



**OA5CB531AB**

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

**3**

**HU** Használati útmutató | **Sütő**

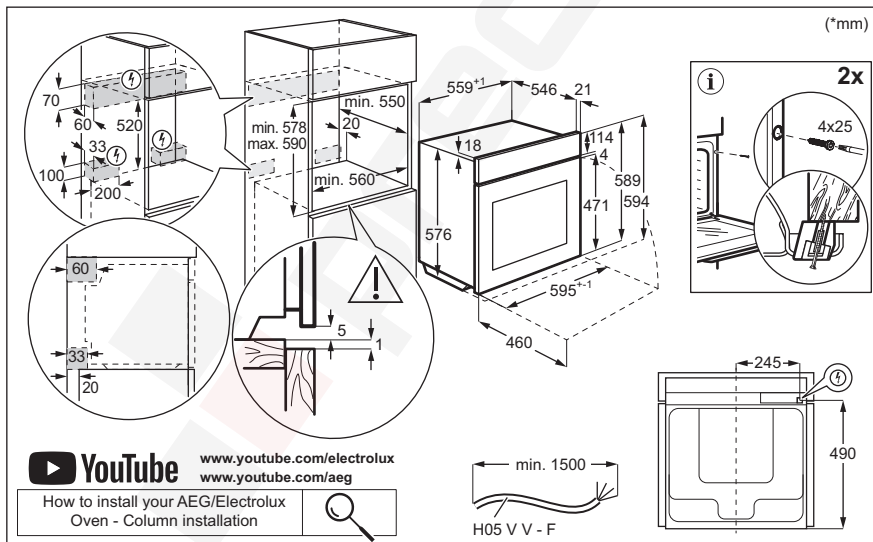
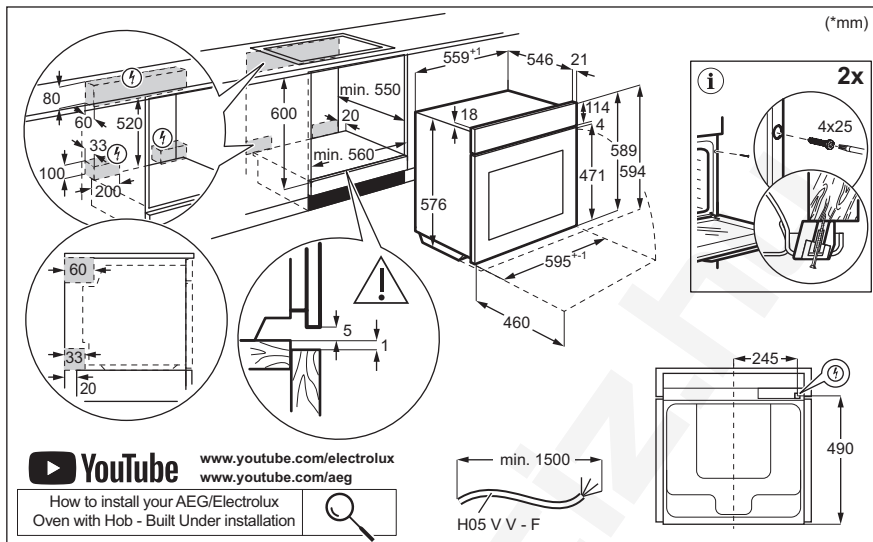
**26**

**SR** Упутство за употребу | **Пећница**

**49**



# МОНТАЖ / ÜZEMBE HELYEZÉS / ИНСТАЛИРАЊЕ



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



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

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....      | 3  |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....      | 5  |
| 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....              | 8  |
| 4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ.....                | 8  |
| 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....           | 9  |
| 6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....             | 10 |
| 7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....           | 15 |
| 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....           | 16 |
| 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ.....      | 17 |
| 10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....            | 19 |
| 11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....            | 21 |
| 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 23 |
| 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....         | 24 |
| 14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....    | 25 |

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

### 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

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

## **1.2 Обща безопасност**

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

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

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, налични на нашия уебсайт.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.

- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

### 2.2 Електрическо свързване



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

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

## 2.3 Използване

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.

- не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
- бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцвявяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

- Не почиствайте каталитичния емайл с почистващи препарати.

## 2.5 Вътрешно осветление

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

## 2.6 Обслужване

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

## 2.7 Изхвърляне

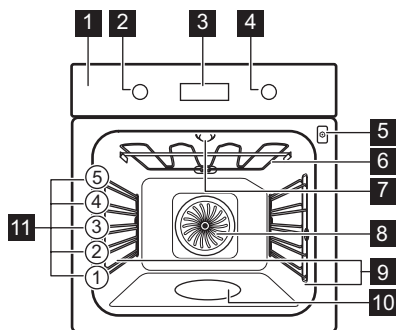
### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

## 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Екран
- 4 Копче за управление
- 5 Гнездо за включване на термосондата
- 6 Нагряващ елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор

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

### 3.2 Аксесоари

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

## 4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

### 4.1 За включване и изключване на уреда.

За да включите уреда:

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

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

### 4.2 Преглед на контролния панел



Натиснете , за да зададете функциите на таймера.



Натиснете , за да зададете: Бързо загряване



Натиснете , за да включите и изключите лампичката на уреда.

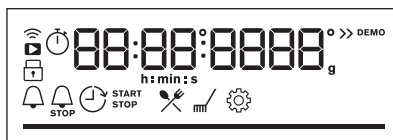


Натиснете за настройка на температурата на храната: Термосонда.



Натиснете , за да потвърдите избора си.

### 4.3 Индикатори на екрана



Екран със зададени функции на бутоните.



|                                                                                   |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|  | Уредът е заключен.              |
|  | Подменю: Помощ при готвене.     |
|  | Подменю: Почистване.            |
|  | Подменю: Настройки              |
|  | Бързо загряване е активиран.    |
|  | Готвенето на пара е активирано. |
|  | Термосонда е активиран.         |
|  | Таймер е активиран.             |

|                                                                                   |                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Време за готвене е активиран.                                                                                               |
|  | Час на Забавен старт е активиран.                                                                                           |
|  | Брояч е активиран.                                                                                                          |
|  | Wi-Fi е активиран.                                                                                                          |
|  | Дистанционно управление е активиран.                                                                                        |
|  | Лента за хода на готвене – визуално показва кога уредът достига зададената температура или кога времето за готвене свършва. |

## 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Настройване на часовника

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

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

### 5.2 Първоначално подгриване и почистване

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

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.
2. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.
3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете

уреда да работи в продължение на 15 мин.

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

### 5.3 Безжична връзка

За да свържете уреда, който Ви трябва:

- Безжична връзка с интернет.
  - Мобилен устройов, свързано към същата безжична мрежа.
1. За да изтеглите приложението, сканирайте QR кода, намиращ се на задната корица на ръководството за потребителя. Можете също да изтеглите приложението директно от магазина за приложения.
  2. Следвайте инструкциите за инсталиране на приложението.
  3. Завъртете ключа за функцията за загряване, за да изберете .

4. Завъртете контролния ключ, за да изберете  Wi-Fi. Включете или изключете. Вижте глава „Ежедневна употреба“, Промяна: Настройки.

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



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

|          |                                   |
|----------|-----------------------------------|
| Честота  | 2.4 GHz WLAN<br>2400 - 2483.5 MHz |
| Протокол | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |

|                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| Максимална мощност | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
|--------------------|------------------------|

|             |         |
|-------------|---------|
| Wi-Fi модул | NIUS-50 |
|-------------|---------|

## 5.4 Софтуерни лицензи

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

За достъп до сорс кода на тези компоненти от безплатен софтуер и софтуер с отворен код, чиито лицензионни условия изискват публикуване, и за да видите пълната им информация за авторски права и приложимите лицензионни условия, посетете: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

## 6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Функции нагряване



#### Горещ въздух/вентилатор

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



#### Традиционно печене

За печене на тестени и месни храни на едно ниво.



#### SteamBake

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



#### Дълбоко замразени храни

За да станат хрупкави полуготовите храни, напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца.



#### Функция пица

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



#### Долен нагревател

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



#### Печене с влажност

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



#### Грил

За запичане на тънки храни или препичане на хляб.



#### Турбо грил

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



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

## 6.2 Бележки относно: Печене с влажност

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

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

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

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

## 6.3 Настройка: Функции нагряване

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

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

## 6.4 Настройка: SteamBake – Готвене на пара

1. Уверете се, че уреда е студен.
2. Напълнете релефа във вътрешността с максимум 250 мл чешмяна вода. Не пълнете отново вътрешността на фурната по време на готвене или когато уредът е нагорещен.

3. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да изберете Функция нагряване .
4. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.
5. Загрейте предварително празния уред за 10, за мин да създадете влажност.
6. Поставете храната в уреда.
7. Когато готвенето приключи, завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.
8. Когато уредът изстине, отстранете останалата вода от вътрешното отделение с мека кърпа.



### ВНИМАНИЕ!

Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.

## 6.5 Влизане: Меню

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

1. Завъртете ключа за функциите за загреване на .

На дисплея се показва .

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

## 6.6 Настройка: Помощ при готвене

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

1. Завъртете ключа за функциите за загреване на .
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете OK.
3. Завъртете контролния ключ, за да изберете ястие (P1 - P...). Натиснете OK.
4. Завъртете контролния ключ, за да регулирате теглото. Оpcionията е налична за избрани ястия. Натиснете OK.

