



**OS6PB511AB**

**TS6PB531AB**

**HR** Upute za uporabu | **Pećnica**

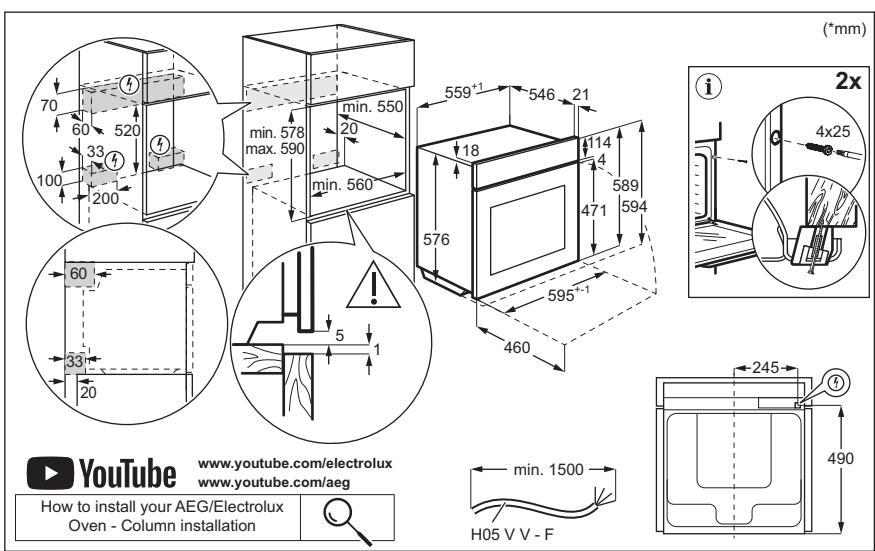
**3**

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

**24**



## POSTAVLJANJE / ИНСТАЛИРАЊЕ



# Dobro došli u AEG! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

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

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI..... | 3  |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE.....         | 5  |
| 3. OPIS PROIZVODA.....           | 8  |
| 4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....        | 8  |
| 5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....      | 9  |
| 6. SVAKODNEVNA UPORABA.....      | 10 |
| 7. DODATNE FUNKCIJE.....         | 14 |
| 8. FUNKCIJE SATA.....            | 15 |
| 9. KORIŠTENJE PRIBORA.....       | 16 |
| 10. SAVJETI I PREPORUKE.....     | 17 |
| 11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....   | 19 |
| 12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....     | 21 |
| 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 22 |
| 14. BRIGA ZA OKOLIŠ.....         | 23 |

## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

### 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem i mobilnim uređajem s aplikacijom.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## **1.2 Opća sigurnost**

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučen za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za instalaciju dostupne na našoj web stranici.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata uređaja bez ograničenja.

- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

### 2.2 Električni priključak



#### **UPOZORENJE!**

Rizik od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.

- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

## 2.3 Primjena

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.

- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Ne dijelite lozinku za Wi-Fi.

### UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

## 2.4 Održavanje i čišćenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od lomljenja staklenih ploča.

- Odmah zamijenite staklene ploče vrata kad su oštećene. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
- Pazite kada uklanjate vrata s uređaja jer su teška.
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

## 2.5 Pirolytičko čišćenje



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda/ požara/ kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada.

- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:
  - ostatak hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
  - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s uređajem), posebno sve neprijateljujuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Pročitajte pažljivo sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu podalje od uređaja dok djeluje pirolitičko čišćenje. Uređaj postaje jako vruć i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.
- Pirolytičko čišćenje je operacija na visokoj temperaturi koja može osloboditi isparenja od ostataka kuhanja i materijala, te se potrošačima preporučuje:
  - dobro prozračite tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
  - dobro prozračite tijekom i nakon početnog predzagrijavanja.
- Ne proljevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.
- Isparenja koja se ispuštaju iz svih pirolitičkih pećnica / ostataka kuhanja,

kako je opisano, nisu štetna za ljude, uključujući djecu ili osobe sa zdravstvenim stanjima.

- Držati podalje od uređaja kućne ljubimice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.
- Neprijateljujuće površine na posudama, tavama, pekačima, posudu itd. mogu se oštetiti na visokim temperaturama pirolitičkog čišćenja svih pirolitičkih pećnica, a mogu biti i izvor štetnih isparenja niske razine.

## 2.6 Unutarnje osvjetljenje



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

## 2.7 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

## 2.8 Zbrinjavanje



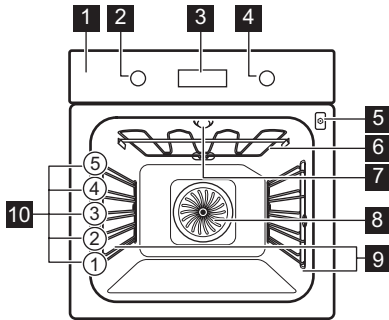
### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

## 3. OPIS PROIZVODA

### 3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslon
- 4 Upravljački okretni gumb
- 5 Utičnica za senzor za hranu
- 6 Toplinski element
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

## 4. UPRAVLJAČKA PLOČA

### 4.1 Uključivanje i isključivanje uređaja

Uključivanje uređaja:

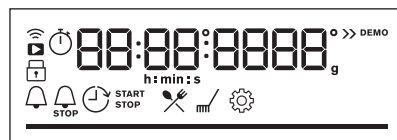
1. Pritisnite tipke. Tipke izlaze van.
2. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije.
3. Okrenite regulator za podešavanje postavki.

Kako biste isključili uređaj: okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj **0**.

### 4.2 Pregled upravljačke ploče

|           |                                                                     |
|-----------|---------------------------------------------------------------------|
|           | Pritisnite za postavljanje funkcija tajmera.                        |
|           | Pritisnite za postavljanje: Brzo zagrijavanje.                      |
|           | Pritisnite za uključivanje i isključivanje svjetla.                 |
|           | Pritisnite da postavite temperaturu jезgre hrane s: Senzor za hranu |
| <b>OK</b> | Pritisnite za potvrdu odabira.                                      |

### 4.3 Indikatori zaslona



Zaslon s ključnim funkcijama.

