

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

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла уре-

ђајем и мобилним уређајима са апликацијом.

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

### 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила

(просечан) ниво потрошње у домаћинству.

- Не користите овај уређај пре монтаже у уградну структуру.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли 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

носити заштитне рукавице.

- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/наталожене унутар уређаја.

## 2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ

### 2.1 Монтажа

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

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

### 2.2 Прикључење на електричну мрежу

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Проверите да ли су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Уређај мора да буде уземљен. Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Избегавајте оштећивање струјног утикача и кабла. Ако је потребна замена, мора је извршити наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или буде у непосредној близини врата уређаја или нише испод

њега, нарочито када уређај ради или су врата врела.

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

### 2.3 Употреба

#### УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Уверите се да отвори за вентилацију нису блокирани.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни када отварате врата уређаја током рада, јер се може ослободити врући ваздух и запаљиве мешавине из алкохолних састојака.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када дође у контакт са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.

- Држите варнице и отворени пламен даље од уређаја када су врата отворена.
- Користите само одобрено стакло и тегле за конзервацију.
- Не стављајте запаљиве производе близу уређаја.
- Не делите своју лозинку за Wi-Fi.

### **⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од оштећења уређаја.

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

## 2.4 Нега и чишћење

### **⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Искључите и искључите уређај из струје пре одржавања.
- Уверите се да је уређај хладан како бисте избегли ломљење стакла. Ако су стаклене плоче врата оштећене, обратите се овлашћеном сервисном центру ради замене.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја.
- Очистите и осушите уређај, његову унутрашњост и додатке након сваке употребе како бисте спречили кондензацију паре, корозију и пропадање површине.
- Редовно проверавајте да ли на производу има знакова погоршања који га могу учинити непогодним за контакт са храном, као што су пукотине, пликови, деламинација, скупљање, лепљивост, корозија или друге видљиве промене у текстури или изгледу. Пратите упутства за чишћење и негу како бисте спречили пропадање.
- За чишћење уређаја и додатне опреме користите микрофибер крпу, топлу воду и неутралне детерџенте. Не користите абразивне производе, сунђере, раствараче, предмете са оштрим ивицама или металне предмете.
- Пратите безбедносна упутства на паковању када користите спреј за рерну.

### **Пиролитичко чишћење**

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

- Пиролитичко чишћење ослобађа испарења из остатака кувања и грађевинског материјала. Обезбедите добру вентилацију током и након почетног претходног загревања и пиролитичког чишћења.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице / остаци кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце 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 на лонцима, тигањима, плеховима и прибору могу се оштетити пиролитичким чишћењем на високој температури и могу испуштати штетне испарења ниског нивоа.

## 2.5 Одлагање у отпад

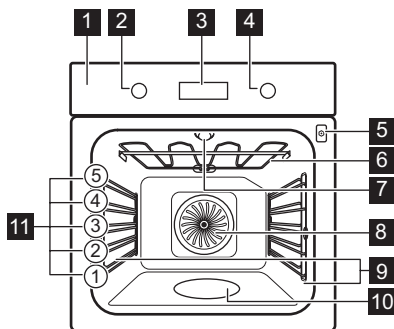
### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

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

## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 3.1 Општи приказ









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

### 3.2 Командна табла

	Притисните да бисте подесили функције тајмера.
	Притисните да бисте подесили: брзо загревање.
	Притисните да бисте укључили и искључили лампу уређаја.
	Да бисте подесили унутрашњу температуру хране, притисните са: температурни сензор.
OK	Притисните да бисте потврдили избор.

### Индикатори дисплеј

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

	Тајмер је активиран.
	Време кувања је активиран.
	Време одложеног старта је активиран.
	Тајмер током рада је активиран.
	Вај-фај је активиран.
	Даљинско управљање је активиран.

Трака напредовања: визуелни приказ који показује када уређај достигне подешену температуру или када је кување завршено.

### Да бисте укључили уређај:

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

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



## 4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

### 4.1 Подешавање времена

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

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



### 4.2 Прво предгревање и чишћење

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


### 4.3 Бежична веза

Да бисте повезали апарат потребно је следеће:

- Бежична мрежа са интернет везом.

- Мобилни уређај повезан на исту бежичну мрежу.
1. Да бисте преузели апликацију, скенирајте QR код који се налази на задњој корици корисничког упутства. Апликацију такође можете да преузмете директно из продавнице апликација.
  2. Следите упутства за повезивање апликације.
  3. Окрените дугме за функције загревања да бисте изабрали симбол .
  4. Окрените контролно дугме да бисте изабрали симбол  / Вај-фај. Укључите или искључите. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“, Мењање: Подешавања.

Вај-фај се аутоматски укључује. За савете у вези са уштедом енергије, погледајте одељак „Енергетска ефикасност“.

 Из безбедносних разлога, даљинско управљање се аутоматски искључује после 24 ч. Поновите повезивање, ако је потребно.

Фреквенција	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Максимална снага EIRP < 20 dBm (100 mW )

Вај-фај модул NIUS-50

## 4.4 Софтверске лиценце










Софтвер у овом производу садржи компоненте које се заснивају на бесплатном софтверу отвореног кода. AEG признаје

доприносе заједница отвореног софтвера и роботике развојном пројекту.

Да бисте приступали изворном коду ових бесплатних софтверских компоненти отвореног кода, чији услови лиценцирања захтевају објављивање, као и да бисте видели пуне информације о њиховим ауторским правима и важеће услове лиценцирања, посетите странице: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (фасцикла NIUS).

## 5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

### 5.1 Функције загревања

-  **Печење уз равни вентил.:** Равномерно печење, мекоћа, сушење
-  **Загревање одозго/одоздо:** Традиционално печење
-  **SteamBake:** Кување на пари
-  **Смрзнута храна:** Помфрит, исечени кромпир, пролећне ролнице
-  **Функција за пицу:** Печење пице
-  **Загревање одоздо:** Печење колача
-  **Влажно печење уз вентилатор:** Печење
-  **Гриловање:** Тостирање, гриловање
-  **Турбо гриловање:** Печење меса, печење са корицом

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


### 5.2 Подешавање: Функције 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.


### 5.3 Timer

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру ако је потребно.

2. Притискајте  док дисплеј не покаже жељену функцију тајмера:

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

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


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

3. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.

4. Притисните **OK**.

5. Када време истекне, притисните **OK** и окрените дугмад у положај „искључено“ ако је потребно.

### 5.4 Подешавање: SteamBake - Кување на пари

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


- Када се уређај охлади, меком крпом уклоните преосталу воду из удубљења унутрашњем делу уређаја.

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.

## 5.5 Уноси: Мени

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

- Окрените дугме за функције загревања на .



Дисплеј приказује , , .

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

Притисните ОК.

## 5.6 Подешавање: Помоћ при припреми хране

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

- Окрените дугме за функције загревања на .
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните ОК.
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали јело (P1 - P...). Притисните ОК.
- Ставите храну унутар уређаја. Притисните ОК.
- Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

### Подмени: Помоћ при припреми хране

#### Легенда



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



За кување на пари, налијте воду у удубљење унутрашњости.















Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.



#### Легенда







Ниво решетке. Погледајте одељак Опис производа.


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



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




**P13** Свињско печење, врат или плећка, 1,5–2 kg  
  2; посуда за печење на **решеткастој полици**  
У посуду за печење додајте 200 ml течности.



**P14** Дрпана свињетина <sup>1)</sup>, 1,5–2 kg  
  2; **плек за печење**  
Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запечање.




**P15** Свињски каре, 1–1,5 kg; 5–6 cm дебело  
  2; посуда за печење на **решеткастој полици**  
Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.


**P16** Свињска ребра, 2–3 kg; користите сирова, 2–3 cm танко  
 3; **дубоки плек**  
Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.



**P17** Јагњећи бут са костима, 1,5–2 kg; 7–9 cm дебело  
  2; посуда за печење на **плеку за печење**  
Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.

**P18** Цело пиле, 1–1,5 kg; свеже  
  2;  200 ml; посуда за печење на **плеку за печење**  
Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запечање.



**P19** Пола пилета, 0,5–0,8 kg  
  3; **плек за печење**



**P20** Пилећа прса, 180–200 g по комаду  
   2; посуда за печење на **решеткастој полици**  
Пржите месо неколико минута на врућем тигању.



**P21** Пилећи батаци, свежи  
  3; **плек за печење**  
Ако сте прво маринирали пилеће батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.



**P22** Патка, цела, 2–3 kg  
  2; посуда за печење на **решеткастој полици**  
Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.

**P23** Гуска, цела, 4–5 kg  
  2; **дубоки плек**  
Ставите месо на дубоки плек за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.


**P24** Векна од меса, 1 kg  
  2; **решеткаста полица**

**P25** Цела риба, грилована, 0,5–1 kg по риби  
  2; **плек за печење**  
Намажите рибу маслацем, омиљеним зачинима и зачинским биљем.