5. Поставете храната в уреда. Натиснете ОК.
6. Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

## Подменю: Помощ при готвене

| Легенда                                                                          |                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Налично е регулиране на темпото.                                                                             |
|  | Сензорът за храна трябва да бъде свързан, за да използвате функцията. Вижте глава „Използване на аксесоари“. |

| Легенда                                                                           |                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|  | Напълнете релефа във вътрешността с вода за готвене с пара.   |
|  | Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите. |
|  | Ниво на скарата. Вижте глава „Описание на продукта“.          |

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

| Ястие                                                         | Тегло                                    | Ниво на скарата/Аксесоари                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b> Говеждо печено, алангле                             |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>P2</b> Говеждо печено, средно изпечено                     | 1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета      |   <b>2; тава за печене</b><br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.                                                                                                                 |
| <b>P3</b> Говеждо печено, добре изпечено                      |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>P4</b> Пържола, средно изпечена                            | 180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена |    <b>3; печене на ястието на скара</b><br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.                   |
| <b>P5</b> Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем) | 1.5 - 2 кг                               |    <b>2; печене на ястието на скара</b><br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда. |
| <b>P6</b> Печено говеждо, алангле (бавно готвене)             |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>P7</b> Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)     | 1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета      |   <b>2; тава за печене</b><br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.                                                                                                             |
| <b>P8</b> Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)      |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|     | Ястие                                         | Тегло                                                           | Ниво на скарата/Аксесоари                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P9  | Говеждо филе, алангле (бавно готвене)         |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P10 | Говеждо филе, средно изпечено (бавно готвене) | 0.5 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета                           |   2; тава за печене<br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.                                                                                                                                                                                                                       |
| P11 | Говеждо филе, готово (бавно готвене)          |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P12 | Печено телешко (напр., плешка)                | 0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета                               |    2; печено ястие на скара<br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда. Покрито печено.                                                                                            |
| P13 | Печен свински врат или плешка                 | 1.5 - 2 кг                                                      |    2; печено ястие на скара<br>Добавете 200 мл течност към тавата за печене.                                                                                                                                                     |
| P14 | Дърпано свинско (бавно готвене)               | 1.5 - 2 кг                                                      |   2; тава за печене<br>След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.                                                                                                                                                                                               |
| P15 | Свинско филе, прясно                          | 1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета                             |   2; печене на ястието на скара<br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.                                                                                                                                                                                                           |
| P16 | Свински ребра с тънко месо                    | 2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки ребра с тънко месо |  3; дълбок тиган<br>Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P17 | Агнешки бут с кост                            | 1.5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета                             |   2; печете ястието в тава за печене<br>Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.                                                                                                                                                                                                  |
| P18 | Цяло пиле                                     | 1 - 1.5 кг; пресни                                              |    2;  200 мл; касерол в тава за печене<br>След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят. |
| P19 | Половин пиле                                  | 0.5 - 0.8 кг                                                    |   3; тава за печене                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P20 | Пилешки гърди                                 | 180 - 200 г на парче                                            |    2; касерол на скара<br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.                                                                                                                                                |
| P21 | Пилешки бутчета, пресни                       | -                                                               |   3; тава за печене<br>Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.                                                                                                                                                                                               |
| P22 | Патица, цяла                                  | 2 - 3 кг                                                        |    2; печено ястие на скара<br>Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.                                                                                                  |

| Ястие                                                     | Тегло              | Ниво на скарата/Аксесоари                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P23</b> Гъска, цяла                                    | 4 - 5 кг           |   2; дълбок тиган<br>Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.                                                                                            |
| <b>P24</b> Руло „Стефани“                                 | 1 кг               |   2; скара                                                                                                                                                                                                         |
| <b>P25</b> Цяла риба, на грил                             | 0.5 - 1 кг на риба |   2; тава за печене<br>Напълнете рибата с масло, подправки и билки.                                                                                                                                                |
| <b>P26</b> Филе от риба                                   | -                  |   3; касерол на скара                                                                                                                                                                                              |
| <b>P27</b> Чийзкейк                                       | -                  |  2;  28 см форма за торта на скара                                                                                                                                                                                 |
| <b>P28</b> Ябълков кейк                                   | -                  |   2;  100 - 150 мл; тава за печене                                                                                                |
| <b>P29</b> Ябълков тарт                                   | -                  |  2; форма за пай на скара                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>P30</b> Ябълков пай                                    | -                  |   2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай на скара |
| <b>P31</b> Брауни                                         | 2 кг тесто         |  3; дълбок тиган                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>P32</b> Мъфини                                         | -                  |   2;  100 - 150 мл; форма за мъфини на скара                                                                                      |
| <b>P33</b> Кейк с хлебна форма                            | -                  |  2; форма за хляб на скара                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>P34</b> Печени картофи                                 | 1 кг               |  2; тава за печене<br>Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>P35</b> Картофи с коричка                              | 1 кг               |  3; тава за печене с поставена хартия за печене<br>Нарежете картофите на парчета.                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>P36</b> Гриловани смесени зеленчуци                    | 1 - 1.5 кг         |  3; тава за печене с поставена хартия за печене<br>Нарежете зеленчуците на парчета.                                                                                                                                                                                                                |
| <b>P37</b> Крокети, замразени                             | 0.5 кг             |  3; тава за печене                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>P38</b> Пържени картофи, замразени                     | 0.75 кг            |  3; тава за печене                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>P39</b> Лазаня с месо/зеленчуци със сухи кори за паста | 1 - 1.5 кг         |  2; касерола върху скара                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>P40</b> Картофен огретен (сурови картофи)              | 1 - 1.5 кг         |  1; касерола върху скара<br>Завъртете ястието след половината от времето за готвене.                                                                                                                                                                                                              |
| <b>P41</b> Прясна пица, тънка                             | -                  |   2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене                                                                   |

| Ястие                                        | Тегло  | Ниво на скарата/Аксесоари                                                                         |
|----------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P42</b> Прясна пица, дебела               | -      | 2; тава за печене с поставена хартия за печене                                                    |
| <b>P43</b> Киш                               | -      | 2; тава за печене на скара                                                                        |
| <b>P44</b> Багета/Чабата/Бял хляб            | 0.8 кг | 2;  150 мл; тава за печене с поставена хартия за печене<br>За бял хляб е необходимо повече време. |
| <b>P45</b> Пълнозърнест / ръжен / черен хляб | 1 кг   | 2;  150 мл; тава за печене поставена хартия за печене / правоъгълна тава за печене на скара       |

## 6.7 Промяна: Настройки

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

### Подменю: Настройки

| Настройка                    | Стойност                                           |
|------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>01</b> Час от денонощието | Смяна                                              |
| <b>02</b> Яркост на екрана   | 1 - 5                                              |
| <b>03</b> Звук на бутоните   | 1 - Звуков сигнал, 2 - Щракване, 3 - Изключен звук |

| Настройка                            | Стойност                      |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| <b>04</b> Сила на звук. сигнал       | 1 - 4                         |
| <b>05</b> Термосонда Действие        | 1 - Аларма и стоп, 2 - Аларма |
| <b>06</b> Брояч                      | Вкл. / Изкл.                  |
| <b>07</b> Осветление                 | Вкл. / Изкл.                  |
| <b>08</b> Бързо загреване            | Вкл. / Изкл.                  |
| <b>09</b> Wi-Fi                      | Вкл. / Изкл.                  |
| <b>10</b> Авто дистанционно действие | Вкл. / Изкл.                  |
| <b>11</b> Забравяне на мрежата       | Да/Не                         |
| <b>12</b> Демо режим                 | Активиращ код: 2468           |
| <b>13</b> Софтуерна версия           | Проверка                      |
| <b>14</b> Зануляване на настройките  | Да/Не                         |

## 7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 7.1 Заклучване

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

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

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

**OK** - натиснете и задръжте, за да включите функцията.

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

⏸ OK - натиснете и задръжте, за да изключите функцията.

## 7.2 Автоматично изключване

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

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

|  (°C) |  (ч) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 250 - максимум                                                                         | 3                                                                                     |

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

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

## 7.3 Охлаждащ вентилатор

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

# 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

## 8.1 Описание на функциите на таймера

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

## 8.2 Настройка: Таймер

1. Натиснете .

На екрана се показва: 0:00 и .

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

## 8.3 Настройка: Време за готвене



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



## 8.4 Настройка: Час на Забавен старт

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

На дисплея се показва: --:--  STOP.

5. Завъртете ключа за управление, за да зададете времето за край.

6. Натиснете OK.

Таймерът започва обратно броене съгласно настроеното време за старт.

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

## 8.5 Настройка: Брояч

1. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в  Меню.

2. Завъртете контролния ключ, за да изберете  / Брояч. Вижте глава „Всекидневна употреба“, Меню: Настройки.

3. Натиснете OK.

4. Завъртете контролния ключ, за да включите и изключите Времето на експлоатация на вкл. и изкл.

5. Натиснете OK.

## 8.6 Настройка: Час от денонощието

1. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в  Меню.

2. Завъртете контролния ключ, за да изберете  / Час от денонощието. Вижте глава „Всекидневна употреба“, „Меню“: Настройки.

3. Завъртете контролния ключ, за да зададете часа.

4. Натиснете OK.

# 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ



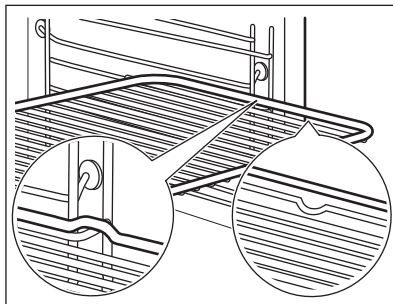
### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 9.1 Поставяне на аксесоари

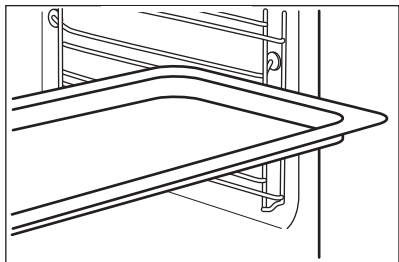
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

### Скара/рафт



Вкарайте решетката между водещите релси на опорите му. Уверете се, че решетката докосва задната част на фурната.

**Тава за печене / Дълбока тава**



Вкарайте тавата между водачите на опорните релси. Поставете тавата за печене с наклона към задната част на фурната.

## 9.2 Термосонда

Измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:

- $^{\circ}\text{C}$  - температурата във вътрешността на уреда. Тя трябва да бъде най-малко  $25^{\circ}\text{C}$  по-висока от температурата в сърцевината на храната.
-  - температурата в сърцевината на храната.

Препоръки:

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

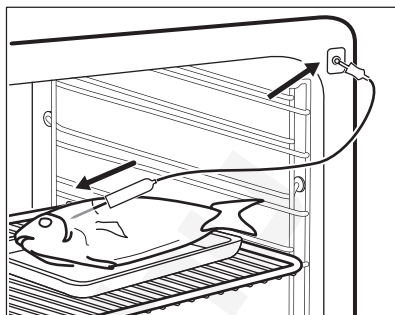
Печене с: Термосонда

### ВНИМАНИЕ!

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

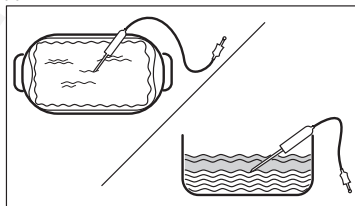
1. Включете уреда.
2. Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
3. Поставете термосондата в съда: **Месо, домашни птици и риба**

Поставете цялата игла на Сензора за храна в центъра на месото или рибата в най-плътната ѝ част.



### Касерола

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



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

Дисплеят показва настоящата температура на Термосондата.