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
|  | Uređaj je zaključan.                |
|  | Podizbornik: Pomoć pri kuhanju.     |
|  | Podizbornik: Čišćenje.              |
|  | Podizbornik: Postavke               |
|  | Brzo zagrijavanje je uključen.      |
|  | Senzor za hranu je uključen.        |
|  | Zvučni alarm je uključen.           |
|  | Vrijeme kuhanja je uključen.        |
|  | Vrijeme odgode početka je uključen. |
|  | Tajmer prema gore je uključen.      |





Wi-Fi je uključen.



Daljinski rad je uključen.

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

## 5. PRIJE PRVE UPOTREBE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Postavljanje vremena

Nakon prve veze s mrežom, pričekajte dok se na zaslonu ne : "00:00" ili "12:00" (ovisno o modelu).

1. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena.
2. Pritisnite OK.

### 5.2 Početno predgrijavanje i čišćenje

Prije prve uporabe i kontakta s hranom unaprijed zagrijte prazan uređaj. Uređaj može ispuštati neugodan miris i dim. Prozračite prostoriju tijekom prethodnog zagrijavanja.

1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.
2. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 1 h.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
4. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
5. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
6. Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.
7. Vratite dodatnu opremu i uklonjive nosače polica u početni položaj.

### 5.3 Bežična veza

Za spajanje uređaja trebate:

- Bežičnu mrežu s internetskom vezom.

- Mobilni uređaj spojen na istu bežičnu mrežu.

1. Za preuzimanje aplikacije, skenirajte QR kod koji se nalazi na poleđini korisničkog priručnika. Aplikaciju također možete preuzeti izravno iz trgovine aplikacija.
2. Slijedite upute za uključivanje aplikacije.
3. Okrenite regulator funkcija pećnice da biste odabrali .
4. Okrenite regulator da odaberete Wi-Fi. Uključite ili isključite. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Promjena: Postavke.

Wi-Fi se automatski uključuje. Za savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost".



Iz sigurnosnih razloga, daljinski rad se automatski isključuje nakon 24 h. Po potrebi ponovite postupak uključivanja.

|             |                                   |
|-------------|-----------------------------------|
| Frekvencija | 2.4 GHz WLAN                      |
|             | 2400 - 2483.5 MHz                 |
| Protokol    | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Maks. snaga | EIRP < 20 dBm (100 mW )           |
| Wi-Fi modul | NIUS-50                           |

### 5.4 Licenca za softver

Softver u ovom proizvodu sadrži komponente koje se temelje na besplatnom i softveru otvorenog koda. AEG prima na znanje doprinos zajednica otvorenog softvera i robotike razvojnom projektu.

Za pristup izvornom kodu ovih besplatnih i softverskih komponenti otvorenog koda čiji uvjeti licenciranja zahtijevaju objavljivanje, i da biste vidjeli njihove potpune informacije o

## 6. SVAKODNEVNA UPORABA

### **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Funkcije pećnice



#### **Vrući zrak**

Za pečenje mesa i pečenje kolača. Postavite nižu temperaturu nego za tradicionalno pečenje jer ventilator ravnomjerno raspoređuje toplotu u unutrašnjosti pećnice.



#### **Tradicionalno pečenje**

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.



#### **Zamrznuta hrana**

Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rola-da).



#### **Funkcija za pizzu / AirFry**

Za pečenje pizze i drugih jela koja zahtijevaju više topline odozdo.

Prženje hrane s manje ulja i bez papira za pečenje



#### **Donji grijač**

Za tamnjenje i hrskavo dno. Koristite najniži položaj police.



#### **Odmrzavanje**

Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.



#### **Vlažno pečenje**

Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura unutar uređaja može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplota. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.



#### **Roštilj**

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.



#### **Turbo roštilj**

Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pečenje gratina i tamnjenje.



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

### 6.2 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetskom učinkovitošću.

Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Opće preporuke za uštedu energije potražite u poglavlju "Energetska učinkovitost", Savjeti za uštedu energije.

### 6.3 Postavka: Funkcije pećnice

1. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

» Brzo zagrijavanje - pritisnite i držite kako biste skratili vrijeme zagrijavanja. Dostupno je za neke funkcije pećnice. Ventilator se može automatski uključiti.

### 6.4 Unos: Izbornik

Otvorite Izbornik za pristup pomoći pri kuhanju i postavkama.

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .

Na zaslonu se prikazuje  ,  , .

- Okrenite kontrolni regulator i odaberite ikonu za ulazak u podizbornik. Pritisnite OK.

## 6.5 Postavka: Pomoć pri kuhanju

Pomoć pri kuhanju podizbornik se sastoji od programa koji su namijenjeni za namjenska jela. Programi započinju s odgovarajućom postavkom. Tijekom kuhanja možete podesiti vrijeme i temperaturu.

- Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
- Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite OK.
- Okrenite kontrolni regulator za odabir jela (P1 - P...). Pritisnite OK.

- Stavite hranu u uređaj. Pritisnite OK.
- Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

### Podizbornik: Pomoć pri kuhanju

| Legenda                                                                           |                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Senzor za hranu mora biti spojen kako bi se funkcija mogla koristiti. Pogledajte poglavlje "Korištenje pribora". |
|  | Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.                                                                 |
|  | Razina police. Pogledajte poglavlje „Opis proizvoda“.                                                            |

Na zaslonu se prikazuje **P** i broj jela koje možete provjeriti u tablici.