**P26** Рибљи филе  
  3; посуда за печење на **решеткастој полици**

**P27** Колач од сира  
 2;  28 cm калуп са опругом на **решеткастој полици**


**P28** Колач од јабука  
  2;  100–150 ml; **плек за печење**


**P29** Тарт од јабука  
 2; калуп за питу на **решеткастој полици**


**P30** Пита с јабукама  
  2;  100–150 ml;  22 cm калуп за питу на **решеткастој полици**


**P31** Брауни колачи, 2 kg теста  
 3; **дубоки плек**













**P32** Мафини  
  2;  100–150 ml; **плек за мафине на решеткастој полици**

**P33** Суви колач  
 2; калуп за векну на **решеткастој полици**

**P34** Печени кромпир, 1 kg  
 2; **плек за печење**  
Користите цео кромпир са кором.



**P35** Исечен кромпир, 1 kg  
 3; **плек за печење** обложен папиром за печење  
Исеците кромпире на комаде.

**P36** Гриловано мешано поврће, 1–1,5 kg  
 3; **плек за печење** обложен папиром за печење  
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	Лазанја са месом/поврћем са сувим корамом, 1–1,5 kg  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b>
P40	Гратинирани кромпир (сиров кромпир) 1–1,5 kg  1; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Окрените посуду после половине времена кувања.
P41	Свежа пица, танка  2;  100 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење
P42	Свежа пица, дебела  2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење
P43	Киш  2; плех за печење на <b>решеткастој полици</b>
P44	Багет / ђабата / бели хлеб, 0,8 kg  2;  150 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
P45	Интегрални / ражани / црни хлеб, 1 kg  2;  150 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење / калуп за векну на <b>решеткастој полици</b>

1) Кување на ниској температури.

## 5.7 Мењање: Подешавања

- Окрените дугме за функције загревања на .
- Окрените командно 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.

## Подмени: Подешавања


	Подешавање	Вредност
01	Доба дана	Промени
02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – бип, 2 – клик, 3 – искључен звук
04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и заустављање, 2 – Аларм
06	Тајмер током рада	Укључи/Искључи
07	Светло	Укључи/Искључи
08	Брзо загревање	Укључи/Искључи
09	Подсетник за чишћење	Укључи/Искључи
10	Вај-фај	Укључи/Искључи
11	Аутоматско даљинско управљање	Укључи/Искључи
12	Заборави мрежу	Да/Не
13	Демо режим	Активациони код: 2468
14	Верзија софтвера	Провера
15	Ресетовање свих подешавања	Да/Не


## 5.8 Контролна брава


Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

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

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

 ОК – притисните и задржите да бисте укључили функцију.

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

 ОК – притисните и задржите да бисте искључили функцију.

## 5.9 Прибор

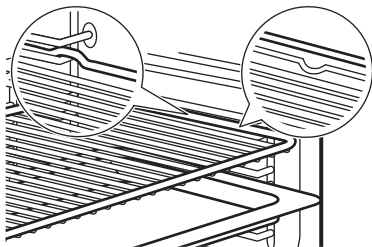


Прибор доступан у зависности од модела. Скенирајте QR код да бисте проверили како да користите прибор који се испоручује са вашим уређајем. Опционални прибор

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

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

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



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


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

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

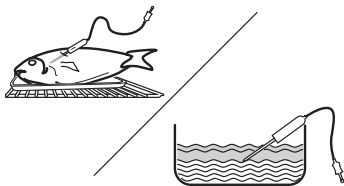
## 5.10 Температурни сензор

То мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:

- °C – температура пећнице. Треба да буде најмање 25°C виша од температуре температурног сензора.
-  – температура температурног сензора.

1. Подесите функцију загревања / температуру пећнице.
2. Убаците врх сензора за храну у центар најдебљег дела меса или рибе. За рерне, поставите врх температурног сензора тачно у центар, стабилизovan у чврстом састојку. Побрините се да врх не додирује дно посуде за печење.



3. Прикључите температурни сензор у утичницу која се налази унутар уређаја. Погледајте одељак Опис производа. Дисплеј показује тренутну температуру температурног сензора.
4. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру. Притисните ОК.
5. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал. Проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.
6. Искључите уређај.
7. Извуците утикач температурног сензора из утичнице и извадите јело из уређаја.

## 6. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

### 6.1 Препоруке у вези са печењем

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

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

**Симболи који се користе у табелама:**



Врста хране



Функција загревања

	Температуре
	Положај решетке
	Време кувања (мин)
	Додатне информације

## 6.2 Влажно печење уз вентилатор

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

	°C			
Гратинирана тестенина	200	40 - 60	1	1)
Гратинирани кромпир	180	80 - 100	1	1)
Мусака	180	70 - 90	1	1)
Лазање	180	80 - 100	1	1)
Канелони	200	80 - 100	1	1)
Пудинг од хлеба	190	60 - 80	1	1)
Пудинг од пиринча	180	80 - 100	1	1)
Колач с јабукама, направљен од смесе за бисквит торту (округли плех за торту)	160	110 - 120	1	2)
Бели хлеб	200	80 - 100	1	3)
Шунка у комаду	180	110 - 130	1	1)4)

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

## 6.3 Информације за институте за тестирање

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

	°C			
Ситни колачи, 20 по плеху				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 и 4	1)2)3)

	°C			
Немасна бисквит торта				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 и 3	2)5)
Прхки кекс				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 и 4	1)3)
Тост				
	макс.	1 - 2	5	4)6)7)

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

## Додатни рецепти

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

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

## 7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

### 7.1 Напомене у вези са чишћењем

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

### 7.2 Уклањање носача решетке



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

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

### 7.3 Пиролитичко чишћење

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


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


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

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

C3 - Темељно чишћење


3 h

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

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

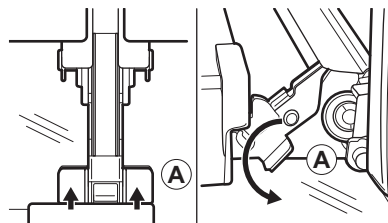
8. Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено”.
9. Сачекајте да се уређај охлади и врата ће се откључати. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом и водом.

### 7.4 Подсетник за чишћење

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

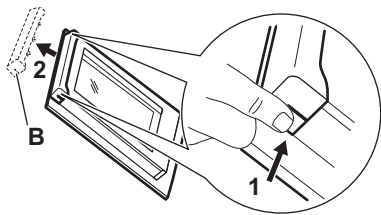
### 7.5 Скидање и инсталирање врата

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



4. Затворите врата делимично док не стану, а затим их подигните са шарки. Будите опрезни, врата су тешка.
5. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.

6. Држите оквир врата **B** на горњој ивици врата са две стране и притисните ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



7. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
8. Подигните сваку стаклену плочу за горњи ивицу и извучите је из вођице. Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.
9. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите

стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.

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

## 7.6 Замена лампе

Искључите уређај са мреже и сачекајте да се охлади.

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

### Горња сијалица

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

## 8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Детаљи о сервису су на плочици са техничким карактеристикама, која се налази на предњем оквиру. Она се види када отворите врата. Не уклањајте плочицу са техничким карактеристикама.

Ако се на дисплеју прикаже код грешке 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.

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

**Уређај се не загрева.**

- Врата нису правилно затворена.

- Контролна брава је активиран.
- Функција аутоматског искључивања је активирана.

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

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

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

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

**Err C2** – Укључите до краја Температурни сензор у утичницу.

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

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

## 9. ENERGETSKA EFIKASNOST

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

Назив добављача	AEG
Идентификација модела	NBA5P50KAB 944035131 NBA5P521AB 944035069 NBA5P531AB 944035059 NBA5P531AB 944035132 OA5PB50SAB 944035135 OA5PB531AB 944035122 TA5PB521AB 944035133 TA5PB531AB 944035121 TA5PB53XAB 944035134
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 пећници	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	71 l
Тип рерне	Уградна пећница
Маса	NBA5P50KAB 33,0 kg NBA5P521AB 34,5 kg NBA5P531AB 34,5 kg NBA5P531AB 34,5 kg OA5PB50SAB 34,0 kg OA5PB531AB 34,5 kg TA5PB521AB 33,0 kg TA5PB531AB 35,0 kg TA5PB53XAB 35,0 kg

Уређај је тестиран према: EN IEC 60350-1.

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

Потрошња енергије у режиму приправности	0,8 W
Потрошња енергије у мрежном режиму приправности	2,0 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	20 мин

Уређај је тестиран према: EN 50564, EN 63474.

Упутства о томе како да активирате и деактивирате повезивање са бежичном мрежом потражите у Пре прве употребе.