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

9. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

## 10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

### 10.1 Препоръки за готвене

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

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

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

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

**Символи, използвани в таблиците:**

|                                                                                   |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  | Тип храна         |
|  | Функция нагряване |
| °C                                                                                | Температура       |



Акcesoар



Позиция на скарата



Време за готвене (мин)

### 10.2 Печене с влажност - препоръчителни акcesoари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.

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

### 10.3 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

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

## 10.4 Информация за изпитващи лаборатории

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

Печене на едно ниво

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

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

**2)** Загрейте предварително празния уред.

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

Печене на няколко нива

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

**1)** Загрейте предварително празния уред.

## 11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 11.1 Бележки относно почистването

#### Препарати за почистване

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

#### Всекидневна употреба

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

#### Акcesoари

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

### 11.2 Почистване на релефа във вътрешността

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



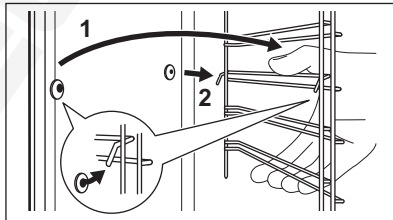
За функцията: SteamBake почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.

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

### 11.3 Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.
3. Издърпайте задната част на носача на решетката на скарата от стената и я извадете.



4. Поставете носачите на решетката в обратна последователност. Задържащите шифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.

### 11.4 Каталитично покритие на вентилатора

Капакът на вентилатора е покрит с каталитичен емайл. Абсорбира мазнината, която се събира по стените, докато уредът работи. За по-лесно самопочистване, редовно затопляйте празната фурна.

Петната или обезцветяването на каталитичното покритие не влияят на почистването.

Каталитичният емайл е самопочистващ се, не го почиствайте с кърпа.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
  2. Извадете всички аксесоари от фурната.
  3. Почистете дъното на фурната и вътрешното стъкло на вратичката с топла вода, мека кърпа и мек почистващ препарат.
  4. Изберете Меню  / Почистване .
  5. Натиснете **OK** три пъти.
- Времетраене:** 1 ч
- Когато почистването приключи, се чува сигнал. Изключва се уредът.
6. Когато уредът изстине, почистете дъното на фурната с мокра мека кърпа.

## 11.5 Премахване и монтаж на вратичката

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

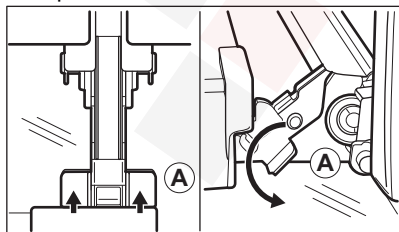
### **ВНИМАНИЕ!**

Вратичката е тежка.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

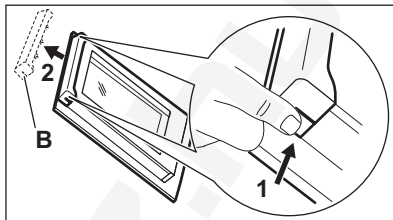
Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

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

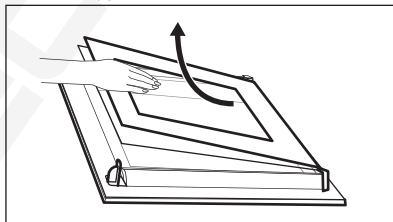


4. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (приблизителен ъгъл: 70°).

5. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от фурната под ъгъл нагоре.
6. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.
7. Хванете рамката в горната част на вратичката **B** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



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



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

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

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

## 11.6 Смяна на лампата

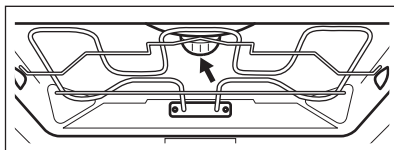
### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

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

Горна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.



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

## 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Как да постъпите, ако...

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



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

## 12.2 Данни за сервизно обслужване

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

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

**Препоръчваме Ви да запишете данните тук:**

Модел (MOD.):

Номер на продукт (PNC):

Сериен номер (S.N.):

## 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

|                                                                                 |                      |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Име на доставчик                                                                | AEG                  |
| Идентификация на модела                                                         | OA5CB531AB 944035123 |
| Индекс на енергийна ефективност                                                 | 81.2                 |
| Клас на енергийна ефективност                                                   | A+                   |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим          | 1.09 kWh/цикъл       |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора | 0.69 kWh/цикъл       |
| Брой кухни                                                                      | 1                    |
| Топлинен източник                                                               | Електричество        |
| Сила на звука                                                                   | 71 л                 |
| Тип фурна                                                                       | Вградена фурна       |
| Маса                                                                            | 32.5 кг              |

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

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

Енергийна консумация при изчакване

0.8 W



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

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

### 13.3 Съвети за пестене на енергия

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

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

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

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

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

#### Готвене с вентилатор

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

#### Остатъчна топлина

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда

до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

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

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина или температура.

#### Подгръване на храна

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

#### Готвене с изключена лампичка

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

#### Печене с влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

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

#### Wi-Fi

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

## 14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа

 Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със

символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

**Üdvözljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.**



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....          | 26 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....           | 28 |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS.....                    | 31 |
| 4. KEZELŐPANEL.....                     | 31 |
| 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....         | 32 |
| 6. NAPI HASZNÁLAT.....                  | 33 |
| 7. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....                | 38 |
| 8. ÓRAFUNKCIÓK.....                     | 39 |
| 9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....         | 40 |
| 10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 41 |
| 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....            | 43 |
| 12. HIBAELHÁRÍTÁS.....                  | 45 |
| 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....             | 46 |
| 14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....    | 48 |

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

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

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játszanak a készülékkel és annak mobil eszközeivel, valamint azok alkalmazásával.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## **1.2 Általános biztonság**

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.

- **FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Kövesse a weboldalunkon elérhető telepítési utasításokat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.

- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

### 2.2 Elektromos csatlakozás



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkidődt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.

- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozik a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Wifi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig

a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Más különben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapjait haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószer, súrolószivacsot, oldószer vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa tisztítószerrel a katalitikus zománcreteget.

## 2.5 Belső világítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

## 2.7 Ártalmatlanítás

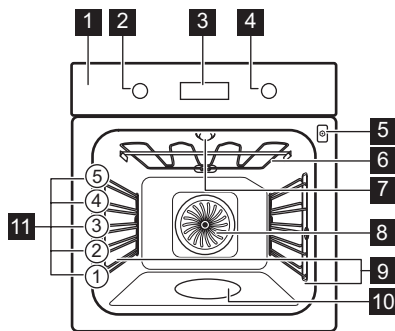
### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Kijelző
- 4 Szabályozó gomb
- 5 Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 6 Fűtőbetét
- 7 Lámpa
- 8 Ventilátor
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Sütőtér mélyedése
- 11 Polcpozíciók

9 Polctartó, eltávolítható

10 Sütőtér mélyedése

11 Polcpozíciók

### 3.2 Tartozékok

- **Sütőrács**  
Tortasütő edényekhez, sütőálló edényekhez, sült edényekhez, főzőedényekhez/edényekhez.
- **Sütő tálca**  
Nedves süteményekhez, sült ételekhez, kenyérhez, nagy húsokhoz, fagyasztott ételekhez és csepegő folyadékok felfogásához, pl. huzalpolcon történő sütéskor zsiradékhhoz.
- **Extra mély tepsí**  
Muzsaka készítéséhez.
- **Hűshőmérő szenzor**  
A sütés szabályozása az étel belsejében lévő hőmérséklet alapján.
- **Teleszkópos sínek**  
A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

## 4. KEZELŐPANEL

### 4.1 A készülék be- és kikapcsolása

A készülék bekapcsolása:

1. Nyomja meg a választógombokat. A gombok kiugranak.
2. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
3. A beállítások módosításához forgassa el a szabályozógombot.

A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe



### 4.2 A kezelőpanel áttekintése

|  |                                                                 |
|--|-----------------------------------------------------------------|
|  | Nyomja meg az időzítő funkciók beállításához.                   |
|  | Nyomja meg a gombot a következők beállításához: Gyors felfűtés. |



Nyomja meg a gombot a készüléklámpa be- és kikapcsolásához.

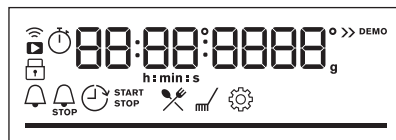


Nyomja meg a gombot az étel maghőmérsékletének beállításához, ezzel: Hűshőmérő szenzor.



Nyomja meg a választás megerősítéséhez.

### 4.3 Kijelző visszajelzői



Kijelző a nyomógombfunkciókkal.

|                                                                                   |                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|  | A készülék zárolva van.           |
|  | Almenü: Előre programozott sütés. |
|  | Almenü: Tisztítás.                |
|  | Almenü: Beállítások               |
|  | Gyors felfűtés bekapcsolva.       |
|  | A gőzsütés be van kapcsolva.      |
|  | Hűhőmérő szenzor bekapcsolva.     |
|  | Percszámláló bekapcsolva.         |

|                                                                                   |                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Főzési idő bekapcsolva.                                                                                                      |
|  | Késleltetett indítás ideje bekapcsolva.                                                                                      |
|  | Működésidőzítő bekapcsolva.                                                                                                  |
|  | Wi-Fi bekapcsolva.                                                                                                           |
|  | Távírányítás bekapcsolva.                                                                                                    |
|  | Folyamatjelző sáv – vizuálisan jelzi, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, vagy amikor a sütési idő véget ér. |

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Az idő beállítása

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

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

### 5.2 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt élelmiszerrel érintkezne, melegítse elő az üres készüléket. A készülék kellemetlen szagot és füstöt bocsáthat ki. Az előmelegítés során szellőztesse ki a helyiséget.

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 1 ó ideig.
3. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.

4. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
6. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
7. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

### 5.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A berendezés csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:

- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolattal.
- Ugyanahhoz a vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.

1. Az alkalmazás letöltéséhez olvassa be a használati útmutató hátoldalán található QR-kódot. Az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásáruházból is letöltheti.
2. Kövesse az alkalmazás beépített utasításait.
3. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: .
4. Forgassa el a szabályozógombot a  / Wi-Fi kiválasztásához. Kapcsolja be vagy ki. Olvassa el a „Napi használat” című



fejezetet a következő módosításához:

#### Beállítások.

Wi-Fi alapértelmezés szerint be van kapcsolva. Az energiatakarékossági tippeket lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.



Biztonsági okokból a távoli működés 24 ó elteltével automatikusan kikapcsol. Szükség esetén ismételje meg a kezdő lépéseket.

|                  |                                   |
|------------------|-----------------------------------|
| Frekvencia       | 2.4 GHz WLAN<br>2400 - 2483.5 MHz |
| Protokoll        | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Max teljesítmény | EIRP < 20 dBm (100 mW)            |

Wi-Fi-modul

NIUS-50

## 5.4 Szoftver licencek

A termékben alkalmazott szoftver olyan alkotóelemeket tartalmaz, melyek ingyenes és nyílt forrású szoftvereken alapulnak. Az AEG elismeri és háláját fejezi ki a nyílt szoftvert megalkotó és a robotikai közösségeknek a fejlesztési projektben való hozzájárulásukért.