| Jelo                                                                                  | Težina                                    | Razina police / dodatna oprema                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b> Goveđe pečenje, slabop pečeno                                               |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>P2</b> Goveđe pečenje, srednje pečeno                                              | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada       |   <b>2; pladanj za pečenje</b><br>Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.                                                                                                      |
| <b>P3</b> Goveđe pečenje, dobro pečeno                                                |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>P4</b> Odrezak, srednje pečen                                                      | 180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške |    <b>3; posuda za pečenje na mreži za pečenje</b><br>Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj. |
| <b>P5</b> Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but) | 1.5 - 2 kg                                |   <b>2; jelo pečeno na mreži za pečenje</b><br>Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.                                                                       |
| <b>P6</b> Goveđe pečenje, slabop pečeno (sporo pečenje)                               |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>P7</b> Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)                              | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada       |   <b>2; pladanj za pečenje</b><br>Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.                                                                                                  |
| <b>P8</b> Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)                                |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|     | Jelo                                       | Težina                                                       | Razina police / dodatna oprema                                                                                                                                                                              |
|-----|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P9  | Goveđi file, slabo pečen (sporo pečenje)   |                                                              |                                                                                                                                                                                                             |
| P10 | Goveđi file, srednje pečen (sporo pečenje) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih komada                        |  2; pladanj za pečenje<br>Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.                                  |
| P11 | Goveđi file, pečen (sporo pečenje)         |                                                              |                                                                                                                                                                                                             |
| P12 | Teleće pečenje (npr. plečka)               | 0,8 - 1,5 kg; 4 cm debela komada                             |  2; jelo pečeno na mreži za pečenje<br>Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.                                                |
| P13 | Pečena svinjetina, vrat ili plečka         | 1,5 - 2 kg                                                   |  2; jelo pečeno na mreži za pečenje<br>Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.                                       |
| P14 | Trgana svinjetina (sporo pečenje)          | 1,5 - 2 kg                                                   |  2; pladanj za pečenje<br>Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.                            |
| P15 | Svinjska pečenica, svježa                  | 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih komada                          |  2; jelo pečeno na mreži za pečenje                                                                                        |
| P16 | Svinjska rebra                             | 2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebra |  3; duboka tava<br>Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.              |
| P17 | Janjeći but s kosti                        | 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih komada                          |  2; jelo pečeno na pekaču za pecivo<br>Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.                     |
| P18 | Cijelo pile                                | 1 - 1,5 kg; svježe                                           |  2; posuda za složenac na pladnju za pečenje<br>Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.  |
| P19 | Polovica pileta                            | 0,5 - 0,8 kg                                                 |  3; pladanj za pečenje                                                                                                     |
| P20 | Pileća prsa                                | 180 - 200 g po komadu                                        |  2; složenac na mreži za pečenje<br>Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi.                                          |
| P21 | Pileći batak, svježi                       | -                                                            |  3; pladanj za pečenje<br>Ako ste pileće batake prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.            |
| P22 | Patka, cijela                              | 2 - 3 kg                                                     |  2; jelo pečeno na mreži za pečenje<br>Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja. |
| P23 | Guska, cijela                              | 4 - 5 kg                                                     |  2; duboka tava<br>Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.                |
| P24 | Mesna štruca                               | 1 kg                                                         |  2; mreža za pečenje                                                                                                     |

|     | Jelo                                                | Težina             | Razina police / dodatna oprema                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|-----------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P25 | Cijela riba, na roštilju                            | 0.5 - 1 kg po ribi |   2; <b>pladanj za pečenje</b><br>Ribu napunite maslacem, začинима i začinskim biljem.                    |
| P26 | Riblji filet                                        | -                  |   3; složenac na <b>mreži za pečenje</b>                                                                  |
| P27 | Torta od sira                                       | -                  |  2;  28 cm kalup za kore na <b>mreži za pečenje</b>                                                       |
| P28 | Torta od jabuka                                     | -                  |  3; <b>pladanj za pečenje</b>                                                                                                                                                              |
| P29 | Tart od jabuka                                      | -                  |  2; kalup za pitu na <b>mreži za pečenje</b>                                                                                                                                               |
| P30 | Pita od jabuka                                      | -                  |  1;  22 cm kalup za pitu na <b>mreži za pečenje</b>                                                       |
| P31 | Čokoladni kolačići s orasima                        | 2 kg tijesta       |  3; <b>duboka tava</b>                                                                                                                                                                     |
| P32 | Muffini                                             | -                  |  3; pekač za muffine na <b>mreži za pečenje</b>                                                                                                                                            |
| P33 | Kolač štruca                                        | -                  |  2; kalup za štrucu na <b>mreži za pečenje</b>                                                                                                                                             |
| P34 | Pečeni krumpiri                                     | 1 kg               |  2; <b>pladanj za pečenje</b><br>Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.                                                                                                       |
| P35 | Kroketi                                             | 1 kg               |  3; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje<br>Krumpir rezani na komadiće.                                                                                                       |
| P36 | Miješano povrće na žaru                             | 1 - 1.5 kg         |  3; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje<br>Narežite povrće na komadiće.                                                                                                      |
| P37 | Kroketi, smrznuti                                   | 0.5 kg             |  3; <b>pladanj za pečenje</b>                                                                                                                                                              |
| P38 | Pommes, smrznuti                                    | 0.75 kg            |  3; <b>pladanj za pečenje</b>                                                                                                                                                              |
| P39 | Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine | 1 - 1.5 kg         |  2; složenac na <b>mreži za pečenje</b>                                                                                                                                                    |
| P40 | Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)                   | 1 - 1.5 kg         |  1; složenac na <b>mreži za pečenje</b><br>Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.                                                                                                   |
| P41 | Pizza svježa, tanka                                 | -                  |   2; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje                                                |
| P42 | Pizza svježa, debela                                | -                  |   2; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje                                                |
| P43 | Quiche                                              | -                  |  2; kalup za pečenje na <b>mreži za pečenje</b>                                                                                                                                          |
| P44 | Baguette / ciabatta / bijeli kruh                   | 0.8 kg             |   2; <b>pladanj za pečenje</b> obložen papirom za pečenje<br>Potrebno je više vremena za bijeli kruh. |
| P45 | Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh    | 1 kg               |   2; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje / kalup za kruh na <b>mreži za pečenje</b>     |

## 6.6 Promjena: Postavke

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
2. Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite OK.
3. Okrenite upravljačku tipku za odabir postavke. Pritisnite OK.
4. Okrenite regulator za podešavanje vrijednosti. Pritisnite OK.
5. Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.