### 9.3 Савети за уштеду енергије

- Држите врата затворена током кувања и избегавајте често отварање.
- Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.
- Користите металне или тамне, нерелефне посуде.
- Прескочите предгревање ако није потребно.
- Сведите на минимум паузе између печења више јела.
- Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију (само на одабраним моделима).
- Користите преосталу топлоту да одржите храну топлом. Смањите температуру уређаја на минимум 3–10 мин пре краја кувања.
- Искључите лампицу током кувања ако није потребна.
- Влажно печење уз вентилатор (само за одабране моделе) – ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестирају 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


искључuje. Код неких модела потребно је 30 сек.


- Када је могуће, искључите Вај-фај ради уштеде енергије. Погледајте одељак Пре прве употребе.
- Аутоматско искључивање – из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након

одређеног временског периода. Ако намеравате да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања.

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

## 10. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

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

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

### SLOVENŠČINA

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	35
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	37
3. OPIS IZDELKA.....	39
4. PRED PRVO UPORABO.....	40
5. DNEVNA UPORABA.....	41

6. NAMIGI IN NASVETI.....	45
7. SKRB IN ČIŠČENJE.....	46
8. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	48
9. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	48
10. SKRB ZA OKOLJE.....	49

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## 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 ob-

stajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

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

## 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna

uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.

- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji

del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistil-

nih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Namestitev

#### **UPOZORNENIE!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

### 2.2 Električne povezave

#### **UPOZORNENIE!**

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti ozemljena. Vedno uporabljajte pravilno nameščeno vtičnico z zaščito pred električnim udarom.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.

- Izogibajte se poškodbam omrežnega vtiča in kabla. Če je potrebna zamenjava, jo mora opraviti naš pooblašteni servisni center.
- Ne dopustite, da se napajalni kabli dotikajo ali približujejo vratom aparata ali niši pod njim, zlasti ko je aparat v delovanju ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarci pri delih pod napetostjo in izoliranih delih mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu postopka nameščanja. Po namestitvi poskrbite za dostop do vtičnice.
- Če je omrežna vtičnica razrahljana, vanjo ne priključite omrežnega vtiča.
- Ne odklapljajte naprave tako, da potegnete za napajalni kabel. Vedno povlecite za omrežni vtič.
- Vedno uporabljajte ustrezne izolacijske naprave: zaščita pred izklopi, varovalke (navojne varovalke, odstranjene iz nosilca), odklopniki za ozemljitveni uhajavi tok in kontaktorji.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki odklopi napravo od omrežja na vseh stikalih, z odprtino kontakta vsaj 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

### 2.3 Uporaba

#### **UPOZORNENIE!**

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.

- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Bodite previdni pri odpiranju vrat naprave med delovanjem, saj se lahko sprostijo vroč zrak in vnetljive mešanice alkoholnih sestavin.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Ko so vrata odprta, se izogibajte iskram in odprtemu ognju v bližini aparata.
- Za konzerviranje uporabljajte samo odobreno steklo in kozarce.
- V bližini naprave ne postavljajte vnetljivih snovi.
- Gesla za brezžično povezavo Wi-Fi ne razkrijte nikomur.

### **UPOZORNENIE!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

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

drukih napravah in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.

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

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje

### **UPOZORNENIE!**

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite in izključite napravo iz električnega omrežja.
- Prepričajte se, da je naprava hladna, da preprečite razbitje stekla. Če so steklene plošče vrat poškodovane, se za zamenjavo obrnite na pooblaščen servisni center.
- Pri odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni.
- Po vsaki uporabi očistite in posušite napravo, njeno notranjost in dodatke, da preprečite kondenzacijo pare, korozijo in obrabo površine.
- Redno preverjajte izdelek glede znakov poslabšanja, zaradi katerih je neprimeren za stik z živili, kot so razpoke, pretisni omoti, razslojevanje, krčenje, lepljivost, korozija ali druge vidne spremembe teksture ali videza. Upoštevajte navodila za čiščenje in nego, da preprečite poškodovanje.
- Za čiščenje naprave in dodatne opreme uporabite krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in nevtralne detergente. Ne uporabljajte abrazivnih izdelkov, gobic, topil, ostrih robov ali kovinskih predmetov.
- Pri uporabi razpršila za pečico upoštevajte varnostna navodila na embalaži.

### **Pirolitično čiščenje**

- Preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje
- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
  - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
  - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.

- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne približujejo napravi, saj se ta zelo segreje in iz sprednjih odprtih uhaja vroč zrak.
- Pirolitično čiščenje sprošča hlape iz ostankov kuhanja in gradbenih materialov. Med in po začetnem predgrevanju in pirolitičnem čiščenju zagotovite dobro prezračevanje.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še

posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.

- Nelepljive površine na loncih, ponvah, pladnjih in pripomočkih se lahko poškodujejo zaradi visokotemperaturnega pirolitičnega čiščenja in lahko sproščajo škodljive hlape v nizki koncentraciji.

## 2.5 Odlaganje

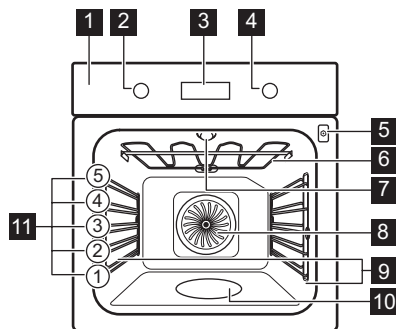
### ⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

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

## 3. OPIS IZDELKA

### 3.1 Splošni pregled



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

### 3.2 Nadzorna plošča

	Pritisnite za nastavev funkcij timerja.
	Pritisnite za nastavev: Hitro segrevanje.
	Pritisnite in držite za vklop in izklop luči naprave.
	Pritisnite za nastavev temperature jedra živila s: senzorjem za živila
	Pritisnite za potrditev izbire.

### Indikatorji prikazovalnika

	Naprava je zaklenjena.
	Podmeni: Kuharski pomočnik.
	Podmeni: Čiščenje.
	Podmeni: Nastavitve
	Hitro segrevanje pečice je vklopljena.
	Kuhanje v sopari je vklopljeno.
	Sonda za hrano je vklopljena.
	Odštevalna ura je vklopljena.



Čas priprave je vklopljena.



Čas zakasnjenege vklopa je vklopljena.



Čas delovanja je vklopljena.



Wi-Fi je vklopljena.



Daljinsko upravljanje je vklopljena.

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

### Za vklop naprave:

1. Pritisnite gumbe. Gumbi se izvlečejo (samo pri izbranih modelih).
2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
3. Obrnite upravljalni gumb, da prilagodite nastavitve.

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

## 4. PRED PRVO UPORABO

### 4.1 Nastavitev časa

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

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

### 4.2 Začetno predgrevanje in čiščenje

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

### 4.3 Brezžična povezava

Za povezavo naprave potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
  - Mobilna naprava, povezana z istim brezžičnim omrežjem.
1. Za prenos aplikacije skenirajte QR kodo, ki se nahaja na hrbtni strani navodil za uporabo. Aplikacijo si lahko prenesete tudi neposredno iz trgovine z aplikacijami.

2. Upoštevajte navodila za uporabo aplikacije.
3. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete
4. Obrnite krmilni gumb, da izberete / Wi-Fi. Vključite ali izklopite ga. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«, Spremenite: Nastavitvami.

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

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

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









### 4.4 Licence za programsko opremo

Programska oprema v tem izdelku vsebuje komponente, ki temeljijo na brezplačni in odprtokodni programski opremi. AEG priznava prispevke odprtokodne programske in robotske skupnosti k razvojnemu projektu.

Za dostop do odprte kode teh brezplačnih in odprtokodnih komponent programske opreme, katerih pogoje za licenco je treba objaviti, in za ogled popolnih informacij o njihovih avtorskih pravicah ter veljavnih pogojih za licen-

## 5. DNEVNA UPORABA

### 5.1 Funkcije pečice

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


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


### 5.2 Nastavitev: Funkcije pečice


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

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



### 5.3 Časovnik

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


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

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

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

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

### 5.4 Nastavitev: SteamBake – Kuhanje s paro




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

#### **UPOZORNENIE!**

Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.



### 5.5 Vstop: Meni

Odprite Meni za dostop do kuharskega pomočnika in nastavitve.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na . Na prikazovalniku se prikaže .
2. Obrnite upravljalni gumb in izberite ikono za vstop v podmeni. Pritisnite .

## 5.6 Nastavitev: Kuharski pomočnik

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

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

### Podmeni: Kuharski pomočnik

#### Legenda



Sonda za meso mora biti povezana za uporabo funkcije. Glejte razdelek Sonda za hrano.



Vboklino pečice napolnite z vodo za pripravo na pari.








Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.





Višina rešetke. Glejte razdelek Opis izdelka.


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

<b>P1</b>	<b>Goveja pečena, manj pečena</b>	  2; <b>pekač</b>
<b>P2</b>	<b>Goveja pečena, srednje pečena</b>	1–1,5 kg; debeline 4–5 cm Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>P3</b>	<b>Goveja pečena, bolj pečena</b>	
<b>P4</b>	<b>Zrezek, srednje pečen, 180–220 g na kos; debeline 3 cm</b>	   3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.