Ahhoz, hogy hozzáférjen ezen ingyenes és nyílt forrású szoftverkomponensek forráskódjához (melyek licencfeltételei megkövetelik a közzétételt), és hogy megtekintse ezek teljes körű szerzői jogi adatait és vonatkozó licencfeltételeit, kérjük, látogasson el a következő oldalra: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappa NIUS).

## 6. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Sütőfunkciók



#### Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Hússütéshez és sütemények készítéséhez. Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a hagyományos sütésnél, mivel a ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében.



#### Alsó + felső sütés

Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.



#### SteamBake

Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.



#### Fagyaszott ételek

Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.



#### Pizza funkció

Pizza és más olyan ételek sütéséhez, amelyek alulról több hőt igényelnek.



#### Alsó sütés

Pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. Használja a legalsó polcszintet.



#### Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).



#### Grill

Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.



#### Infrásütés

Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.



Egyes sütőfunkciók működése közben a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 80 °C alatt.

## 6.2 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékossági tanácsok c. részét.

## 6.3 Beállítás: Sütőfunkciók

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

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

## 6.4 Beállítás: SteamBake - Gőzben sütés

1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Töltse fel a sütőtér mélyedését legfeljebb 250 ml csapvízzel.  
Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a készülék forró.
3. A sütőfunkciók gombját forgassa el a(z)  sütőfunkció kiválasztásához.
4. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
5. Nedvesség létrehozásához melegítse elő az üres készüléket 10 perc ideig.
6. Helyezze be az ételt a készülékbe.

7. Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
8. Ha a készülék lehűlt, távolítsa el a bennmaradt vizet a sütőtér bemélyedéséből egy puha törülőröuha segítségével.

### FIGYELMEZTETÉS!

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

## 6.5 Bevitel: Menü

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

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.

A kijelzőn a következő látható:   .

2. Az almenübe való belépéshez forgassa el a vezérlőgombot, és válassza ki az ikont.  
Nyomja meg a OK gombot.

## 6.6 Beállítás: Előre programozott sütés

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

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

## Almenü: Előre programozott sütés

| Magyarázat                                                                        |                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Súlybeállítás is lehetséges.                                                                                 |
|   | A funkció használatához az ételérzékelőt csatlakoztatni kell. Lásd „A tartozékok használata” című fejezetet. |
|   | Gőzsütéshez tölts fel vízzel a sütőtér mélyedését.                                                           |

| Magyarázat                                                                        |                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|  | A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket. |
|  | Polcszint. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.     |

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

| Étel                                                                                  | Tömeg                                       | Polcszint / tartozék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1 Marhasült, véresen</b>                                                          |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>P2 Marhasült, közepes</b>                                                          | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab           |   <b>2; sütő tálca</b><br>A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.                                                                                                                                              |
| <b>P3 Marhasült, jól átsütve</b>                                                      |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>P4 Steak, közepes</b>                                                              | 180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag szelet |    <b>3; sütőedény a huzalpolcon</b><br>A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.                                               |
| <b>P5 Marhahús sült / párolt</b> (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó) | 1.5 - 2 kg                                  |    <b>2; sütőedény a huzalpolcon</b><br>A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.                      |
| <b>P6 Marhasült, véres</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)                                  |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>P7 Marhasült, közepes</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)                                | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab           |   <b>2; sütő tálca</b><br>A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.                                                                                                                                              |
| <b>P8 Marhasült, jól átsütve</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)                            |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>P9 Marhahús filé, véres</b> (lassú sütés)                                          |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>P10 Marhahús filé, közepes</b> (lassú sütés)                                       | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab         |   <b>2; sütő tálca</b><br>A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.                                                                                                                                          |
| <b>P11 Marhahús filé, kész</b> (lassú sütés)                                          |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>P12 Borjú sült</b> (pl. lapocka)                                                   | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab             |    <b>2; sütőedény a huzalpolcon</b><br>A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe. Lefedve süsse. |
| <b>P13 Sertés sült tarja vagy lapocka</b>                                             | 1.5 - 2 kg                                  |    <b>2; sütőedény a huzalpolcon</b><br>Öntsön 200 ml folyadékot a hússütő edénybe.                                                                   |

|     | Étel                                                | Tömeg                                  | Polcszint / tartozék                                                                                                        |
|-----|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P14 | Ropogósra pirított sertés (hőlégbefúvás, kis hőfok) | 1.5 - 2 kg                             | 2; <b>sütő tálca</b><br>A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.                                |
| P15 | Sertéskaraj, friss                                  | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab      | 2; <b>sütőedény a huzalpolcon</b><br>A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.                 |
| P16 | Sertés pótborda                                     | 2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj | 3; <b>mély teps</b><br>Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.  |
| P17 | Csontos báránycomb                                  | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darab      | 2; <b>sütőedény a sütő tálcán</b><br>Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.                      |
| P18 | Egész csirke                                        | 1 - 1.5 kg; friss                      | 2;  200 ml; <b>zománczott teps a sütő tálcán</b><br>A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon. |
| P19 | Fél csirke                                          | 0.5 - 0.8 kg                           | 3; <b>sütő tálca</b>                                                                                                        |
| P20 | Jércemell                                           | 180 - 200 g darabonként                | 2; <b>tűzálló edény a huzalpolcon</b><br>A húst néhány percig süssse elő serpenyőben.                                       |
| P21 | Csirkecomb, friss                                   | -                                      | 3; <b>sütő tálca</b><br>Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.    |
| P22 | Kacsa egészben                                      | 2 - 3 kg                               | 2; <b>sütőedény a huzalpolcon</b><br>Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.              |
| P23 | Liba egészben                                       | 4 - 5 kg                               | 2; <b>mély teps</b><br>Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.                    |
| P24 | Fasírt                                              | 1 kg                                   | 2; <b>huzalpolc</b>                                                                                                         |
| P25 | Hal egészben, grillezve                             | 0.5 - 1 kg halanként                   | 2; <b>sütő tálca</b><br>Töltse meg a halat vajjal, fűszerekkel és fűszernövényekkel.                                        |
| P26 | Halfilé                                             | -                                      | 3; <b>tűzálló edény a huzalpolcon</b>                                                                                       |
| P27 | Sajttorta                                           | -                                      | 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a <b>huzalpolcon</b>                                                                          |
| P28 | Almatorta                                           | -                                      | 2;  100–150 ml ; <b>sütő tálca</b>                                                                                          |
| P29 | Almás pite                                          | -                                      | 2; <b>piteforma a huzalpolcon</b>                                                                                           |

|     | Étel                                           | Tömeg       | Polcszint / tartozék                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P30 | Almáspite                                      | -           |   2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a sütőrácscon |
| P31 | Csokoládés sütik                               | 2 kg tészta |  3; mély tepsí                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P32 | Muffin                                         | -           |   2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepsí a sütőrácscon                                                                                     |
| P33 | Veknis sütemény                                | -           |  2; kenyérsütő forma a huzalpolcon                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P34 | Tepsis burgonya                                | 1 kg        |  2; sütő tálca<br>Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.                                                                                                                                                                                                                                   |
| P35 | Zöldségek/krokettek                            | 1 kg        |  3; sütő tálca sütőpapírral béleelve<br>Darabolja fel a burgonyákat.                                                                                                                                                                                                                                     |
| P36 | Grillezett vegyes zöldség                      | 1 - 1.5 kg  |  3; sütő tálca sütőpapírral béleelve<br>Darabolja fel a zöldségeket.                                                                                                                                                                                                                                     |
| P37 | Kroket, fagyasztott                            | 0.5 kg      |  3; sütő tálca                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P38 | Hasábburgonya, gyorsfagyasztott                | 0.75 kg     |  3; sütő tálca                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P39 | Húsos / zöldséges lasagna száraz tészta-lappal | 1 - 1.5 kg  |  2; felfújt étel a huzalpolcon                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P40 | Burgonyafelfújt (nyers burgonya)               | 1 - 1.5 kg  |  1; felfújt étel a huzalpolcon<br>A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.                                                                                                                                                                                                                             |
| P41 | Pizza friss, vékony                            | -           |   2;  100 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve                                                                                         |
| P42 | Pizza friss, vastag                            | -           |   2; sütő tálca sütőpapírral béleelve                                                                                                                                                                                   |
| P43 | Quiche                                         | -           |  2; sütőforma a huzalpolcon                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| P44 | Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér               | 0.8 kg      |   2;  150 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve<br>A fehér kenyérhez több idő szükséges.                                          |
| P45 | Teljes kiőrlésű/rizs/ barna kenyér             | 1 kg        |   2;  150 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve / veknitálca a huzalpolcon                                                        |

## 6.7 Módosítás: Beállítás

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.
2. A(z)  kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a OK gombot.

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

Almenü: Beállítások

| Beállítás                    | Érték                                              |
|------------------------------|----------------------------------------------------|
| 01 Pontos idő                | Módosítás                                          |
| 02 Kijelző fényerő           | 1 - 5                                              |
| 03 Nyomógomb Hang            | 1 – Hangjelzés, 2 – Kattanás, 3 – Hang kikapcsolva |
| 04 Figyelmeztető hangerő     | 1 - 4                                              |
| 05 Húshőmérő szenzor Művelet | 1 – Riasztás és leállítás, 2 – Riasztás            |
| 06 Működésidőzítő            | Be/Ki                                              |

| Beállítás                    | Érték              |
|------------------------------|--------------------|
| 07 Sütő világítás            | Be/Ki              |
| 08 Gyors felfűtés            | Be/Ki              |
| 09 Wi-Fi                     | Be/Ki              |
| 10 Automatikus távműködtetés | Be/Ki              |
| 11 Hálózat elejtése          | Igen / Nem         |
| 12 Demo üzemmód              | Aktiváló kód: 2468 |
| 13 Szoftver verzió           | Ellenőrzés         |
| 14 Összes beállítás törlése  | Igen / Nem         |

7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

7.1 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

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

Ha a készülék kikapcsolt állapotban aktiválódik, a kezelőpanelt zárva tartja, megakadályozva a készülék véletlen bekapcsolását.

Nyomja meg és tartsa nyomva a OK gombot a funkció bekapcsolásához.

Hangjelzés hallható. – három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

Nyomja meg és tartsa nyomva a OK gombot a funkció kikapcsolásához.

7.2 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból, ha a sütőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol.