### Podizbornik: Postavke

| Postavka             | Vrijednost                                      |
|----------------------|-------------------------------------------------|
| 01 Sat               | Promijenite                                     |
| 02 Svjetlina zaslona | 1 - 5                                           |
| 03 Tonovi tipki      | 1 - Zvučni signal, 2 - Klik, 3 - Zvuk isključen |
| 04 Glasnoća zujalice | 1 - 4                                           |

| Postavka                       | Vrijednost                           |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| 05 Senzor za hranu Radnja      | 1 - Alarm i zaustavljanje, 2 - Alarm |
| 06 Tajmer prema gore           | Uključeno / Isključeno               |
| 07 Osvijetljenje unutrašnjosti | Uključeno / Isključeno               |
| 08 Brzo zagrijavanje           | Uključeno / Isključeno               |
| 09 Podsjetnik Za Čišćenje      | Uključeno / Isključeno               |
| 10 Wi-Fi                       | Uključeno / Isključeno               |
| 11 Automatski daljinski rad    | Uključeno / Isključeno               |
| 12 Zaboravi mrežu              | Da / Ne                              |
| 13 Demo način rada             | Aktivacijska šifra: 2468             |
| 14 Verzija softvera            | Provjera                             |
| 15 Resetiraj sve postavke      | Da / Ne                              |

## 7. DODATNE FUNKCIJE

### 7.1 Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

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

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

 OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

Čuje se zvučni signal.  - 3 x treperi kad je blokiranje uključeno.

 OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

### 7.2 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija pećnice aktivna i ako nisu promijenjene postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena.

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

Ako namjeravate pokrenuti funkciju pećnice u trajanju koje premašuje vrijeme automatskog isključivanja, postavite trajanje pečenja. Pogledajte poglavlje "Funkcije sata".

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme odgode početka.

## 7.3 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu

uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

## 8. FUNKCIJE SATA

### 8.1 Opis funkcija sata

|                                                                                                                    |                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Zvučni alarm</b>           | Za postavljanje tajmera. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja i može se bilo kada postaviti. |
| <br><b>Vrijeme kuhanja</b>        | Za postavljanje trajanja kuhanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.                                |
| <br><b>Vrijeme odgode početka</b> | Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.                                                                                                   |
| <br><b>Tajmer prema gore</b>      | Za podešavanje vremena rada uređaja.. Maksimum je 23 h 59 min. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja i može se bilo kada postaviti.        |

### 8.2 Postavka: Zvučni alarm

1. Pritisnite .

Na zaslonu se prikazuje: 0:00 i .

2. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Zvučni alarm.
3. Pritisnite . Tajmer odmah počinje odbrojavanje.

### 8.3 Postavka: Vrijeme kuhanja

1. Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite  dok se na zaslonu ne prikaže: 0:00 i .
3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Vrijeme kuhanja.
4. Pritisnite . Tajmer odmah počinje odbrojavanje.
5. Kada vrijeme istekne, pritisnite  i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

### 8.4 Postavka: Vrijeme odgode početka

1. Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite  dok se na zaslonu ne prikaže:  i START.
3. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena početka.
4. Pritisnite .

Na zaslonu se prikazuje: --:--  STOP.

5. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena kraja.
6. Pritisnite . Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.
7. Kada vrijeme istekne, pritisnite  i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

### 8.5 Postavka: Tajmer prema gore

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
2. Okrenite upravljački regulator da biste odabrali  / Tajmer prema gore. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", poglavlje Izbornik: Postavke.
3. Pritisnite .
4. Okrenite regulator za uključivanje i isključivanje Uptimer.
5. Pritisnite .

### 8.6 Postavka: Sat

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
2. Okrenite upravljački regulator da biste odabrali  / Sat. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Izbornik: Postavke.

3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje sata.

4. Pritisnite OK.

## 9. KORIŠTENJE PRIBORA

### ⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

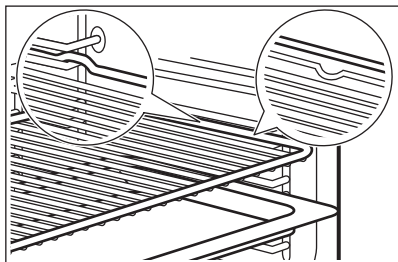
### 9.1 Umetanje dodatne opreme

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



Malo udubljenje na vrhu povećava sigurnost i pruža zaštitu od nagibanja. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Umetnite dodatke (mreža za pečenje/pekač) između vodilica nosača police. Provjerite da polica dodiruje stražnju stranu unutrašnjosti pećnice.



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

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

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

### 9.2 Senzor za hranu

Mjeri temperaturu unutar hrane.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

- °C - temperatura unutar uređaja. Mora biti najmanje 25 °C viša od temperature jezgre hrane.

-  - temperatura jezgre hrane.

Preporuke:

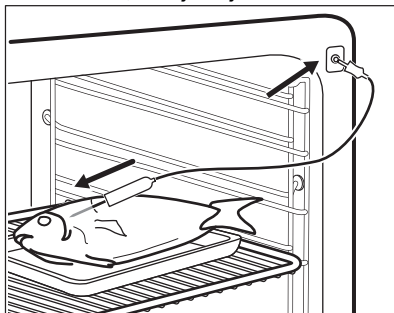
- Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.
- Ne koristite za tekuća jela.
- Tijekom kuhanja, igla senzora za hranu mora biti potpuno umetnuta u posudu.

Pečenje s: Senzor za hranu

### ⚠ UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekline jer su Senzor za hranu i nosači polica vrlo vrući. Ne dodirujte ručku senzora za hranu golim rukama. Uvijek koristite zaštitne rukavice.

1. uključiti uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
3. Umetnite senzor za hranu unutar jela: **meso, perad i riba**  
Umetnite vrh senzora za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio.

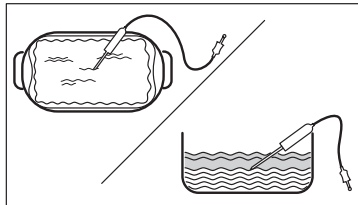


### Složenac

Umetnite vrh senzora za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Upotrijebite



rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu senzora za hranu. Vrh senzora za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.



4. Utaknite senzor za hranu u utičnicu koja se nalazi unutar uređaja. Pogledajte poglavlje „Opis proizvoda”.

Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura senzora za hranu.

5. - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
6. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.
7. Pritisnite OK.
8. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.
9. Izvadite utikač senzora za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.

