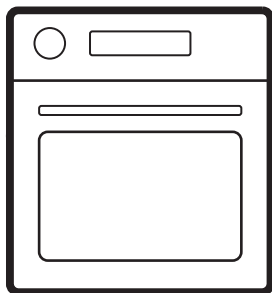


# AEG



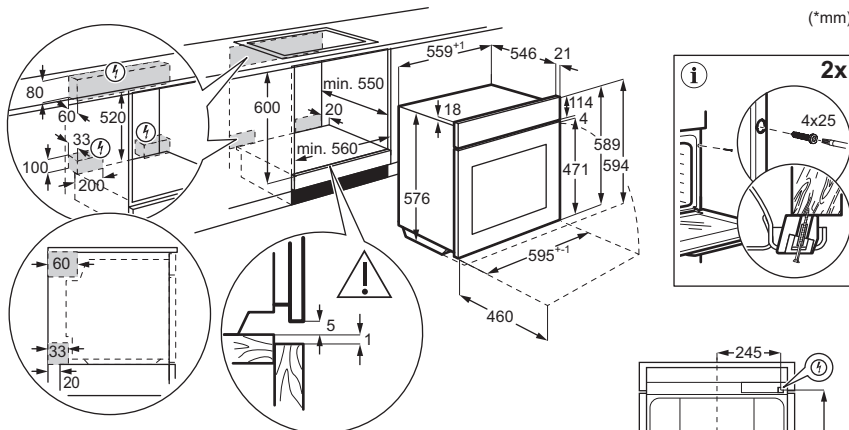
[aeg.com/register](http://aeg.com/register)



NBS6P53AK  
OS6P50WAK  
OS6PB51AM  
OS6PB52AM

## მონტაჟი / ИНСТАЛИРАЊЕ / NAMESTITEV

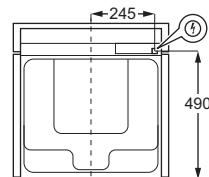
(\*mm)



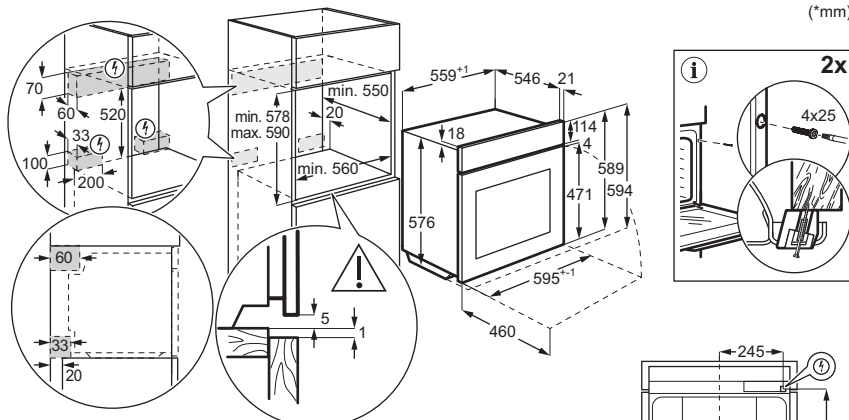
YouTube

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven with Hob - Built Under installation



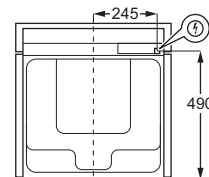
(\*mm)



YouTube

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



|                                 |   |                                   |    |
|---------------------------------|---|-----------------------------------|----|
| 1. უსაფრთხოების ინფორმაცია..... | 3 | 6. მინიშნებები და რჩევები.....    | 14 |
| 2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია..... | 5 | 7. მოვლა და დასუფთავება.....      | 15 |
| 3. პროდუქტის აღწერა.....        | 8 | 8. ხარვეზების აღმოფხვრა.....      | 17 |
| 4. პირველად გამოყენებამდე.....  | 9 | 9. ენერგოეფექტურობა.....          | 17 |
| 5. ყოველდღიური გამოყენება.....  | 9 | 10. გარემოსდაცვითი საკითხები..... | 18 |

## 1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და გამოყენებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებული ინსტრუქციები. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების შედეგად მიყენებულ რაიმე ფიზიკურ ზიანზე ან ზარალზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე სამომავლო გამოყენებისთვის.

### 1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური

შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გაუმდებელი მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- შეფუთვა შეინახეთ ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას და სწორად გადააგდეთ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს

მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოყენებისა და გაგრილების დროს ბავშვები და შინაური ცხოველები მოარიდეთ.

- თუ შესაძლებელია, ჩართეთ ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა.
- ბავშვებმა არ უნდა გაწმინდონ ან მოუარონ მოწყობილობას ზედამხედველობის გარეშე.

## 1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება

არ სცდება საშუალო საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.

- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექნომსახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე,

რომ არ შეეხოთ  
გამათბობელ  
ელემენტებს ან  
საყოფაცხოვრებო  
ელექტრო  
მოწყობილობის კამერის  
ზედაპირს.

- ყოველთვის გამოიყენეთ  
ღუმელის ხელთათმანები  
აქსესუარების ან  
ჭურჭლის გამოსაღებად  
ან შესადებად.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ამ  
მოწყობილობისთვის  
რეკომენდებული  
საკვების სენსორი (შიდა  
ტემპერატურის  
სენსორი).
- თაროს დამჭერების  
მოსახსნელად ჯერ  
გამოსწიეთ გვერდითი  
კედლებიდან დამჭერის  
წინა ნაწილი, შემდეგ კი  
უკანა. დააყენეთ თაროს

დამჭერები საპირისპირო  
მიმართულებით.