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

Ha egy sütőfunkciót az automatikus kikapcsolási időt meghaladó ideig kíván működtetni, állítsa be a sütési időtartamot. További információk az „Órafunkciók” című fejezetben.

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Húshőmérő szenzor, Késleltetett indítás ideje.

7.3 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Időzítő funkciók leírása

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Percszámláló</b>               | Visszaszámlálás beállítása. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére, és bármikor beállítható.    |
| <br><b>Főzési idő</b>                 | A sűtés időtartamának beállítása. Amikor az időzítő véget ér, hangjelzés hallható, és a sűtőfunkció automatikusan kikapcsol.                                 |
| <br><b>Késleltetett indítás ideje</b> | Sűtés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.                                                                                                    |
| <br><b>Működésidőzítő</b>             | Azt jelzi, hogy mennyi ideig működik a készülék. A maximális érték 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére, és bármikor beállítható. |

### 8.2 Beállítás: Percszámláló

1. Nyomja meg a  gombot.

A kijelzőn a következő látható: 0:00 és .

2. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Percszámláló.
3. Nyomja meg a **OK** gombot. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.

### 8.3 Beállítás: Főzési idő

1. Forgassa el a gombokat a sűtőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
2. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: 0:00 és .
3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Főzési idő.
4. Nyomja meg a **OK** gombot. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.
5. Amikor az idő letelt, nyomja meg **OK** gombot, és forgassa el a sűtőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

### 8.4 Beállítás: Késleltetett indítás ideje

1. Forgassa el a gombokat a sűtőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
2. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő:  és **START**.
3. A gomb elforgatásával állítsa be az indítás időpontját.
4. Nyomja meg a **OK** gombot.

A kijelzőn a következő látható: --:--   
**STOP**.

5. Forgassa el a szabályozógombot a befejezési idő beállításához.
6. Nyomja meg a **OK** gombot. Az időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdí a visszaszámlálást.
7. Amikor az idő letelt, nyomja meg **OK** gombot, és forgassa el a sűtőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

### 8.5 Beállítás: Működésidőzítő

1. Forgassa el a sűtési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot a  / Működésidőzítő kiválasztásához. Lásd a „Napi használat” című fejezetet, Menü: Beállítások.
3. Nyomja meg a **OK** gombot.
4. A szabályozógomb elforgatásával kapcsolja be és ki az Üzemidő-szabályozót.
5. Nyomja meg a **OK** gombot.

### 8.6 Beállítás: Pontos idő

1. Forgassa el a sűtési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot a  / Pontos idő kiválasztásához. Lásd a „Napi

használat” című fejezetet, Menü:  
Beállítások.

3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be az órát.

4. Nyomja meg a OK gombot.

## 9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

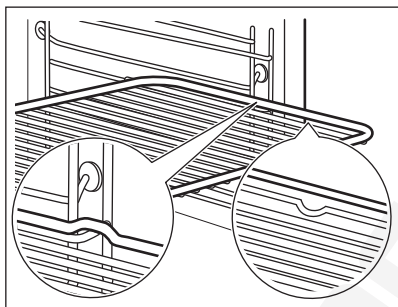
### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Tartozékok behelyezése

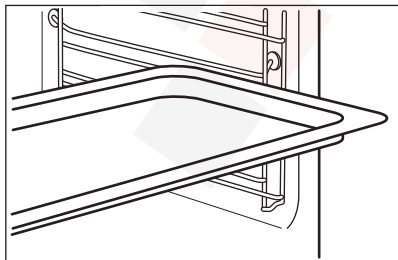
A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

#### Sütőrács



Helyezze a polcot a polctartó vezetősinjei közé. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához.

#### Sütő tálca / Mély tepsi



Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősinjei közé. Helyezze a sütőtálcát a lejtővel a sütőtér hátulja felé.

### 9.2 Hűshőmérő szenzor

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- °C – a készülék belsejében lévő hőmérséklet. Legalább 25 °C-kal magasabbnak kell lennie az étel maghőmérsékleténél.
-  – az étel maghőmérsékletét.

Javaslatok:

- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- Ne használja folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben az ételérzékelő tűjét teljesen be kell helyezni az ételbe.

Sütés ezzel: Hűshőmérő szenzor

### FIGYELMEZTETÉS!

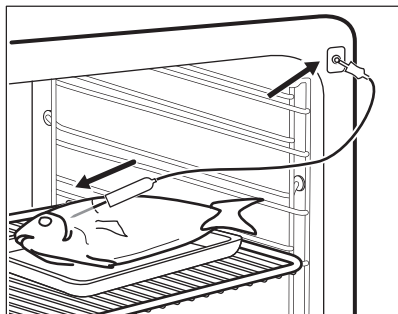
Égésveszély áll fenn, mivel az ételérzékelő és a polctartók felforrósodnak. Ne érintse meg az ételérzékelő fogantyúját csupasz kézzel. Mindig használjon edényfogó kesztyűt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. Helyezze az ételérzékelőt az étel belsejébe:

#### Hús, szárnyas és hal

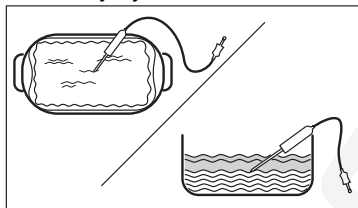
Illessze a hűshőmérő szenzor teljes tűjét a húsba vagy a halba a legvastagabb részénél.





### Zöldség/hús felfűjtak

Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét a pontosan a zöldség/hús felfűjtak közepébe. A húshőmérő szenzornak a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. Csatlakoztassa a húshőmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba.

Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.

A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg az Ételérzékelőnél.

5.  - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
6. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
7. Nyomja meg a OK gombot.
8. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.
9. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

## 10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

### 10.1 Sütési javaslatok

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függnének.

Előfordulhat, hogy a készülék az előző készüléktől eltérően süt vagy süti. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

Az energiatakarékossági tippeket lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.

#### A táblázatokban használt szimbólumok:

|                                                                                     |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|  | Étel típusa |
|  | Sütőfunkció |
|  | Hőmérséklet |
|  | Tartozék    |

|                                                                                   |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  | Polcpozíció       |
|  | Főzési idő (perc) |

## 10.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

- **Pizzatál** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm
- **Sütőedény** – sötét, nem tükröződő, 26-os átmérőcm
- **Ramekins** - kerámia, 8 átmérőcm, 5 magasság cm
- **Karimás alapforma** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm

## 10.3 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

|  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Tészta felfújt                                                                    | 200 - 220 | 45 - 55                                                                           | 3                                                                                 |
| Burgonyafelfújt                                                                   | 180 - 200 | 70 - 85                                                                           | 3                                                                                 |
| Muszaka                                                                           | 170 - 190 | 70 - 95                                                                           | 3                                                                                 |
| Lasagne                                                                           | 180 - 200 | 75 - 90                                                                           | 3                                                                                 |
| Cannelloni                                                                        | 180 - 200 | 70 - 85                                                                           | 3                                                                                 |
| Kenyérpuding                                                                      | 190 - 200 | 55 - 70                                                                           | 3                                                                                 |
| Rizspuding                                                                        | 170 - 190 | 45 - 60                                                                           | 3                                                                                 |
| Kevert piskótatésztából készült almatorta (ke-rek sütőformában)                   | 160 - 170 | 70 - 80                                                                           | 3                                                                                 |
| Fehér kenyér                                                                      | 190 - 200 | 55 - 70                                                                           | 3                                                                                 |

## 10.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Sütés egy szinten

|  |  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Piskótatészta (zsiradék nélkül)                                                     | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                            | Sütőrács                                                                            | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                   |
| Piskótatészta (zsiradék nélkül)                                                     | Alsó + felső sütés                                                                  | Sütőrács                                                                            | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                   |
| Almáspite <sup>1)</sup>                                                             | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                            | Sütőrács                                                                            | 160 | 55 - 65                                                                             | 2                                                                                   |
| Almáspite <sup>1)</sup>                                                             | Alsó + felső sütés                                                                  | Sütőrács                                                                            | 180 | 55 - 65                                                                             | 1                                                                                   |
| Linzer                                                                              | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                            | Sütő tálca                                                                          | 140 | 25 - 35                                                                             | 2                                                                                   |
| Linzer                                                                              | Alsó + felső sütés                                                                  | Sütő tálca                                                                          | 140 | 25 - 35                                                                             | 2                                                                                   |

|  |  |  | °C   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Aprósütemény, 20 db/tepsi <b>2)</b>                                               | Hőlégbefűvás, nagy hőfok                                                          | Sütő tálca                                                                        | 150  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi <b>2)</b>                                               | Alsó + felső sütés                                                                | Sütő tálca                                                                        | 170  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Toast kenyér <b>3)</b>                                                            | Grill                                                                             | Sütőrács                                                                          | max. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

**1)** 2 sütőformát átlósan kell elhelyezni (Ø 20 cm). A jobb oldalt inkább előrébb kell elhelyezni, mint a bal oldalt.

**2)** Melegítse elő az üres készüléket.

**3)** Melegítse elő az üres készüléket 5 perc hosszan.

Több szinten való sütés

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Linzer                                                                            | Hőlégbefűvás, nagy hőfok                                                          | Sütő tálca                                                                        | 140 | 25 - 45                                                                           | 2 és 4                                                                            |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi <b>1)</b>                                               | Hőlégbefűvás, nagy hőfok                                                          | Sütő tálca                                                                        | 150 | 25 - 35                                                                           | 2 és 4                                                                            |
| Piskótatészta (zsiradék nélkül)                                                   | Hőlégbefűvás, nagy hőfok                                                          | Sütőrács                                                                          | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 és 4                                                                            |
| Almáspite                                                                         | Hőlégbefűvás, nagy hőfok                                                          | Sütőrács                                                                          | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 és 4                                                                            |

**1)** Melegítse elő az üres készüléket.

## 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

#### Tisztítószer

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.
- A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el. Ne juttassa azt a katalitikus felületekre.

#### Napi használat

- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

- Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. A készülék belsejét minden használat után csak mikroszálas ruhával törölje szárazra.

#### Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törölrönggyel, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!
- A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

### 11.2 A sütőtér mélyedésének tisztítása

Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.



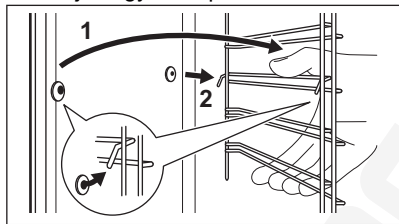
Az alábbi funkciónál: SteamBake 5 - 10 sütési ciklusonként tisztítsa ki a sütőt.