## 10. SAVJETI I PREPORUKE

### 10.1 Preporuke za kuhanje

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe samo kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

Ako ne možete naći postavke za određeni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

Za savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost".

#### Simboli korišteni u tablicama:

|    |                  |
|----|------------------|
|    | Vrsta hrane      |
|    | Funkcija pećnice |
| °C | Temperatura      |
|    | Dodatna oprema   |

Položaj police

Vrijeme pečenja (min)

### 10.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

Koristite tamne i nereflektirajuće posude i spremnike. Imaju bolju apsorpciju topline od svjetle boje i reflektirajućeg posuđa.

- **Plitica za pizzu** - tamna, nereflektirajuća, promjer 28cm
- **Posuda za pečenje** - tamna, nereflektirajuća, promjer 26cm
- **Ramekin** - keramika, promjer 8cm, visina 5 cm
- **Kalup za flan** - tamno, nereflektirajuće, promjer 28cm

### 10.3 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

|                     | °C        |         |   |
|---------------------|-----------|---------|---|
| Zapečena tjestenina | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Zapečeni krumpir    | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |

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

## 10.4 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema: EN 60350-1, IEC 60350-1.

### Pečenje na jednoj razini

|  |  |  | °C    |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Bezmasni biskvit                                                                  | Vrući zrak                                                                        | Mreža za pečenje                                                                  | 160   | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| Bezmasni biskvit                                                                  | Tradicionalno pečenje                                                             | Mreža za pečenje                                                                  | 160   | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| Pita od jabuka <b>1)</b>                                                          | Vrući zrak                                                                        | Mreža za pečenje                                                                  | 160   | 55 - 65                                                                           | 2                                                                                 |
| Pita od jabuka <b>1)</b>                                                          | Tradicionalno pečenje                                                             | Mreža za pečenje                                                                  | 180   | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 |
| Prhko tijesto                                                                     | Vrući zrak                                                                        | Pekač za pecivo                                                                   | 140   | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Prhko tijesto                                                                     | Tradicionalno pečenje                                                             | Pekač za pecivo                                                                   | 140   | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Mali kolači, 20 po plitici <b>2)</b>                                              | Vrući zrak                                                                        | Pekač za pecivo                                                                   | 150   | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Mali kolači, 20 po plitici <b>2)</b>                                              | Tradicionalno pečenje                                                             | Pekač za pecivo                                                                   | 170   | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Tost <b>3)</b>                                                                    | Roštilj                                                                           | Mreža za pečenje                                                                  | maks. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

**1)** 2 kalupa stavljena dijagonalno (Ø 20 cm). Desni koji se postavlja više sprijeda od lijevog.

**2)** Prethodno zagrijte prazan uređaj.

**3)** Prethodno zagrijte prazan uređaj 5 min.

### Pečenje na više razina

|  |  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Prhko tijesto                                                                       | Vrući zrak                                                                          | Pekač za pecivo                                                                     | 140 | 25 - 45                                                                             | 2 i 4                                                                               |
| Mali kolači, 20 po plitici <b>1)</b>                                                | Vrući zrak                                                                          | Pekač za pecivo                                                                     | 150 | 25 - 35                                                                             | 2 i 4                                                                               |

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Bezmasni biskvit                                                                  | Vrući zrak                                                                        | Mreža za pečenje                                                                  | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 i 4                                                                             |
| Pita od jabuka                                                                    | Vrući zrak                                                                        | Mreža za pečenje                                                                  | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 i 4                                                                             |

1) Prethodno zagrijte prazan uređaj.

## 11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

### **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Napomene za čišćenje

#### Sredstva za čišćenje

- Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.
- Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
- Mrlje očistite blagim deterdžentom.

#### Svakodnevna uporaba

- Očistite unutrašnjost uređaja nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
- Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost uređaja samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

#### Dodatna oprema

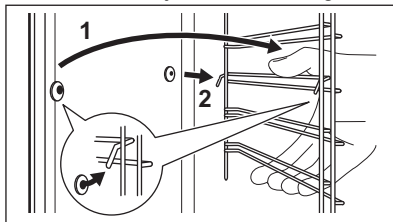
- Očistite svu dodatnu opremu nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Dodatnu opremu ne perite u perilici posuđa.
- Ne čistite dodatnu opremu s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

### 11.2 Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite katalitičke ploče.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.

3. Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.



4. Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

Zatike za držanje na sklopivim vodicama morate usmjeriti prema naprijed.

### 11.3 Pirolitičko čišćenje

#### **UPOZORENJE!**

Postoji rizik od opekline.

#### **OPREZ!**

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

Ne pokrećite funkciju ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice.

1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Izvadite svu dodatnu opremu i uklonjive nosače police.
3. Očistite unutrašnjost pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
4. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
5. Okrenite kontrolni regulator za odabir  i pritisnite OK.

| Program čišćenja        | Trajanje   |
|-------------------------|------------|
| C1 - Lagano čišćenje    | 1 h        |
| C2 - Normalno čišćenje  | 1 h 30 min |
| C3 - Temeljito čišćenje | 3 h        |

- Okrenite kontrolni regulator za odabir programa čišćenja i pritisnite OK.
- Pritisnite OK za početak čišćenja. Kad čišćenje započne, vrata uređaja su zaključana i lampica je isključena. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje .
- Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.
- Pričekajte dok se uređaj ne ohladi i vrata otključaju. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom i vodom.

## 11.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Kada nakon pečenja na zaslonu treperi , čime vas uređaj podsjeća da ga čistite pirolitičkim čišćenjem. Podsjetnik možete isključiti u podizborniku: Postavke. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Promjena: Postavke.

## 11.5 Uklanjanje i postavljanje vrata

Možete ukloniti vrata i unutrašnje staklene ploče kako biste ih očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.



### UPOZORENJE!

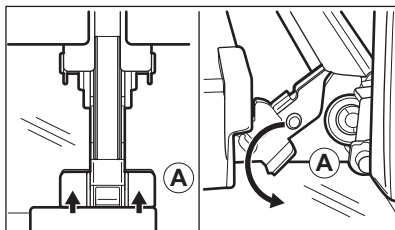
Vrata su teška.