**Pečena/dušena govedina** (bržola, debela potrebušina) 1,5–2 kg



- P5**   2; posoda za pečenje na mreži za pečenje  
Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.

- P6** **Goveja pečena, manj pečena** <sup>1)</sup>

- P7** **Goveja pečena, srednje pečena** <sup>1)</sup>   2; **pekač**  
1–1,5 kg; debeline 4–5 cm  
Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.



- P8** **Goveja pečena, bolj pečena** <sup>1)</sup>

- P9** **Goveji file, manj pečen** <sup>1)</sup>



- P10** **Goveji file, srednje pečen** <sup>1)</sup>   2; **pekač**  
0,5–1,5 kg; debeline 5–6 cm  
Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.

- P11** **Goveji file, bolj pečen** <sup>1)</sup>



**Telečja pečenka** (npr. pleče)

- P12**   2; posoda za pečenje na mreži za pečenje, 0,8–1,5 kg; debeline 4 cm  
Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat. Pecite pokrito.



**Pečen svinjski vrat ali pleče**, 1,5–2 kg

- P13**   2; pečica na mreži za pečenje  
V posodo za pečenje mesa dodajte 200 ml tekočine.


**Vlečena svinjina** <sup>1)</sup>, 1,5–2 kg





























- P14**   2; **pekač**  
Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.























**Svinjska ledvena pečenka**, 1–1,5 kg; debeline 5–6 cm




- P15**   2; posoda za pečenje na mreži za pečenje  
Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.




**Svinjska rebrca**, 2–3 kg; uporabite surove, debeline 2–3 cm

- P16**  3; **globok pekač**  
Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.

P17	<b>Jagnječje stegno s kostmi</b> , 1,5–2 kg; debeline 7–9 cm   2; posoda za pečenje na <b>pekaču</b> Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P18	<b>Cel piščanec</b> , 1–1,5 kg; svež   2;  200 ml; globoka posoda na <b>pekaču</b> Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
P19	<b>Polovica piščanca</b> , 0,5–0,8 kg   3; <b>pekač</b>
P20	<b>Piščančje prsi</b> , 180–200 g na kos    2; globoka posoda na <b>mreži za pečenje</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
P21	<b>Piščančja bedra, sveža</b>   3; <b>pekač</b> Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
P22	<b>Raca, cela</b> , 2–3 kg   2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
P23	<b>Gos, cela</b> , 4–5 kg   2; <b>globok pekač</b> Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
P24	<b>Mesna štruca</b> , 1 kg   2; <b>mreža za pečenje</b>
P25	<b>Cela riba, pečena</b> , 0,5–1 kg na ribo   2; <b>pekač</b> Ribo napolnite z maslom, začimbami in zelišči.
P26	<b>Ribji file</b>   3; globoka posoda na <b>mreži za pečenje</b>
P27	<b>Skutna torta</b>  2;  28 cm model za pečenje na <b>mreži za pečenje</b>
P28	<b>Jabolčni kolač</b>   2;  100–150 ml; <b>pekač</b>
P29	<b>Jabolčna pita</b>  2; model za pite na <b>mreži za pečenje</b>



P30	<b>Jabolčna pita</b>   2;  100–150 ml;  22 cm model za pito na <b>mreži za pečenje</b>
P31	<b>Čokoladni kolač</b> , 2 kg testa  3; <b>globok pekač</b>
P32	<b>Muffini</b>   2;  100–150 ml; model za mafine na <b>mreži za pečenje</b>
P33	<b>Biskvitno pecivo</b>  2; model za biskvit na <b>mreži za pečenje</b>
P34	<b>Pečen krompir</b> , 1 kg  2; <b>pekač</b> Uporabite cel krompir z lupino.
P35	<b>Pečen krompir v krhljih</b> , 1 kg  3; <b>pekač</b> , obložen s papirjem za peko Narežite krompir na kose.
P36	<b>Mešana zelenjava na žaru</b> , 1–1,5 kg  3; <b>pekač</b> , obložen s papirjem za peko Narežite zelenjavo na kose.
P37	<b>Kroketi, zamrznjeni</b> , 0,5 kg  3; <b>pekač</b>
P38	<b>Ocvrt krompir, zamrznjen</b> , 0,75 kg  3; <b>pekač</b>
P39	<b>Mesna/zelenjavna lasanja s suhimi testenskimi lističi za lasanjo</b> , 1–1,5 kg  2; globoka posoda na <b>mreži za pečenje</b>
P40	<b>Gratiniran krompir (surov krompir)</b> 1–1,5 kg  1; globoka posoda na <b>mreži za pečenje</b> Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
P41	<b>Sveža pica, tanka</b>   2;  100 ml; <b>pekač</b> , obložen s papirjem za peko
P42	<b>Sveža pica, debela</b>   2; <b>pekač</b> , obložen s papirjem za peko
P43	<b>Kiš</b>  2; <b>pekač na mreži za pečenje</b>

**P44** Francoske štručke / ciabatta / beli kruh, 0,8 kg  
  2;  150 ml; pekač, obložen s papirjem za peko  
 Več časa, potrebnega za beli kruh.

**P45** Polnozrnat / ržen / črni kruh, 1 kg  
  2;  150 ml; pekač, obložen s papirjem za peko / model za kruh na mreži za pečenje

<sup>1)</sup> Pečenje pri nizki temperaturi.

## 5.7 Spreminjanje: Nastavitve

- Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete .
- Obrnite krmilni gumb, da izberete . Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavitve. Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da spremenite vrednost. Pritisnite OK.
- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

### Podmeni: Nastavitve

Nastavitev	Vrednost
01	Ura Spremeni
02	Osvetlitev 1 - 5
03	Zvok tipk 1 - Pisk, 2 - Klikni, 3 - Zvok izklopljen
04	Glasnost 1 - 4
05	Sonda za hrano Dejanje 1 - Alarm in zaustavitev, 2 - Alarm
06	Čas delovanja Vklop/Izklop
07	Osvetlitev Vklop/Izklop
08	Hitro segrevanje pečice Vklop/Izklop
09	Opomnik za čiščenje Vklop/Izklop
10	Wi-Fi Vklop/Izklop
11	Samodejno daljinsko delovanje Vklop/Izklop
12	Pozabi omrežje Da/ne
13	Predstavitveni način Aktivacijska koda: 2468

Nastavitev	Vrednost
14	Različica programske opreme Preverjanje
15	Ponastavi vse nastavitve Da/ne

## 5.8 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje naključno spreminjanje funkcije aparata.

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

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

 OK - pritisnite in držite, da vklopite funkcijo.

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

 OK - pritisnite in držite, da izklopite funkcijo.

## 5.9 Pripomočki

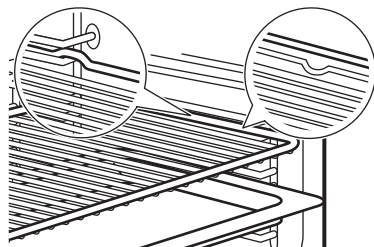


Dodatna oprema je na voljo glede na model. Skenirajte QR kodo, da preverite, kako uporabljati dodatno opremo, ki je priložena napravi. Dodatno opremo lahko naročite ločeno. Za več informacij se obrnite na lokalnega dobavitelja.

obrnite na lokalnega dobavitelja.

Mala zarezna na vrhu poveča varnost in zaščito pred nagibom. Rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

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



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


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

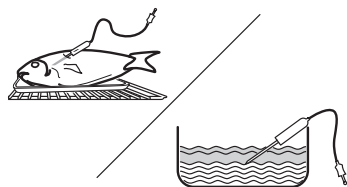
Če uporabljate pladenj z luknjami, pod njega postavite pladenj/posodo za zbiranje kapljic tekočine.

## 5.10 Sonda za hrano

Meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

- °C - temperatura pečice. Mora biti vsaj 25°C višja od temperature sonda za meso.
  -  temperatura sonda za meso.
1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo pečice.
  2. Konico tipala za jedi potisnite v sredino, če je možno, v najdebelejši del. Za enolončnice postavite konico sonda za meso točno v sredino, trdno v trdni sestavini. Prepričajte se, da se konica ne dotika dna pekača za peko.



3. Sondo za meso priključite v vtičnico v napravi. Glejte razdelek Opis izdelka. Prikazovalnik prikazuje trenutno temperaturo sonda za meso.
4. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo. Pritisnite OK.
5. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Signal lahko zaustavite s pritiskom poljubnega simbola. Preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.
6. Izključite napravo.
7. Iztaknite vtič sonda za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.






## 6. NAMIGI IN NASVETI

### 6.1 Priporočila za pečenje

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





Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.