1. Öntsön 250 ml fehér ecetet vagy citromsavat a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezet hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.
3. Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.

### 11.3 A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Húzza el a polctartó első részét az oldalfaltól.
3. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.



4. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

A teleszkópos sütősínek található végállás ütközők előre nézzenek.

### 11.4 Katalitikus ventilátor burkolat

A ventilátor burkolata katalitikus zománcréteggel van ellátva. Ez ugyanis összegyűjti a falakon lerakódó zsíradékot, miközben a készülék működik. Az öntisztító funkció hatékony működéséhez rendszeresen fűtse fel üresen a készüléket.

A katalitikus bevonat elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a tisztításra.

A katalitikus zománcréteg öntisztuló, így nincs szükség törőkendővel történő tisztításra.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
3. Kizárólag puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Válassza a Menü / Tisztítás pontot.
5. Nyomja meg ezt: OK háromszor.  
**Időtartam:** 1 ó  
A tisztítás végén hangjelzés hallható. Kikapcsol a készüléket.
6. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő padlóját egy nedves, puha törőruhával.

### 11.5 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.



#### FIGYELMEZTETÉS!

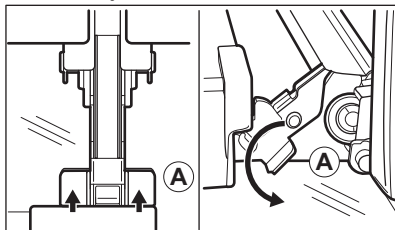
Az ajtó nehéz.



#### VIGYÁZAT!

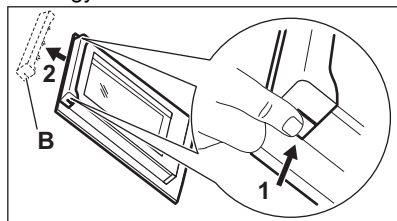
Óvatosan kezelje az üveget, különösen az első lap pereménél. Az üveg eltörhet.

1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Teljesen nyissa ki az ajtót.
3. Nyomja le a **A** rögzítőkarokat az ajtó két zsanérján.

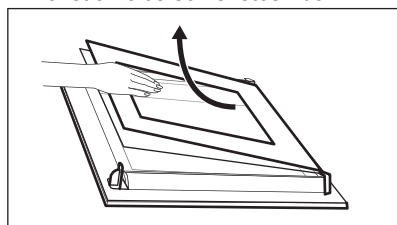


4. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (hővezetőleges szög: 70°).
5. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát a kezeivel, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről.
6. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.

7. Tartsa az ajtó burkolatát **B** az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



8. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.  
9. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.



10. Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a

kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.

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

## 11.6 A lámpa cseréje

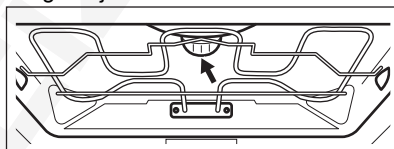
### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Feszültségmentesítse a készüléket.
3. Helyezze a törlőruhát a sütő padlójára.

### Felső lámpa

1. Eltávolításhoz fordítsa el a lámpa üvegbúráját.



2. Tisztítsa meg az üvegbúrájt.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üvegbúrájt.

## 12. HIBAELHÁRÍTÁS

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Mi a teendő, ha ...

| Probléma                                            | Ellenőrizze a következőket:                                  |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a készüléket. | A készülék megfelelően csatlakozik az elektromos hálózathoz. |
| A készülék nem melegszik fel.                       | Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.                 |
| A készülék nem melegszik fel.                       | Nem olvadt le a biztosíték.                                  |
| A készülék nem melegszik fel.                       | A(z) Funkciózár kikapcsolva.                                 |
| A sütővilágítás ki van kapcsolva.                   | A(z) Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.                 |

| Probléma                                 | Ellenőrizze a következőket:                                    |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| A lámpa nem működik.                     | Kiégett az izzó.                                               |
| Nem működik a Hűhőmérő szenzor funkció.  | A Hűhőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba. |
| A kijelzőn a következő látható: 00:00.   | Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.               |
| A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből. | Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.                        |



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

## 12.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Az ajtó kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

**Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:**

Modell (MOD.):

Termékszám (PNC):

Sorozatszám (S.N.):

## 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 13.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkzési Szabályzatának megfelelően

|                                                                        |                      |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Gyártó neve                                                            | AEG                  |
| Modellazonosító                                                        | OA5CB531AB 944035123 |
| Energiahatékonysági szám                                               | 81.2                 |
| Energiahatékonysági osztály                                            | A+                   |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett | 1.09 kWh/ciklus      |
| Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett     | 0.69 kWh/ciklus      |
| Sütőterek száma                                                        | 1                    |
| Hőforrás                                                               | Elektromosság        |
| Hangerő                                                                | 71 l                 |
| A sütő fajtája                                                         | Beépíthető sütő      |
| Tömeg                                                                  | 32.5 kg              |

## 13.2 Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

|                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Energiafogyasztás készenléti üzemmódban                                                            | 0.8 W   |
| Energiafogyasztás hálózati készenlét üzemmódban                                                    | 2.0 W   |
| A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő | 20 perc |

A vezeték nélküli hálózati kapcsolat be- és kikapcsolásával kapcsolatos útmutatásért olvassa el az „Első használat előtt” című fejezetet.

### 13.3 Energiatakarékossági tippek

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótömitést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Az energiatakarékosság javítása érdekében fém főzőedényeket, valamint sötét, nem tükröződő sütőformákat és tárolóedényeket használjon

Ne melegítse elő a készüléket sütés előtt, kivéve, ha ez kifejezetten ajánlott.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

#### Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

#### Maradékhő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A

készülékben levő maradékhő tovább folytatja a süstést.

Használja a maradékhőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt vagy hőmérsékletet.

#### Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

#### Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

#### Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

#### Wi-Fi

Ha lehetséges, energiamagtakarítás céljából, kapcsolja ki a Wi-Fi-t..

## 14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az

elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.



Добро дошли у AEG! Хвала што сте изабрали наш уређај.



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

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ..... | 49 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....      | 51 |
| 3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....            | 54 |
| 4. КОМАНДНА ТАБЛА.....            | 54 |
| 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....         | 55 |
| 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....      | 56 |
| 7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....          | 61 |
| 8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....             | 62 |
| 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....         | 63 |
| 10. КОРИСНИ САВЕТИ.....           | 65 |
| 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....           | 67 |
| 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....        | 69 |
| 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....    | 70 |
| 14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....          | 71 |

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

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

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

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

инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла уређајем и мобилним уређајима са апликацијом.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## **1.2 Опште мере безбедности**

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

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- 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.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Пратите упутства за монтирање која су доступна на нашем веб-сајту.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.

- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

### 2.2 Прикључење на електричну мрежу

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.

- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичника и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

## 2.3 Употреба

### УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.

- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не делите своју лозинку за Wi-Fi.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.

- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

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

## 2.5 Унутрашње осветљење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.7 Одлагање

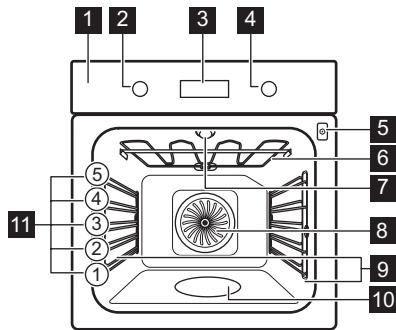
### УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

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

## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 3.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Утичица температурног сензора
- 6 Грејни елемент
- 7 Лампа

- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Утиснути делови унутрашњости
- 11 Положаји решетке

### 3.2 Прибор

- **Решетка полица**  
За плехове за торте, ватросталне посуде, пекаче, посуде за кување / посуђе.
- **Плех за печење**  
За заливане колаче, пецива, хлеб, велика печења, замрзнута јела и за скупљање течности, нпр. масноће приликом печења хране на решеткастој полици.
- **Веома дубока посуда**  
За прављење мусаке.
- **Температурни сензор**  
За контролу кувања на основу температуре унутар хране.
- **Телескопске војнице**  
За лакше убацивање и вађење плехова и решеткасте полице.

## 4. КОМАНДНА ТАБЛА

### 4.1 Укључује и искључује уређај

Да бисте укључили уређај:

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

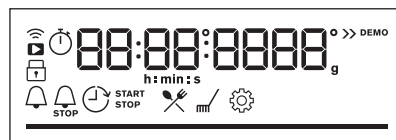
Да бисте искључили уређај: окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање [0].

### 4.2 Преглед командне табле

|  |                                                |
|--|------------------------------------------------|
|  | Притисните да бисте подесили функције тајмера. |
|  | Притисните да бисте подесили: Брзо загревање.  |

|    |                                                                                           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Притисните да бисте укључили и искључили лампу уређаја.                                   |
|    | Да бисте променили подешену унутрашњу температуру хране, притисните: Температурни сензор. |
| ОК | Притисните да бисте потврдили избор.                                                      |

### 4.3 Индикатори дисплеја



Дисплеј са кључним функцијама.

|                                                                                   |                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|  | 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. |

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Подешавање времена

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

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

### 5.2 Прво предгревање и чишћење

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

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.

5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
6. Уређај и додатну опрему очистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
7. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

### 5.3 Бежична веза

Да бисте повезали апарат потребно вам је:

- 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 .
4. Окрените контролну дугме и изаберите  / Вај-фај. Укључите га или га 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<br>2400 - 2483.5 MHz |
| Протокол         | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Максимална снага | EIRP < 20 dBm (100 mW)            |
| Wi-Fi модул      | NIUS-50                           |

## 5.4 Софтверске лиценце

Софтвер у овом производу садржи компоненте засноване на бесплатном

софтверу и софтверу отвореног кода. AEG са захвалношћу прихвата допринос заједница отвореног софтвера и роботике развоју пројекта.

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).

# 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



## УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 6.1 Функције загревања



### Печење уз равни вентил.

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



### Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



### SteamBake

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



### Смрзнута храна

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



### Функција за пицу

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



### Загревање одоздо

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



### Влажно печење уз вентилатор

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



### Гриловање

За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.



### Турбо гриловање

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



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



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

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

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

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

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

## 6.3 Подешавање: Функције загревања

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

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

## 6.4 Подешавање: 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. Прегревајте празан уређај 10 мин да бисте створили влажност ваздуха.
6. Убаците храну у уређај.

7. Након кувања, окрените дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.
8. Када се уређај охлади, меком крпом уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњем делу уређаја.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.

## 6.5 Уноси: Мени

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

1. Окрените дугме за функције загревања на .

На дисплеју је приказано , , .

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

Притисните OK.