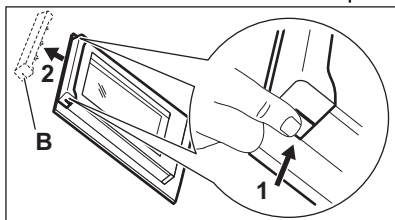
### OPREZ!

Pažljivo rukujte staklom, posebno oko rubova prednje ploče. Staklo se može razbiti.

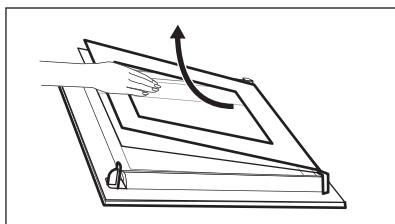
- Provjerite je li uređaj hladan.
- Potpuno otvorite vrata.
- Pritisnite stezne poluge **A** na dvjema šarkama vrata.



- Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (pod približnim kutom: 70°).
- Vrata držite rukom sa svake strane i izvucite ih od pećnice pod kutom prema gore.
- Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.
- Uхватите oblogu vrata **B** na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.



- Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.
- Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.



- Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata.

## 11.6 Zamjena žarulje

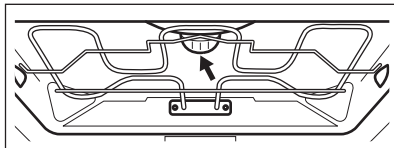
### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Odspojite uređaj iz električnog napajanja.
3. Stavite krpu na dno pećnice.

#### Gornja žarulja

1. Okrenite stakleni poklopac i skinite ga.



2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

## 12. RJEŠAVANJE PROBLEMA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Što učiniti ako ...

| Problem                                        | Provjerite...                                                |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime. | Uređaj je pravilno priključen na električno napajanje.       |
| Uređaj se ne zagrijava.                        | Automatsko isključivanje je isključeno.                      |
| Uređaj se ne zagrijava.                        | Vrata uređaja su zatvorena.                                  |
| Uređaj se ne zagrijava.                        | Osigurač je pregorio.                                        |
| Uređaj se ne zagrijava.                        | Blokiranje je isključen.                                     |
| Svjetlo je isključeno.                         | Vlažno pečenje - je uključen.                                |
| Svjetiljka ne radi.                            | Žarulja je pregorjela.                                       |
| Senzor za hranu ne radi.                       | Utikač Senzor za hranu je potpuno umetnut u utičnicu.        |
| Err C2                                         | Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.              |
| Err C3                                         | Vrata uređaja su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena. |
| Err F102                                       | Vrata uređaja su zatvorena.                                  |
| Err F102                                       | Blokada vrata nije slomljena.                                |
| Na zaslonu se prikazuje 00:00.                 | Nestalo je struje. Podesite sat.                             |



Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.

## 12.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Vidljiva je kada otvorite vrata. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

**Preporučujemo da podatke upišete ovdje:**

Model (MOD.):

Broj proizvoda (PNC):

Serijski broj (S.N.):

## 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU o označivanju energetske učinkovitosti i ekološkom dizajnu

|                                                                         |                                              |         |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------|
| Naziv dobavljača                                                        | AEG                                          |         |
| Identifikacija modela                                                   | OS6PB511AB 944035187<br>TS6PB531AB 944035125 |         |
| Indeks energetske učinkovitosti                                         | 81.2                                         |         |
| Klasa energetske učinkovitosti                                          | A+                                           |         |
| Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada | 1.09 kWh/ciklusu                             |         |
| Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom | 0.69 kWh/ciklusu                             |         |
| Broj šupljina                                                           | 1                                            |         |
| Izvor topline                                                           | Struja                                       |         |
| Glasnoća zvuka                                                          | 71 l                                         |         |
| Vrsta pećnice                                                           | Ugradbena pećnica                            |         |
| Mass                                                                    | OS6PB511AB                                   | 33.5 kg |
|                                                                         | TS6PB531AB                                   | 34.0 kg |

IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.

### 13.2 Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada pri niskoj snazi

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Potrošnja energije u stanju pripravnosti                     | 0.8 W |
| Potrošnja energije prilikom priključenog stanja pripravnosti | 2.0 W |

Upute o tome kako aktivirati i deaktivirati bežičnu vezu s mrežom potražite u poglavlju „Prije prve uporabe“.

### 13.3 Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti pomoći će vam da štedite energiju prilikom uporabe uređaja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe te tamne i nereflektirajuće posude i spremnike..

Nemojte prethodno zagrijavati uređaj prije kuhanja, osim ako to izričito nije preporučeno.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

#### Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

#### Preostala toplina

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite

temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastaviti će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili zagrijavanje ostalih jela.

Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina ili temperatura.

#### Održavajte jela toplim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

#### Kuhanje s isključenim svjetlom

Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.

#### Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek. Svjetlo možete ponovno uključiti, ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.

#### Wi-Fi

Ako je moguće, isključite Wi-Fi kako biste uštedjeli energiju.

## 14. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

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



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

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ..... | 24 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....      | 26 |
| 3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....            | 29 |
| 4. КОМАНДНА ТАБЛА.....            | 30 |
| 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....         | 30 |
| 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....      | 31 |
| 7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....          | 36 |
| 8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....             | 37 |
| 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....         | 38 |
| 10. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....        | 40 |
| 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....           | 42 |
| 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....        | 44 |
| 13. ENERGETSKA EFIKASNOST.....    | 45 |
| 14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....          | 46 |

## 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.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа



#### **УПОЗОРЕЊЕ!**

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Пратите упутства за монтирање која су доступна на нашем веб-сајту.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

## 2.2 Прикључење на електричну мрежу

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

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

контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.

- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

## 2.3 Употреба

### УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo 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 уређај директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извучите струјни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломи стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Врата су тешка, па будите посебно пажљиви кад их скидате са уређаја.

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

## 2.5 Пиролитичко чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
  - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
  - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подале од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
  - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
  - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након

пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.

- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остаи кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, таци, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

## 2.6 Унутрашње осветљење

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура,

- вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.7 Сервисирање

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

## 2.8 Одлагање

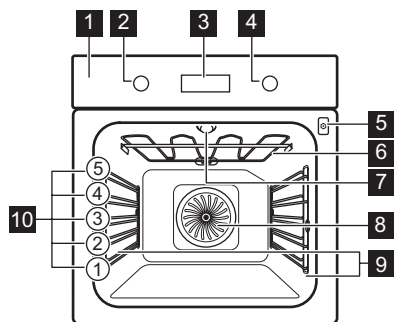
### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

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

# 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

## 3.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Утичница температурног сензора
- 6 Грејни елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке

## 4. КОМАНДНА ТАБЛА

### 4.1 Укључује и искључује уређај

Да бисте укључили уређај:

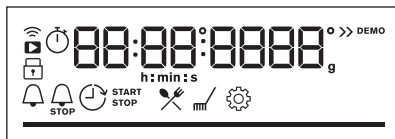
1. Притисните командну дугмад. Командна дугмад излазе.
2. Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.
3. Окрените командно дугме да бисте прилагодили подешавања.

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

### 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.                                                                                            |
|  | 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 решетки из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
6. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детергентом.
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 кођ 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. АЕГ 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 мяса и печење колача. Подесите нижу температуру него за Загревање одозго/одоздо док вентилатор равномерно распоређује топлоту у унутрашњости пећнице.



### Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



### Смрзнута храна

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



### Функција за пицу / AirFry

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



Пржење намирница с мање уља и без папира за печење



### Загревање одоздо

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



### Одмрзавање

За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.



### 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 то-стирање хлеба.



### Турбо гриловање

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



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

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

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске

ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

## 6.3 Подешавање: Функције загревања

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

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

## 6.4 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.

## 6.5 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 ОК.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали јело (P1 - P...). Притисните ОК.
4. Ставите храну унутар уређаја. Притисните ОК.
5. Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

## Подмени: Помоћ при припреми хране

### Легенда



Температурни сензор мора бити повезан да би се користила ова функција. Погледајте одељак „Коришћење прибора”.



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          |   <b>2; 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 |    <b>3; посуда за печење на решеткастој полици</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат. |
| <b>P5</b> Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлекс) | 1.5 - 2 kg                                 |   <b>2; посуда за печење на решеткастој полици</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          |   <b>2; плех за печење</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.                                                                                                       |
| <b>P8</b> Говеђе печење, добро печено (споро печење)                                  |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Јело       |                                             | Тежина                                                 | Ниво решетке/Прибор                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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)         |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P12</b> | Печена телетина (нпр. плећка)               | 0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm                      |   2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b><br>Додајте течност. Печење покривено.                                                                 |
| <b>P13</b> | Свињско печење, врат или плећка             | 1.5 - 2 kg                                             |   2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b><br>Окрените месо након половине времена кувања.                                                       |
| <b>P14</b> | 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.                                         |
| <b>P15</b> | Свињски каре, свеж                          | 1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm                      |   2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b>                                                                                                       |
| <b>P16</b> | 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.                                                                                                                      |
| <b>P17</b> | 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.                                         |
| <b>P18</b> | Цело пиле                                   | 1 - 1.5 kg; свеже                                      |   2; посуда за ролов. поврће/грати. јела на <b>плеху за печење</b><br>Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање. |
| <b>P19</b> | Пола пилета                                 | 0.5 - 0.8 kg                                           |   3; <b>плех за печење</b>                                                                                                                           |
| <b>P20</b> | Пилеће груди                                | 180 - 200 g по комаду                                  |   2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању.                                                |
| <b>P21</b> | Пилећи батаци, свежи                        | -                                                      |   3; <b>плех за печење</b><br>Ако сте прво мариновали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.                                    |
| <b>P22</b> | 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.                |

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

|     | Јело                        | Тежина | Ниво решетке/Прибор                                                                                                                                                     |
|-----|-----------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P41 | Свежа пица, танка           | -      |  2; плех за печење обложен папиром за печење                                           |
| P42 | Свежа пица, дебела          | -      |  2; плех за печење обложен папиром за печење                                           |
| P43 | Киш                         | -      |  2; плех за печење на решеткастој полици                                               |
| P44 | Багет/Ћабата/Бели хлеб      | 0.8 kg |  2; плех за печење обложен папиром за печење<br>За бели хлеб је потребно више времена. |
| P45 | Интегрални/ражени/црни хлеб | 1 kg   |  2; плех за печење обложен папиром за печење/посуда за колач на решеткастој полици     |

## 6.6 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                                       |
|----|----------------------|------------------------------------------------|
| 01 | Доба дана            | Промени                                        |
| 02 | Осветљеност дисплеја | 1 - 5                                          |
| 03 | Звукови тастера      | 1 – Звучни сигнал, 2 – Клик, 3 – Искључен звук |

|    | Подешавање                    | Вредност                           |
|----|-------------------------------|------------------------------------|
| 04 | Јачина звучног сигнала        | 1 - 4                              |
| 05 | Температурни сензор Радња     | 1 – Аларм и заустављање, 2 – Аларм |
| 06 | Тајмер током рада             | Укључи/Искључи                     |
| 07 | Светло                        | Укључи/Искључи                     |
| 08 | Брзо загревање                | Укључи/Искључи                     |
| 09 | Подсетник за чишћење          | Укључи/Искључи                     |
| 10 | Вај-фај                       | Укључи/Искључи                     |
| 11 | Аутоматско даљинско управљање | Укључи/Искључи                     |
| 12 | Заборави мрежу                | Да/Не                              |
| 13 | Демо режим                    | Активациони код: 2468              |
| 14 | Верзија софтвера              | Провера                            |
| 15 | Ресетовање свих подешавања    | Да/Не                              |

## 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.

☹ОК – 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                                                                                  |

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

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

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, 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

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | 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. |
|  STOP | Да бисте подесили трајање кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се аутоматски зауставља.                                             |
|       | За одлагање старта и/или краја кувања.                                                                                                                                                |
|       | 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 ОК. 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 ОК. Тајмер одмах почиње да одбројава.
5. Када се одбројавање заврши, притисните ОК 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.