**Simboli, uporabljeni v razpredelnih:**

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

### 6.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.














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


	°C			
Beli kruh	200	80 - 100	1	3)
Svinjsko stegno	180	110 - 130	1	1)4)

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

### 6.3 Informacije za testne inštitute








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

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

	°C			
Toast				
	Največje	1 - 2	5	4)6)7)

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

### Dodatni recepti

		°C		
Beljakovi poljubčki				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Piščanec				
	2	200	60 - 80	4)

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

## 7. SKRBI IN ČIŠČENJE

### 7.1 Opombe o čiščenju

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

### 7.2 Odstranjevanje nosilcev rešetk

1. Poskrbite, da je naprava hladna.



2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.
4. Nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj. Ponovite korake v obratnem vrstnem redu.

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


### 7.3 Pirolytično čiščenje

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


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

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

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

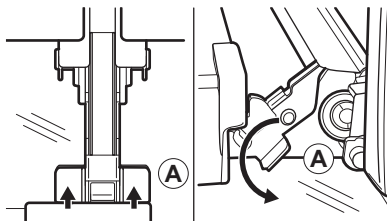
6. Obrnite upravljalni gumb, da izberete program čiščenja in pritisnite OK.
7. Pritisnite OK za začetek čiščenja.  
Ko se zažene čiščenje, so vrata naprave zaklenjena in luč je ugasnjena. Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice. Dokler se vrata ne odklenejo, se na zaslonu prikazuje .
8. Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
9. Počakajte, da se naprava ohladi in se vrata odklenejo. Notranjost pečice očistite z mehko krpo in vodo.

### 7.4 Opomnik za čiščenje

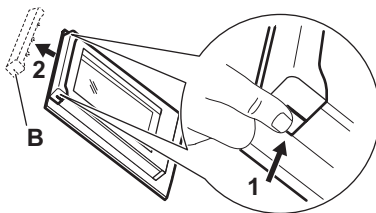
Ko po kuhanju na prikazovalniku utripa , vas naprava opomni, da jo je potrebno očistiti s pirolitičnim čiščenjem. Opomnik lahko izklopite v podmeniju: Nastavitve. Glejte Dnevna uporaba, Spreminjanje: Nastavitve.

### 7.5 Odstranjanje in nameščanje vrat

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



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



7. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
8. Vsako stekleno ploščo dvignite za zgornji rob in jo odstranite iz vodila. S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko počí.
9. Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.

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

### 7.6 Zamenjava žarnice

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

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

#### Zgornja žarnica

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

#### 4. Namestite stekleni pokrov.

## 8. ODPRAVLJANJE TEŽAV

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

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

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

**Naprava se ne segreje.**

- Vrata niso pravilno zaprta.
- Ključavnica je vklopljena.

- Vklopljen je samodejni izklop.

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

**Žarnica je izklopljena.** - Vlažno pečenje - je aktiviran.

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

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

**Err C2** - Povsem vključite Sonda za hrano v vtičnico.

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

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

## 9. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

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

Ime dobavitelja	AEG
Identifikacija modela	NBA5P50KAB 944035131 NBA5P521AB 944035069 NBA5P531AB 944035059 NBA5P531AB 944035132 OA5PB50SAB 944035135 OA5PB531AB 944035122 TA5PB521AB 944035133 TA5PB531AB 944035121 TA5PB53XAB 944035134
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	NBA5P50KAB	33,0 kg
	NBA5P521AB	34,5 kg
	NBA5P531AB	34,5 kg
	NBA5P531AB	34,5 kg
	OA5PB50SAB	34,0 kg
	OA5PB531AB	34,5 kg
	TA5PB521AB	33,0 kg
	TA5PB531AB	35,0 kg
	TA5PB53XAB	35,0 kg

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

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

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0,8 W
Poraba energije v omrežnem stanju pripravljenosti	20 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min

Naprava je preizkušena v skladu z: EN 50564, EN 63474.

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



## 9.3 Nasveti za varčevanje z energijo

- Med kuhanjem imejte vrata zaprta in jih ne odpirajte pogosto.
- Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.
- Uporabljajte kovinsko ali temno, neodsevno posodo.
- Preskočite predgrevanje, razen če je potrebno.
- Zmanjšajte odmore med peko več jedi.
- Kadar je mogoče, za varčevanje z energijo uporabljajte funkcijo pečenja z ventilatorjem (samo pri izbranih modelih).
- Za ohranjanje toplote hrane uporabite preostalo toploto. Zmanjšajte temperaturo

naprave najmanj 3–10 min pred koncem kuhanja.

- Med kuhanjem ugasnite žarnico, razen če je potrebna.
- Vlažno pečenje (samo izbrani modeli) – ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z zahtevami razreda energetske učinkovitosti in okoljsko primerne zasnovi (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1. Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo. Ko uporabite to funkcijo, luč samodejno ugasne. Pri nekaterih modelih traja 30 sek.
- Ko je mogoče, izklopite Wi-Fi, da prihranite energijo. Glejte razdelek Pred prvo uporabo.
- Samodejni izklop – iz varnostnih razlogov se naprava po določenem času samodejno izklopi, če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene. Če nameravate funkcijo pečice uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja.
  - 12,5 h: 30–115 °C
  - 8,5 h: 120–195 °C
  - 5,5 h: 200–245 °C
  - 3 h: 250–maksimum °C

## 10. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, označene s simbolom . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave, označene s simbolom  skupaj z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite krajev-nemu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.

### УКРАЇНСЬКА

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	50
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	52
3. ОПИС ВИРОБУ.....	54
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..	55
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	56

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	61
7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	62
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	63
9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	64
10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	65

Може змінитися без оповіщення.

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу уважно ознайомтеся з наданими інструкціями. Виробник не несе відповідальності за травми чи збитки, спричинені неправильним установленням або використанням. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом і мобільними пристроями з програмою.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб під час використання та охолодження діти та домашні тварини не підходили близько до приладу.
- Увімкніть пристрій захисту від доступу дітей (за наявності).
- Діти не повинні виконувати роботи з очищення або обслуговування приладу без нагляду.

### 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, го-

- тельних номерах, пансіонатах, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у відповідну конструкцію.
  - Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
  - У разі пошкодження електричного кабелю заміну, задля уникнення ураження електричним струмом, має проводити виробник, його авторизований сервісний центр або інші особи, що мають аналогічну кваліфікацію.
  - **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
  - **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торка-

- тися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
  - Використовуйте тільки термощуп (датчик температури всередині продукту), рекомендований для цього приладу.
  - Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.
  - Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
  - Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
  - Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Монтаж

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та закрите взуття.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у прийнятному безпечному місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу перевірте, чи його врівняно й чи дверцята відчиняються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

### 2.2 Підключення до електромережі

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.
- Переконайтеся, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Прилад має бути заземлений. Завжди використовуйте належним чином встановлену розетку, захищену від доступу до частин, що проводять струм.
- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
- Уникайте пошкодження вилки та кабелю живлення. В разі необхідності заміни звертайтеся до наших авторизованих сервісних центрів.

- Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під ним, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, щоб їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте вилку в електричну розетку лише після закінчення установки. Забезпечте доступ до вилки після встановлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники, викручені з патрона), реле захисту від витоку струму на землю та контактори.
- Електрична установка повинна мати ізолюючий пристрій, який від'єднує прилад від мережі на всіх полюсах, з шириною розмикання контактів не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

### 2.3 Користування

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відкриваючи дверцята приладу під час роботи, оскільки з приладу може виходити гаряче повітря та легкозаймисті суміші, що

утворюються з інгредієнтів, що містять спирт.

- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Не підносьте іскри та відкрите полум'я подалі від приладу з відчиненими дверцятами.
- Для консервації використовуйте лише затверджені скляні банки.
- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали поблизу приладу.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.

### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не розміщуйте посуд або предмети безпосередньо на дні камери;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
  - не залишайте вологий посуд та їжу в приладі після приготування;
  - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на продуктивність приладу.
- Використовуйте глибоке деко для пирогів із вологою начинкою, оскільки фруктові соки можуть утворювати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад встановлено за меблевою панеллю, не закривайте панель під час використання або до повного охолодження приладу, щоб запобігти пошкодженню під впливом тепла та вологи.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не

придатні для освітлення побутових приміщень.

- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампи з тими самими технічними характеристиками.
- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## **2.4 Догляд та очищення**

### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі.
- Переконайтеся, що прилад охолонув, щоб уникнути розтріскування скла. Якщо скляні панелі дверцят пошкоджені, зверніться до авторизованого сервісного центру для їх заміни.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, оскільки вони важкі.
- Після кожного використання очищуйте та сушіть прилад, камеру всередині та аксесуари, щоб запобігти конденсації пари, корозії та погіршенню стану поверхні.
- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщин, здуття, розшарування, скручування, липкості, корозії або інших видимих змін текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтесь інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.
- Для очищення приладу та аксесуарів використовуйте мікрофіброву серветку, змочену теплою водою з нейтральним мийним засобом. Не використовуйте абразивні засоби, губки, розчинники, гострі або металеві предмети.
- Користуючись спреєм для духової шафи, дотримуйтесь інструкцій з безпеки, зазначених на упаковці.