## 6.6 Подешавање: Помоћ при припреми хране

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

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

## Подмени: Помоћ при припреми хране

| Легенда                                                                           |                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Доступно је подешавање тежине.                                                                                |
|   | Температурни сензор мора бити повезан да би се користила ова функција. Погледајте одељак „Коришћење прибора“. |

| Легенда                                                                           |                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|  | За кување на пари, налијте воду у удубљење у унутрашњости. |
|  | Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.            |
|  | Ниво решетке. Погледајте одељак „Опис производа“.          |

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

| Јело                                                                                 | Тежина                                     | Ниво решетке/Прибор                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b> Говеђе печење, слабо печено                                                |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>P2</b> Говеђе печење, средње печено                                               | 1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm          |   2; <b>плех за печење</b><br>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; кришке дебљине 3 cm |    3; посуда за печење на <b>решеткастој</b> <b>пличи</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.                  |
| <b>P5</b> Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек) | 1.5 - 2 kg                                 |    2; посуда за печење на <b>решеткастој</b> <b>пличи</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат. |
| <b>P6</b> Говеђе печење, слабо печено (споро печење)                                 |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>P7</b> Говеђе печење, средње печено (споро печење)                                | 1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm          |   2; <b>плех за печење</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.                                                                                                                                |
| <b>P8</b> Говеђе печење, добро печено (споро печење)                                 |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>P9</b> Филе говедине, слабо печено (споро печење)                                 |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>P10</b> Филе говедине, средње печено (споро печење)                               | 0.5 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm        |   2; <b>плех за печење</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.                                                                                                                              |
| <b>P11</b> Филе говедине, печен (споро печење)                                       |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|     | Јело                             | Тежина                                                 | Ниво решетке/Прибор                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|----------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P12 | Печена телетина<br>(нпр. плећка) | 0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm                      |   2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат. Печење покривено.                                                                                           |
| P13 | Свињско печење, врат или плећка  | 1.5 - 2 kg                                             |   2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b><br>У посуду за печење додајте 200 мл течности.                                                                                                                                                  |
| P14 | Вучена свињетина (споро кување)  | 1.5 - 2 kg                                             |   2; <b>плех за печење</b><br>Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.                                                                                                                                   |
| P15 | Свињски каре, свеж               | 1 - 1.5 kg; комади дебљине 5-6 cm                      |   2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.                                                                                                                              |
| P16 | Свињска ребра                    | 2 - 3 kg; користите сирову танка ребра, дебљине 2-3 cm |  3; <b>дубоки тигањ</b><br>Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.                                                                                                                                                                                                                |
| P17 | Јагњећи бут са костима           | 1.5 - 2 kg; комади дебљине 7-9 cm                      |   2; посуда за печење на <b>плеху за печење</b><br>Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.                                                                                                                                   |
| P18 | Цело пиле                        | 1 - 1.5 kg; свеже                                      |   2;  200 мл; посуда за ролов. поврће/грати. јела на <b>плеху за печење</b><br>Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање. |
| P19 | Пола пилета                      | 0.5 - 0.8 kg                                           |   3; <b>плех за печење</b>                                                                                                                                                                                                                         |
| P20 | Пилеће груди                     | 180 - 200 g по комаду                                  |   2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању.                                                                                                                                              |
| P21 | Пилећи батаци, свежи             | -                                                      |   3; <b>плех за печење</b><br>Ако сте прво мариновали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дужи.                                                                                                                              |
| P22 | Патка, цела                      | 2 - 3 kg                                               |   2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b><br>Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.                                                                                                          |
| P23 | Гуска, цела                      | 4 - 5 kg                                               |   2; <b>дубоки тигањ</b><br>Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.                                                                                                                               |
| P24 | Векна од меса                    | 1 kg                                                   |   2; <b>решеткаста полица</b>                                                                                                                                                                                                                  |

| Јело |                                                        | Тежина             | Ниво решетке/Прибор                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|--------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P25  | Цела риба, грилована                                   | 0.5 - 1 kg по риби |  2; плех за печење<br>Намажите рибу маслацем, омиљеним зачинима и зачинским биљем.                                                                                                                                                 |
| P26  | Рибљи филети                                           | -                  |  3; посуда за касеролу на решеткастој полици                                                                                                                                                                                       |
| P27  | Колач од сира                                          | -                  |  2;  калуп за печење од 28 cm на решеткастој полици                                                                                               |
| P28  | Колач од јабука                                        | -                  |  2;  100 – 150 ml; плех за печење                                                                                                                 |
| P29  | Тарт од јабука                                         | -                  |  2; калуп за питу на решеткастој полици                                                                                                                                                                                            |
| P30  | Пита с јабукама                                        | -                  |  2;  100 – 150 ml;  калуп за питу од 22 cm на решеткастој полици |
| P31  | Брауни колачи                                          | 2 kg теста         |  3; дубоки тигањ                                                                                                                                                                                                                   |
| P32  | Мафини                                                 | -                  |  2;  100 – 150 ml; плех за мафине на решеткастој полици                                                                                           |
| P33  | Суви колач                                             | -                  |  2; посуда за колач на решеткастој полици                                                                                                                                                                                          |
| P34  | Печени кромпир                                         | 1 kg               |  2; плех за печење<br>Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.                                                                                                                                                              |
| P35  | Исечен кромпир                                         | 1 kg               |  3; плех за печење обложен папиром за печење<br>Исеците кромпире на комаде.                                                                                                                                                        |
| P36  | Гриловано мешано поврће                                | 1 - 1.5 kg         |  3; плех за печење обложен папиром за печење<br>Исеците поврће на комаде.                                                                                                                                                          |
| P37  | Крокети, смрзнути                                      | 0.5 kg             |  3; плех за печење                                                                                                                                                                                                                 |
| P38  | Помфрит, замрзнут                                      | 0.75 kg            |  3; плех за печење                                                                                                                                                                                                                |
| P39  | Лазане са месом / поврћем са сувим листовима тестенине | 1 - 1.5 kg         |  2; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици                                                                                                                                                                             |
| P40  | Гратинирани кромпир (сирови кромпир)                   | 1 - 1.5 kg         |  1; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици<br>Окрените посуду после половине времена кувања.                                                                                                                           |
| P41  | Свежа пица, танка                                      | -                  |  2;  100 ml; плех за печење обложен папиром за печење                                                                                         |
| P42  | Свежа пица, дебела                                     | -                  |  2; плех за печење обложен папиром за печење                                                                                                                                                                                     |

| Јело                                   | Тежина | Ниво решетке/Прибор                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P43</b> Киш                         | -      |  2; плех за печење на <b>решеткастој</b> полици                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>P44</b> Багет/Ћабата/Бели хлеб      | 0.8 kg |   2;  150 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење<br>За бели хлеб је потребно више времена.    |
| <b>P45</b> Интегрални/ражени/црни хлеб | 1 kg   |   2;  150 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење/посуда за колач на <b>решеткастој</b> полици |

## 6.7 Мењање: Подешавања

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

Подмени: Подешавања

| Подешавање                     | Вредност                                       |
|--------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>01</b> Доба дана            | Промени                                        |
| <b>02</b> Осветљеност дисплеја | 1 - 5                                          |
| <b>03</b> Звукови тастера      | 1 – Звучни сигнал, 2 – Клик, 3 – Искључен звук |

| Подешавање                              | Вредност                           |
|-----------------------------------------|------------------------------------|
| <b>04</b> Јачина звучног сигнала        | 1 - 4                              |
| <b>05</b> Температурни сензор Радња     | 1 – Аларм и заустављање, 2 – Аларм |
| <b>06</b> Тајмер током рада             | Укључи/Искључи                     |
| <b>07</b> Светло                        | Укључи/Искључи                     |
| <b>08</b> Брзо загревање                | Укључи/Искључи                     |
| <b>09</b> Вај-фај                       | Укључи/Искључи                     |
| <b>10</b> Аутоматско даљинско управљање | Укључи/Искључи                     |
| <b>11</b> Заборави мрежу                | Да/Не                              |
| <b>12</b> Демо режим                    | Активациони код: 2468              |
| <b>13</b> Верзија софтвера              | Провера                            |
| <b>14</b> Ресетовање свих подешавања    | Да/Не                              |

## 7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 7.1 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 несметано наставе.

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

 **ОК** – притисните и држите да бисте укључили функцију.

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

⏻ OK – притисните и држите да бисте искључили функцију.

## 7.2 Аутоматско искључивање

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

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

|  (°C) |  (ч) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 250 - максимално                                                                       | 3                                                                                     |

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

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

## 7.3 Вентилатор за хлађење

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

# 8. ФУНКЦИЈЕ САТА

## 8.1 Опис функција тајмера

|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Тајмер                   | За подешавање времена за одбројавање. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал. Ова функција нема утицаја на рад уређаја и може се подесити у било ком тренутку. |
| <br>Време кувања             | Да бисте подесили трајање кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се аутоматски зауставља.                                             |
| <br>Време одложеног старта | За одлагање старта и/или краја кувања.                                                                                                                                                |
| <br>Тајмер током рада      | Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимум је 23 ч 59 мин. Ова функција нема утицаја на рад уређаја и може се подесити у било ком тренутку.                                  |

## 8.2 Подешавање: Тајмер ⏻

1. Притисните ⏻.  
Дисплеј приказује: 0:00 и ⏻.

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

## 8.3 Подешавање: Време кувања ⏻ STOP

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
2. Притискајте дугме ⏻ док дисплеј не прикаже: 0:00 и ⏻ STOP.
3. Окрените командно дугме да бисте подесили Време кувања.
4. Притисните OK. Тајмер одмах почиње да одбројава.
5. Када се одбројавање заврши, притисните OK и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

## 8.4 Подешавање: Време одложеног старта ⌚

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

Дисплеј приказује: --:-- ⌚ STOP.

5. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
6. Притисните OK.  
Тајмер почиње да одбројава у подешено време покретања.
7. Када се одбројавање заврши, притисните OK и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

## 8.5 Подешавање: Тајмер током рада ⌚

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

2. Окрените командно дугме да бисте изабрали ⚙ / Тајмер током рада. Погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Мени: Подешавања.
3. Притисните OK.
4. Окрените командно дугме да бисте укључили и искључили тајмер током рада.
5. Притисните OK.

## 8.6 Подешавање: Доба дана

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију ⏮ да бисте ушли у Мени.
2. Окрените командно дугме да бисте изабрали ⚙ / Доба дана. Погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Мени: Подешавања.
3. Окрените командно дугме да бисте подесили сат.
4. Притисните OK.