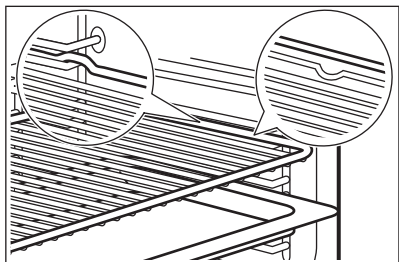
## 9.1 Убацавање прибора

Прибор доступан у зависности од модела. Скенирајте QR код да бисте проверили како да користите прибор који се испоручује са вашим уређајем. Опционални прибор можете да наручите посебно. За више информација обратите се локалном добављачу.



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

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



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

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

Ако користите плех са рупама, ставите плех / посуду испод, да прикупи течности које капљу.

## 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.

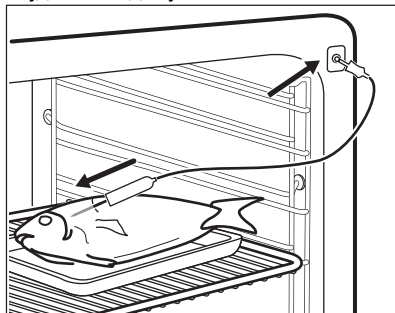
Кување са: Температурни сензор

### УПОЗОРЕЊЕ!

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

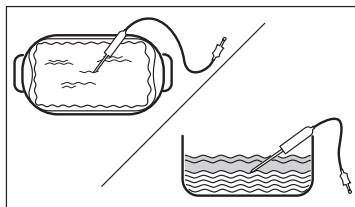
1. Укључите апарат.
2. Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
3. Уметните температурни сензор у јело: **Месо, живина и риба**

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 **ОК**.
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. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

### 10.1 Препоруке у вези са печењем

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

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

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

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

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

**Симболи који се користе у табелама:**

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

 Положај решетке

 Време кувања (мин)

### 10.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

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

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

### 10.3 Влажно печење уз вентилатор

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

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



## 10.4 Информације за институте за тестирање

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

### Печење на једном нивоу

|  |  |  | °C    |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Немасна бисквит торта                                                             | Печење уз равни вентил.                                                           | Решеткаста полица                                                                 | 160   | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| Немасна бисквит торта                                                             | Загревање одозго/одоздо                                                           | Решеткаста полица                                                                 | 160   | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| Пита с јабукама <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.

#### 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.

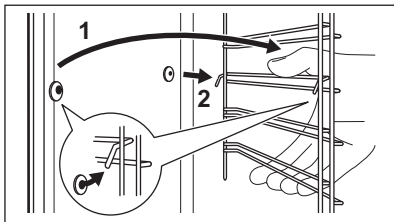
#### Прибор

- 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 Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

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



4. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

### 11.3 Пиролитичко чишћење

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.

### ⚠ ОПРЕЗ

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

Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице.

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

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

6. Окрените контролно дугме да бисте изабрали програм чишћења и притисните **OK**.

7. Притисните **OK** да покренете чишћење.

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

8. Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено”.

9. Сачекајте да се уређај охлади и врата ће се откључати. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом и водом.

## 11.4 Подсетник за чишћење

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

## 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.

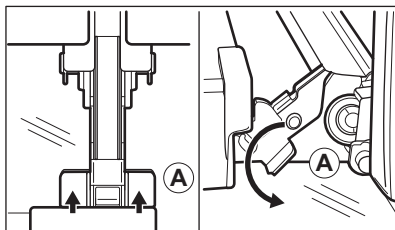
### УПОЗОРЕЊЕ!

Врата су тешка.

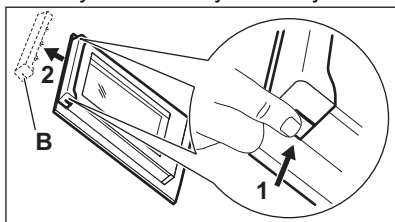
### ОПРЕЗ

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

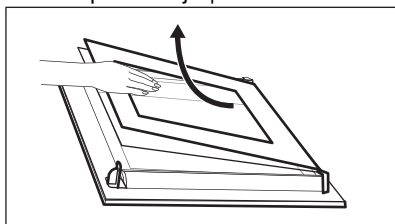
1. Проверите да ли је уређај хладан.
2. Отворите врата до краја.
3. Притисните стезне полуге **A** на обема шаркама врата.



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 надоле.
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 извуците 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.

## 11.6 Замена лампе

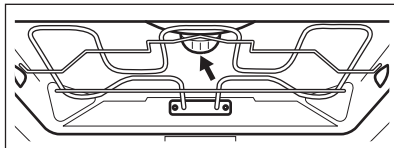
### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

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.                                | Врата уређаја су затворена.                                      |
| Уређај се не загрева.                                | Осигурач није прегорео.                                          |
| Уређај се не загрева.                                | Контролна брава је деактивиран.                                  |
| Лампица је искључена.                                | Влажно печење уз вентилатор – је активиран.                      |
| Лампа не ради.                                       | Лампица је прегорела.                                            |
| Температурни сензор не ради.                         | Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.         |
| Err C2                                               | Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.             |
| Err C3                                               | Врата уређаја су затворена или закључавање врата није поковрено. |
| Err F102                                             | Врата уређаја су затворена.                                      |
| Err F102                                             | Закључавање врата није поковрено.                                |
| Дисплеј приказује 00:00 .                            | Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.                 |



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. ENERGETSKA EFIKASNOST

### 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                                                     | OS6PB511AB 944035187<br>TS6PB531AB 944035125 |         |
| 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 формирањем вентилатора | 0.69 kWh/циклусу                             |         |
| Број шупљина у рерни                                                      | 1                                            |         |
| Извор топлоте                                                             | Електрична струја                            |         |
| Јачина звука                                                              | 71 l                                         |         |
| Тип рерне                                                                 | Уградна рерна                                |         |
| Маса                                                                      | OS6PB511AB                                   | 33.5 kg |
|                                                                           | TS6PB531AB                                   | 34.0 kg |

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

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

|                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Потрошња енергије у режиму приправности                                             | 0.8 W  |
| 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.