### **Піролітичне очищення**

- Прочитайте всі інструкції щодо піролітичного очищення
- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднім прогріванням видаліть із камери духової шафи:
  - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;

- будь-які знімні предмети (зокрема полицьки, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо;
- Під час піролітичного очищення не пускайте дітей близько до приладу, оскільки він сильно нагрівається і випускає гаряче повітря з передніх вентиляційних отворів.
- Під час піролітичного очищення із залишків їжі та конструкційних матеріалів виділяються випаровування. Забезпечте хорошу вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання та піролітичного очищення.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються під час піролізу або із залишків їжі, як зазначено вище, не є шкідливими для людини, зокрема для дітей або осіб, що мають проблеми зі здоров'ям.
- Тримайте домашні тварини подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо

птахи та рептилії) можуть бути дуже чутливими до зміни температури та випаровувань.

- Антипригарні поверхні каструль, сковорідок, дек та кухонного приладдя можуть бути пошкоджені під час піролітичного очищення за високої температури та виділяти шкідливі випари в невеликих кількостях.

## 2.5 Утилізація

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

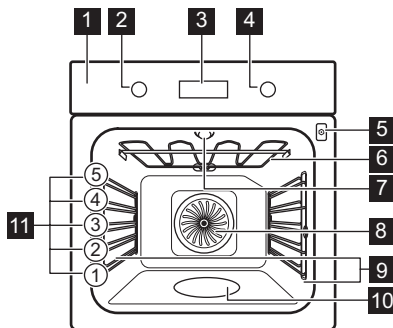
Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від мережі живлення, потім відріжте та утилізуйте електричний кабель.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. ОПИС ВИРОБУ

### 3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагріву
- 3 Дисплей
- 4 Ручка керування
- 5 Гніздо термошупа
- 6 Нагрівальний елемент





- 7 Лампа
- 8 Вентилятор
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Заглибина камери
- 11 Рівні полиць

### 3.2 Панель керування

	Натисніть, щоб установити функції таймера.
	Натисніть, щоб установити швидке нагрівання.
	Натисніть, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
	Натисніть, щоб установити температуру всередині страви за допомогою термошупа.
OK	Натисніть для підтвердження вибору.

## Індикатори на дисплеї

	Прилад заблоковано.
	Підменю: Допомога при готуванні.
	Підменю: Очищення.
	Підменю: Налаштування
	Функцію Швидкий нагрів увімкнено.
	Приготування на парі увімкнене.
	Функцію Термощуп увімкнено.
	Функцію Таймер увімкнено.
	Функцію Час готування увімкнено.
	Функцію Відкладений запуск увімкнено.

	Функцію Таймер прямого відліку увімкнено.
	Функцію Wi-Fi увімкнено.
	Функцію Дистанційна робота увімкнено.
	Індикатор виконання — візуально показує, коли прилад досягає встановленої температури або коли час готування закінчується.

### Для увімкнення приладу:

1. Натисніть ручки. Ручки виступають назовні (тільки на вибраних моделях).
2. Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб вибрати певну функцію.
3. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати налаштування.

Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій нагрівання в положення вимикання **0**.



## 4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### 4.1 Налаштування часу

Після першого підключення до мережі дочекайтеся, доки на дисплеї не відобразиться: "00:00" або "12:00" (залежно від моделі).

1. Поверніть ручку керування, щоб встановити час.
2. Натисніть **OK**.



### 4.2 Початкове попереднє прогрівання та очищення

1. Прогрійте порожній прилад, щоб видалити запахи. Провітріть приміщення.
2. Зніміть всі аксесуари та опори полиць.
3. Встановіть кожну функцію на максимальну температуру та дозвольте приладу працювати протягом визначеного періоду часу:  1 год,  15хв,  15хв. Докладніше в розділі «Щоденне користування».
4. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
5. Протріть ганчіркою з мікрофібри, змоченою теплою водою з м'яким

мийним засобом. Замініть аксесуари та опори полиць.

### 4.3 Бездротове підключення

Щоб підключити прилад, потрібно:

- бездротова мережа з виходом в інтернет;
  - Мобільний пристрій, підключений до тієї ж бездротової мережі.
1. Щоб завантажити застосунок, відскануйте QR-код, який міститься на звороті інструкції з експлуатації. Ви також можете завантажити застосунок безпосередньо з магазину застосунків.
  2. Дотримуйтеся інструкцій щодо встановлення додатка.
  3. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати .
  4. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Wi-Fi. Увімкніть або вимкніть. Див. розділ «Щоденне користування», Зміна: Налаштування.

Wi-Fi увімкнено за стандартним налаштуванням. Див. розділ «Енергоефективність», пункт «Поради щодо енергозбереження».

① З міркувань безпеки режим дистанційної роботи автоматично вимикається через 24 год. За потреби повторіть встановлення.

Частота	2.4 ГГц WLAN 2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимальна потужність	EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

#### 4.4 Ліцензії на програмне забезпечення









Програмне забезпечення в цьому продукті містить компоненти, створені на основі

вільного програмного забезпечення з відкритим кодом. AEG визнає внесок спільноти розробників вільного програмного забезпечення та робототехніки у проект розробки.

Для отримання доступу до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також для перегляду повної інформації про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

## 5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

### 5.1 Функції нагріву

	<b>Вентилятор:</b> Рівномірне випікання, ніжність, сушіння
	<b>Традиційне готування:</b> Традиційне випікання
	<b>SteamBake:</b> Готування на парі
	<b>Заморожена їжа:</b> Картопля фрі, картопляні скибочки, рулетки з начинкою
	<b>Функція «Піца»:</b> Випікання піци
	<b>Нижній нагрів:</b> Випікання тортів
	<b>Волога конвекція:</b> Випічка
	<b>Гриль:</b> Приготування тостів, гриль
	<b>Турбо-гриль:</b> Смаження м'яса, підрум'янювання


Під час використання деяких функцій духової шафи можливе автоматичне вимкнення лампи за температури нижче 80°C.


### 5.2 Налаштування: Функції нагріву


1. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати функцію нагріву.
2. Поверніть ручку керування для встановлення температури.

» Швидкий нагрів — натисніть і утримуйте, щоб скоротити час нагріву. Доступно для деяких функцій нагріву. Вентилятор може увімкнутися автоматично.

### 5.3 Таймер

1. Поверніть перемикачі, щоб вибрати функцію нагрівання й встановити температуру за потреби.
2. Натисніть і утримуйте , доки на дисплеї не з'явиться потрібна функція таймера:


 **Таймер:** встановлення зворотнього відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал.

 **Час готування.** встановлення зворотнього відліку. Коли таймер завершує відлік, лунає сигнал, і приготування зупиняється.

 **Відкладений запуск.** Відкладання початку та/або завершення готування.

3. Поверніть ручку керування, щоб встановити час.
4. Натисніть **OK**.
5. Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено».

## 5.4 Налаштування: SteamBake - Приготування на парі


1. Дайте приладу охолонути.
2. Налийте в заглибину камери максимум 250 мл водопровідної води. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли прилад гарячий.
3. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати функцію нагріву .
4. Поверніть ручку керування для встановлення температури.
5. Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хв для створення вологості.
6. Помістіть продукти в прилад.
7. Після завершення приготування поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.», щоб вимкнути прилад.
8. Коли прилад охолоне, видаліть залишки води із заглибини камери за допомогою м'якої ганчірки.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Обережно відкрийте дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.

## 5.5 Вхід: Меню

Відкрийте Меню, щоб отримати доступ до страв з функцією Допомога при готуванні та налаштувань.


1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .


На дисплеї відображається , , .

2. Поверніть ручку керування та виберіть значок для входу в підменю. Натисніть ОК.





## 5.6 Налаштування: Допомога при готуванні

Допомога при готуванні підменю складається з програм, призначених для приготування спеціальних страв. Програми запускаються з відповідного налаштування. Можна регулювати час і температуру під час готування.








1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .




































2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати . Натисніть ОК.
3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати страву (P1–P...). Натисніть ОК.
4. Покладіть продукти всередину приладу. Натисніть ОК.
5. Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.























### Підменю: Допомога при готуванні










Позначення	
	Для використання функції необхідно підключити термошуп. Докладніше в розділі «Термошуп».
	Для приготування на парі наповніть заглибину камери водою.
	Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.
	Рівень полиці. Докладніше в розділі «Опис виробу».

На дисплеї відображається **P** та номер страви, який можна переглянути в таблиці.

<b>P1</b>	<b>Ростбїф, не-просмажений</b>	  2; деко для випікання
<b>P2</b>	<b>Ростбїф, помірно просмажений</b>	1–1,5 кг; товщина 4–5 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
<b>P3</b>	<b>Ростбїф, добре просмажений</b>	
<b>Стейк, помірно просмажений, 180–220 г</b> штука; товщина 3 см		
<b>P4</b>	   3; деко для смаження на комбінованій решітці	Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
<b>Запечена/тушкована яловичина</b> (спинна частина, оковалок) 1,5–2 кг		
<b>P5</b>	  2; деко для смаження на комбінованій решітці	Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Додайте рідини. Помістіть у прилад.