# 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



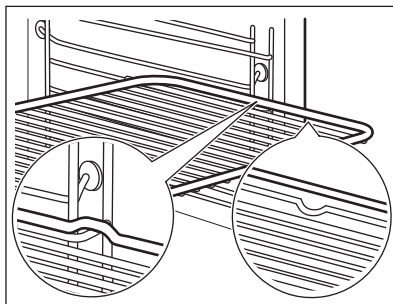
### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 9.1 Убацивање прибора

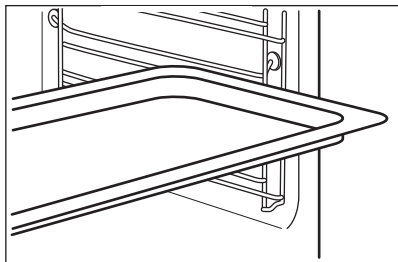
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност и пружа заштиту од нагињања. Удубљења такође спречавају превртање. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

### Решеткаста полица



Уметните полицу између вођица на носачу решетке. Побрините се да полица додирне задњи део унутрашњости пећнице.

**Плех за печење / Дубоки тигањ**



Гурните плех између вођица на носачу решетке. Ставите плех за печење са нагибом према задњем делу унутрашњости пећнице.

## 9.2 Температурни сензор

То мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:

- $^{\circ}\text{C}$  – температура унутар уређаја. Требало би да буде бар  $25^{\circ}\text{C}$  више од температуре у средини печене хране.
-  – температура у средини печене хране.

Препоруке:

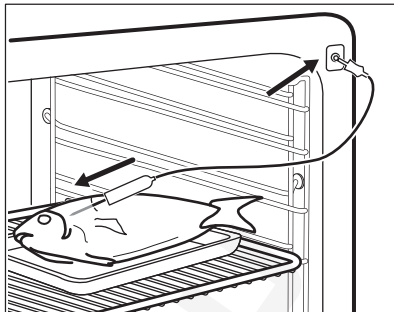
- Састојци треба да буду на собној температури.
- Не користите за течна јела.
- Током кувања игла температурног сензора мора да буде у потпуности уметнута у јело.

Кување са: Температурни сензор

### УПОЗОРЕЊЕ!

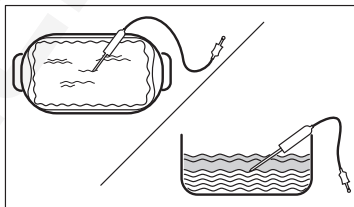
Постоји ризик од опекотина јер температурни сензор за и носачи решетке постају врели. Не додирујте температурни сензор голим рукама. Увек користите рукавице за пећнице.

1. Укључите апарат.
2. Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
3. Уметните температурни сензор у јело: **Месо, живина и риба**  
Уметните целу иглу температурног сензора у месо или рибу у свом најдебљем делу.



### Касерола

Убаците врх сензора за храну тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да се стабилизује на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу сензора за храну. Врх сензора за храну не треба да додирује дно посуде за печење.



4. Прикључите температурни сензор у утичницу која се налази унутар уређаја. Погледајте одељак „Опис производа”. Дисплеј приказује тренутну температуру температурног сензора:
5.  – притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
6. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.
7. Притисните **OK**.
8. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.
9. Извуците утикач температурног сензора из утичнице и извадите јело из уређаја.



## 10. КОРИСНИ САВЕТИ

### 10.1 Препоруке у вези са печењем

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

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

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну перне.

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

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

**Симболи који се користе у табелама:**

|                                                                                   |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Врста хране        |
|  | Функција загревања |
|  | Температура        |
|  | Прибор             |

 Положај решетке

 Време кувања (мин)

### 10.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

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

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

### 10.3 Влажно печење уз вентилатор

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

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

## 10.4 Информације за институте за тестирање

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

Печење на једном нивоу

|  |  |  | °C    |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Немасна бисквит торта                                                             | Печење уз равни вентил.                                                           | Решеткаста полица                                                                 | 160   | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| Немасна бисквит торта                                                             | Загревање одозго/одоздо                                                           | Решеткаста полица                                                                 | 160   | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| Пита с јабукама <sup>1)</sup>                                                     | Печење уз равни вентил.                                                           | Решеткаста полица                                                                 | 160   | 55 - 65                                                                           | 2                                                                                 |
| Пита с јабукама <sup>1)</sup>                                                     | Загревање одозго/одоздо                                                           | Решеткаста полица                                                                 | 180   | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 |
| Шкотски колачић                                                                   | Печење уз равни вентил.                                                           | Плех за печење                                                                    | 140   | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Шкотски колачић                                                                   | Загревање одозго/одоздо                                                           | Плех за печење                                                                    | 140   | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Ситни колачи, 20 по плеху <sup>2)</sup>                                           | Печење уз равни вентил.                                                           | Плех за печење                                                                    | 150   | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Ситни колачи, 20 по плеху <sup>2)</sup>                                           | Загревање одозго/одоздо                                                           | Плех за печење                                                                    | 170   | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Тост <sup>3)</sup>                                                                | Гриловање                                                                         | Решеткаста полица                                                                 | макс. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

<sup>1)</sup> 2 плеха постављена дијагонално (Ø 20 cm). Десни треба да буде постављен више напред него леви.

<sup>2)</sup> Предгрејте празан уређај.

<sup>3)</sup> Загревајте празан уређај 5 мин.

Печење на више нивоа

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

<sup>1)</sup> Предгрејте празан уређај.

## 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 11.1 Напомене у вези са чишћењем

#### Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом. Немојте га наносити на каталитичке површине.

#### Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
- Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

#### Прибор

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

### 11.2 Чишћење удубљења у унутрашњости

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



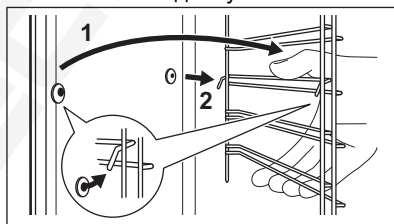
За функцију: SteamBake чистите пећницу сваких 5-10 циклуса кувања.

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

### 11.3 Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

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



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

### 11.4 Поклопац каталитичког вентилатора

Поклопац вентилатора премазан је каталитичким емајлом. Он апсорбује масноћу која се сакупља на зидовима док уређај ради. Да бисте потпомогли овај поступак самосталног чишћења, редовно загревајте празан уређај.

Флеке или губитак боје каталитичког премаза немају утицаја на чишћење.

Каталитички емајл се сам чисти, па га немојте чистити крпом.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Уклоните сав прибор.
3. Очистите само дно пећнице и унутрашње стакло врата рерне топлотом водом, меком крпом и благим детерџентом.

4. Изаберите Мени  Чишћење 

5. Притисните ОК три пута.

**Трајање:** 1 ч

Када се чишћење заврши, оглашава се звучни сигнал. Уређај се искључује.

6. Када се уређај охлади, очистите дно пећнице влажном меком крпом.

## 11.5 Скидање и инсталирање врата

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



### УПОЗОРЕЊЕ!

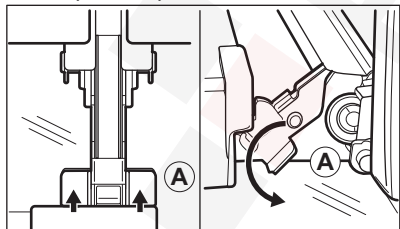
Врата су тешка.



### ОПРЕЗ

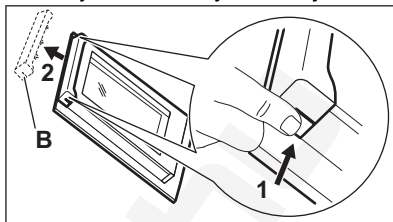
Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

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

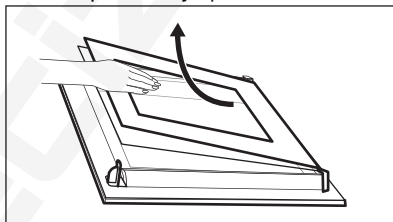


4. Затворите врата пећнице до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°).
5. Придржите врата једном руком са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили.

6. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надолу.
7. Притисните штитнике врата **B** са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



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



10. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова. Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом. Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата.

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

## 11.6 Замена лампе



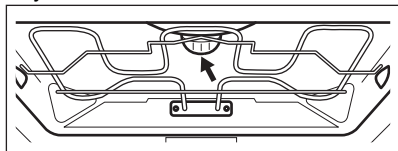
### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

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

## Горња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.



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

## 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Шта учинити ако...

| Проблем                                              | Проверите...                                             |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Не можете да активирате апарат нити да га користите. | Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.      |
| Уређај се не загрева.                                | Функција аутоматског искључивања је деактивирана.        |
| Уређај се не загрева.                                | Осигурач није прегорео.                                  |
| Уређај се не загрева.                                | Контролна брава је деактивиран.                          |
| Лампица је искључена.                                | Влажно печење уз вентилатор – је активиран.              |
| Лампа не ради.                                       | Лампица је прегорела.                                    |
| Температурни сензор не ради.                         | Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу. |
| Дисплеј приказује 00:00 .                            | Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.         |
| Цурење воде из удубљења у унутрашњости.              | У удубљењу у унутрашњости има превише воде.              |



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

### 12.2 Подаци о сервисирању

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

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

**Препоручујемо вам да овде запишете податке:**

Модел (MOD.) :

Број производа (PNC):

Серијски број (S.N.):

## 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

|                                                                           |                      |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Назив добављача                                                           | AEG                  |
| Идентификација модела                                                     | OA5CB531AB 944035123 |
| Индекс енергетске ефикасности                                             | 81.2                 |
| Класа енергетске ефикасности                                              | A+                   |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим                 | 1.09 kWh/циклусу     |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора | 0.69 kWh/циклусу     |
| Број шупљина у рерни                                                      | 1                    |
| Извор топлоте                                                             | Електрична струја    |
| Јачина звука                                                              | 71 l                 |
| Тип рерне                                                                 | Уградна рерна        |
| Маса                                                                      | 32.5 kg              |

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

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

|                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Потрошња енергије у режиму приправности                                             | 0.8 W  |
| Потрошња енергије у мрежном режиму приправности                                     | 2.0 W  |
| Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге | 20 мин |

За упутства о томе како да активирате и деактивирате повезивање са бежичном мрежом погледајте поглавље „Пре прве употребе“.

### 13.3 Савети за уштеду енергије

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

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

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

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

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

#### **Кување са вентилатором**

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

#### **Преостала топлота**

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

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

Када искључите уређај, на дисплеју је приказана заостала топлота или температура.

#### **Одржавање хране топлотом**

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

#### **Кување са искљученом лампицом**

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

#### **Влажно печење уз вентилатор**

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

#### **Вај-фај**

Када је могуће, искључите Вај-фај ради уштеде енергије.

## **14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА**

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

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