P6	Ростбїф, не-просмажений <sup>1)</sup>	  2; деко для випікання
P7	Ростбїф, помірно просмажений <sup>1)</sup>	1–1,5 кг; товщина 4–5 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
P8	Ростбїф, добре просмажений <sup>1)</sup>	
P9	Фїле яловичини, непросмажене <sup>1)</sup>	  2; деко для випікання
P10	Фїле яловичини, помірно просмажене <sup>1)</sup>	0,5–1,5 кг; товщина 5–6 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
P11	Фїле яловичини, просмажене <sup>1)</sup>	
P12	Запечена телятина (наприклад, лопатка)	  2; деко для смаження на комбінованій решітці, 0,8–1,5 кг; товщина 4 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Додайте рідини. Помістіть у прилад. Запекати під кришкою.
P13	Запечена свиняча шийка або лопатка, 1,5–2 кг	  2; деко для смаження на комбінованій решітці Додайте 200 мл рідини в деко для смаження.
P14	Свинина смикана <sup>1)</sup> , 1,5–2 кг	  2; деко для випікання Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
P15	Свиняча вирізка, 1–1,5 кг; товщина 5–6 см	  2; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
P16	Свинячі реберця, 2–3 кг; використовувати сирими, товщина 2–3 см	 3; глибоке деко Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P17	Ягнча нога з кісткою, 1,5–2 кг; товщина 7–9 см	  2; деко для смаження на деко для випікання Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P18	Курка ціла, 1–1,5 кг; сира	  2;  200 мл; форма для запікання на деко для випікання Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
P19	Курка, половина, 0,5–0,8 кг	  3; деко для випікання
P20	Куряча грудка, 180–200 г штука	  2; форма для запікання на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці.
P21	Курячі ніжки, сирі	  3; деко для випікання Якщо ви спершу маринуете курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.
P22	Качка, ціла, 2–3 кг	  2; деко для смаження на комбінованій решітці Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку, коли мине половина часу готування.
P23	Гуска, ціла, 4–5 кг	  2; глибоке деко Покладіть м'ясо у глибоке деко для випічки. Переверніть гуску, коли мине половина часу готування.
P24	М'ясний рулет, 1 кг	  2; комбінована решітка
P25	Риба, ціла, на грилі, 0,5–1 кг штука	  2; деко для випікання Змастіть рибу маслом, спеціями та травами.
P26	Рибне фїле	 3; форма для запікання на комбінованій решітці
P27	Чизкейк	 2;  28 см роз'ємна форма на комбінованій решітці

P28	  2;  Шарлотка з яблуками 100–150 мл; деко для випікання
P29	 2; Яблучний тарт кругла форма на комбінованій решітці
P30	  2;  Яблучний пиріг 100–150 мл; Ø 22 см кругла форма на комбінованій решітці
P31	 3; Брауні, 2 кг тіста глибоке деко
P32	  2;  Мафіни 100–150 мл; форма для мафінів на комбінованій решітці
P33	 2; Кекс прямокутна форма на комбінованій решітці
P34	 2; Печена картопля, 1 кг деко для випікання Використовуйте цілу картоплю в шкірці.
P35	 3; Картопля скибочками, 1 кг деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання Поріжте картоплю на шматочки.
P36	 3; Суміш овочів на грилі, 1–1,5 кг деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання Поріжте овочі на шматочки.
P37	 3; Крокети, заморожені, 0,5 кг деко для випікання
P38	 3; Картопля фрі, заморожена, 0,75 кг деко для випікання
P39	 2; М'ясна / овочева лазанья із сухих листів пасти, 1–1,5 кг форма для запікання на комбінованій решітці
P40	 1; Картопляна запіканка (сира картопля) 1–1,5 кг форма для запікання на комбінованій решітці Оберніть страву, коли мине половина часу готування.
P41	  2;  Піца сира, тонка 100 мл; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання

P42	  2; Піца сира, товста деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання
P43	 2; Кіш форма для випікання на комбінованій решітці
P44	  2;  Багет / чабата / білий хліб, 0,8 кг 150 мл; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання Для білого хліба необхідно більше часу.
P45	  2;  Цільнозерновий / житній / чорний хліб, 1 кг 150 мл; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання / прямокутна форма на комбінованій решітці

1) Приготування за низької температури.

## 5.7 Заміна: Налаштування

1. Поверніть перемикач функцій нагрівання на позначку .
2. Поверніть ручку керування на позначку . Натисніть ОК.
3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати налаштування. Натисніть ОК.
4. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати значення. Натисніть ОК.
5. Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вийти з Меню.

## Підменю: Налаштування

	Налаштування	Значення
01	Час доби	Змінити
02	Яскравість дисплею	1 - 5
03	Сигнали кнопок управління.	1 – Короткий гудок, 2 – Клацання, 3 – Без звуку
04	Рівень гучності	1 - 4
05	Термощуп Дія	1 – Сигнал і зупинка, 2 – Сигнал
06	Таймер прямого відліку	Увімк / Вимк
07	Підсвітка	Увімк / Вимк
08	Швидкий нагрів	Увімк / Вимк


	Налаштування	Значення
09	Нагадування про очищення	Увімк / Вимк
10	Wi-Fi	Увімк / Вимк
11	Автоматичне дистанційне функціонування	Увімк / Вимк
12	Забути мережу	Так / Ні
13	Демонстраційний режим	Код активації: 2468
14	Версія програмного забезпечення	Перевірте
15	Скинути всі налаштування	Так / Ні


## 5.8 Блокування


Ця функція запобігає випадковій зміні режиму роботи приладу.

При увімкненні під час використання приладу панель керування блокується, що гарантує подальше безперебійне використання поточних налаштувань готування.

За ввімкнення, коли прилад вимкнено, панель керування продовжує блокуватися, що запобігає ненавмисному увімкненню приладу.

 ОК — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію.

Пролунає звуковий сигнал.  — блимає 3 рази, коли увімкнено блокування. Дверцята приладу заблоковані.

 ОК — натисніть і утримуйте, щоб вимкнути функцію.

## 5.9 Аксесуари

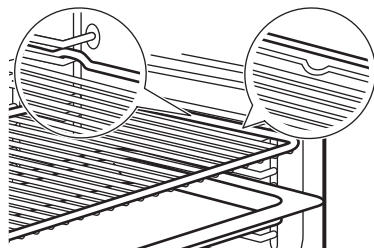


Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що поставляються разом із приладом. Додаткові аксесуари можна замовити окремо. Для отримання додаткової інформації зверніться до місцевого постачальника.

Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі. Обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних

рейок. Переконайтеся, що полицка торкається задньої стінки духової шафи, .



Якщо деко має нахил, розмістіть його в напрямку задньої стінки всередині духової шафи.


Якщо на аксесуарі є напис, переконайтеся, що він повернений до вас.

Якщо використовується деко з отворами, помістіть під нього інше деко/піддон для збору крапель рідини.

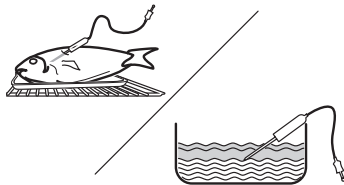
## 5.10 Термошуп

Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

- $^{\circ}\text{C}$  — температура духової шафи. Вона повинна бути принаймні на  $25^{\circ}\text{C}$  вищою за температуру термошупа.
-  — температура термошупа.

1. Встановіть функцію нагрівання та температуру духової шафи.
2. Вставте кінчик термошупа по центру шматка м'яса чи риби, за можливості в максимально товстій його частині. Для запіканок кінчик термошупа слід вставляти точно по центру в ущільненому шарі страви. Переконайтеся, що кінчик не торкається дна форми для випікання.



3. Вставте штекер термошупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Див. розділ Опис виробу. На дисплеї показана поточна температура термошупа.

4. Поверніть ручку керування для встановлення температури. Натисніть ОК.
5. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Для вимкнення звукового сигналу

достатньо натиснути будь-який символ. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування, за потреби.

6. Вимкніть прилад.
7. Витягніть штекер термошупа з гнізда та відстаньте страву з приладу.






## 6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

### 6.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються. Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.


Нумерація рівнів починається з дна духової шафи.

**Символи, що використовуються в таблицях:**

	Тип продукту
	Функція нагрівання
°C	Температура
	Рівень полицки
	Час готування (хв)
	Додаткова інформація

### 6.2 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

	°C			
Запіканка з макаронами	200	40 - 60	1	1)
Картопляна запіканка (гратен)	180	80 - 100	1	1)
Мусака	180	70 - 90	1	1)
Лазанья	180	80 - 100	1	1)
Каннеллоні	200	80 - 100	1	1)
Хлібний пудинг	190	60 - 80	1	1)

	°C			
Рисовий пудинг	180	80 - 100	1	1)
Яблучний торт з бісквітного тіста (кругла форма для випічки)	160	110 - 120	1	2)
Білий хліб	200	80 - 100	1	3)
Свиняча ніжка	180	110 - 130	1	1)4)

1) Використовуйте скляну тарілку на комбінованій решітці.













2) Використовуйте пружинну форму Ø 26 см.

3) Використовуйте деко для випікання.

4) Додайте 200 мл води в скляну тарілку.

### 6.3 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 та 4	1)2)3)
Нежирний бісквіт				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 і 3	2)5)
Пісочне печиво				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)

	°C			
	140	37 - 47	2 та 4	1)3)
Тост				
	макс.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.
- 2) Попередньо розігрійте порожній прилад. Не використовуйте Швидкий нагрів.
- 3) Використовуйте універсальну форму на четвертому рівні.
- 4) Використовуйте Комбінована решітка.
- 5) Використовуйте комбіновану решітку та деко для випікання під нею. Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.
- 6) Попередньо прогрійте порожній прилад протягом 5 хв. Не використовуйте: Швидкий нагрів.
- 7) Відповідно до: IEC 60350-1:2023.

## Додаткові рецепти

		°C		
Безе				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Курка				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.
- 2) Використовуйте папір для випікання.
- 3) Попередньо розігрійте порожній прилад. Не використовуйте Швидкий нагрів.
- 4) Помістіть курку на комбіновану решітку грудкою донизу. Установіть деко для випікання на перший рівень. Перевірте курку, коли мине половина часу готування.

## 7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

### 7.1 Примітки щодо очищення

- Використовуйте розчин для очищення металевих поверхонь.
- Для видалення залишків накипу використовуйте рідкий мийний засіб, рекомендований виробником.
- Не тримайте продукти в приладі довше 20 хвилин.
- Не мийте аксесуари у посудомийній машині.

### 7.2 Знімання опорних рейок

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.
4. Поверніть опорні рейки назад у вихідне положення. Повторіть дії в зворотному порядку.

Якщо телескопічні напрямні постачаються в комплекті, їхні стопорні штифти повинні бути спрямовані вперед.

### 7.3 Піролітичне очищення


Ця програма випалює залишки бруду в приладі. Використовуйте її, коли прилад потребує ретельного очищення.

Якщо поруч розміщено інші прилади, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

1. Дайте приладу охолонути.
2. Вийміть усі аксесуари та знімні опорні рейки.
3. За допомогою м'якої ганчірки очистьте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого засобу для миття.
4. Поверніть перемикач функцій нагрівання на позначку для входу в Меню.
5. Поверніть ручку керування на позначку і натисніть ОК.


Програма очищення	Тривалість
C1 - Легке очищення	1 h
C2 - Звичайне очищення	1 h 30 min
C3 - Ретельне очищення	3 h

6. Поверніть ручку керування, щоб вибрати програму очищення, і натисніть ОК.
7. Натисніть ОК, щоб почати очищення.

Після запуску очищення дверцята приладу блокуються й лампочка не світиться. Не запускайте функцію, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю. Поки дверцята заблоковано, на дисплеї відображається .

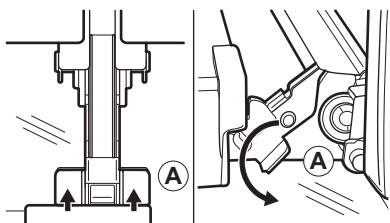
- Після очищення поверніть перемикач функції нагрівання в положення «вимкнено».
- Зачекайте, доки прилад охолоне й дверцята розблокуються. Очистьте внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою і теплою водою.

## 7.4 Нагадування про очищення

Коли після сеансу готування на дисплеї мигтить , прилад нагадує про необхідність очищення за допомогою функції піролітичного очищення. Нагадування можна вимкнути в підменю: Налаштування. Див. Щоденне користування, Зміна: Налаштування.

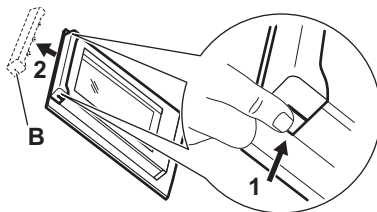
## 7.5 Знімання та встановлення дверцят

- Дайте пристрою охолонути.
- Повністю відчиніть дверцята.
- Натисніть на стопорні важелі **A** на двох завісах дверцят.



- Частково прикрийте дверцята до зупинки, а потім зніміть їх із завіс. Будьте обережні, дверцята важкі.
- Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою тканиною.

- Візьміться за оздоблення дверцят **B** на їхньому верхньому краї з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



- Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
- Підніміть кожну скляну панель за верхній край і зніміть її з напрямної. Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.
- Очистьте скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

Переконайтеся в тому, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітись.

## 7.6 Заміна лампи

Від'єднайте прилад від мережі й зачекайте, поки він охолоне.

Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.

### Верхня лампа

- Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
- Очистьте скляний плафон.
- Замініть лампу.
- Установіть скляний плафон.

## 8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Деталі для сервісної служби зазначені на табличці з технічними даними, розташованій на передній рамі. Її видно при відчи-

ненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними.

Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову ша-

фу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

**Неможливо активувати прилад або керувати ним.** — Прилад не підключений до електромережі або підключений неправильно.

**Прилад не нагрівається.**

- Дверцята зачинено неправильно.
- Блокування увімкнено.
- Активовано автоматичне вимкнення.

**Лампа не працює.** — Лампа перегоріла. Замініть лампу.

**Лампа вимкнена.** — Активовано Волога конвекція.

**Термошуп не працює.** — Вилка Термошуп нещільно вставлена в гніздо.

**На дисплеї відображається "00:00".** — Сталося відключення електроенергії. Установіть час доби

**Err C2** — Вставте повністю вилку Термошуп у гніздо.

**Err C3** — Закрийте дверцята. Вимкніть і увімкніть прилад. Перевірте, чи не зламано замок дверцят.

**Err F102** — Закрийте дверцята. Перевірте, чи не зламано замок дверцят.

## 9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 9.1 Інформаційний листок виробу та характеристики виробу відповідно до Регламенту (ЄС) № 65/2014 та (ЄС) № 66/2014

Назва постачальника	AEG
Ідентифікатор моделі	NBA5P50KAB 944035131 NBA5P521AB 944035069 NBA5P531AB 944035059 NBA5P531AB 944035132 OA5PB50SAB 944035135 OA5PB531AB 944035122 TA5PB521AB 944035133 TA5PB531AB 944035121 TA5PB53XAB 944035134
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергоефективності	A +
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування	1.09 кВт•год/цикл
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Місткість	71 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа

Маса	NBA5P50KAB	33,0 кг
	NBA5P521AB	34,5 кг
	NBA5P531AB	34,5 кг
	NBA5P531AB	34,5 кг
	OA5PB50SAB	34,0 кг
	OA5PB531AB	34,5 кг
	TA5PB521AB	33,0 кг
	TA5PB531AB	35,0 кг
	TA5PB53XAB	35,0 кг

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN IEC 60350-1.

### 9.2 Вимоги щодо інформації за Регламентом (ЄС) № 2023/826

Споживання енергії в режимі очікування	0,8 Вт
Споживання енергії в режимі очікування в мережі	2,0 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564, EN 63474.

Вказівки щодо увімкнення та вимкнення підключення до бездротової мережі див. у Перед першим використанням.

### 9.3 Поради щодо енергозбереження


- Тримайте дверцята закритими під час приготування їжі та намагайтеся не відкривати їх часто.
- Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.
- Використовуйте металевий посуд або посуд темного кольору, що не відбиває світло.
- Пропускайте попереднє прогрівання, якщо це не потрібно.
- Скоротіть до мінімуму перерви між випіканням декількох страв.
- Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії (тільки на деяких моделях).
- Використовуйте залишкове тепло для підігрівання страв. Зменште температуру приладу до мінімуму приблизно за 3–10 хв до закінчення готування.
- Вимикайте лампу під час приготування, якщо вона не потрібна.
- Волога конвекція (тільки на деяких моделях) — ця функція використовувалася для забезпечення


відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014).

Тестування відповідно до IEC/EN 60350-1. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично. У деяких моделях це відбувається через 30 сек.

- За можливості вимкніть Wi-Fi, щоб заощадити електроенергію. Докладніше в розділі «Перед першим використанням».
- Автоматичне вимкнення. З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання ввімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу. Якщо ви плануєте використовувати функцію нагрівання протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування.
  - 12,5 год: 30–115 °C
  - 8,5 год: 120–195 °C
  - 5,5 год: 200–245 °C
  - 3 год: 250 – максимум °C

## 10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та електронних прила-

дів. Не викидайте прилади, позначені символом  разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.