- არ გამოიყენოთ  
ორთქლით სარეცხი  
საშუალება  
მოწყობილობის  
გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში  
აბრაზიული სარეცხი  
საშუალებები ან მეტალის  
საფხეკები მინის კარის  
გასაწმენდად, რადგან  
მათ შეიძლება გაფხაჭნონ  
ზედაპირი, რამაც  
შეიძლება მინა  
დააზიანოს.
- პიროლიზურ  
გასუფთავებამდე  
მოაცილეთ ყველა  
აქსესუარი და ზედმეტი  
ნადები / დაღვრილი  
სითხე მოწყობილობის  
ღრუს.

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია

### 2.1 მონტაჟი

#### გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ  
კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა  
უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ  
დაზიანებული მოწყობილობა.
- გაეცანით ინსტალაციის ინსტრუქციებს,  
რომლებიც ხელმისაწვდომია ჩვენს  
ვებგვერდზე.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე  
მოწყობილობის გადატანისას, რადგან  
მძიმეა. გამოიყენეთ დამცავი

ხელთათმანები და თანდართული  
ფენსაცმელი.

- არ გაახოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა  
უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე,  
რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის  
მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია  
სხვა მოწყობილობებთან და  
ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე  
დარწმუნდით, რომ ის სწორად არის  
დაყენებული და კარი ყოველგვარი  
შეზღუდვის გარეშე იღება.
- მოწყობილობა აღჭურვილია  
გაგრილების ელექტრული სისტემით.

ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

## 2.2 ელექტრო კავშირი

### ⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- დარწმუნდით, რომ საცნობარო ფირფიტაზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრულ მნიშვნელობებთან.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული. ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლები.
- მოერიდეთ ქსელის შტეფსელისა და კაბელის დაზიანებას. თუ ჩანაცვლებაა საჭირო, ეს უნდა გააკეთოს ჩვენმა ავტორიზებული სერვის ცენტრმა.
- დენის სადენი არ უნდა ეხებოდეს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- ძაბვისა და იზოლაციის მქონე ნაწილების დარტყმისგან დაცვა საიმედოდ უნდა იყოს დამაგრებული და არ უნდა იყოს მოხსნადი ხელსაწყოების გარეშე.
- ქსელის შტეფსელი როზეტში მხოლოდ მონტაჟის დასრულების შემდეგ შეაერთეთ. დამონტაჟების შემდეგ უზრუნველყავით ქსელის შტეფსელზე წვდომა.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელი მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის მოქაჩეთ შტეფსელით.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტროგაყვანილობას უნდა ჰქონდეს იზოლაციის მოწყობილობა, რომელიც გამორთავს მოწყობილობას ქსელიდან ყველა პოლუსიდან, კონტაქტის ღიობის სიგანით მინიმუმ 3 მმ.

- მთლიანად დახურეთ მოწყობილობის კარი სანამ მაგისტრალურ კაბელს როზეტთან შეაერთებთ.
- წინამდებარე მოწყობილობის მიწოდება ხდება ჩამრთველთან და ქსელურ კაბელთან ერთად.

## 2.3 გამოყენება

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვისა და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- მუშაობის დროს მოწყობილობა არ დატოვოთ უმეთვალყურედ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- მოუშაობის დროს ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, რადგან შეიძლება გამოთავისუფლდეს ცხელი ჰაერი და სპირტის ინგრედიენტებიდან აალებადი ნარევეები.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- როდესაც კარი ღიაა, მოწყობილობა მოაჩვენებ ნაპერწკლებს და ღია ცეცხლს.
- შესანახად გამოიყენეთ მხოლოდ დამშვებული მინა და ქილები.
- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები მოწყობილობასთან ახლოს.

### ⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
  - ღუმელის ჭურჭელი ან საგნები პირდაპირ ღუმელის ძირზე არ დადოთ.
  - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ ღრუს ძირზე.
  - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
  - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
  - აქსესუარების ამოღების ან დამონტაჟებისას ფრთხილად იყავით.

- მინაწერის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- სველი ნამცხვრებისთვის გამოიყენეთ ღრმა ტაფა, რადგან ხილის წვენი მაქიმძლავრებს მუდმივი ლაქები გამოიწვიოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა ავეჯის პანელის უკანა დამონტაჟებული, არ დახურეთ პანელი გამოყენების დროს ან სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება, რათა თავიდან აიცილოთ სიცხისა და ტენიანობისგან დაზიანება.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.
- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

## 2.4 მოვლა და გაწმენდა

### გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ტექნიკური მოვლის დაწყებამდე გათიშეთ მოწყობილობა და გამოაერთეთ შტეკერი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია, რათა თავიდან აიცილოთ მინის გატეხვა. თუ კარის მინის პანელები დაზიანებულია, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს მის ჩასანაცვლებლად.
- ფრთხილად იყავით, როდესაც მოწყობილობას კარს ხსნით, ის მძიმეა.
- ორთქლის კონდენსაციის, კოროზიის და ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, ყოველი გამოყენების

- შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ მოწყობილობა, მისი ღრუ და აქსესუარები.
- მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, საწმენდი ბალიშები, გამსხნელები ან მეტალის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენებისას დაიცავით შეფუთვაზე მითითებული უსაფრთხოების ინსტრუქციები.

### პიროლიზური გაწმენდა

- ყურადღებით წაიკითხეთ პიროლიზური გაწმენდის ყველა ინსტრუქცია
- პიროლიზური წმენდის და პირველი გაცხელების წინ ღუმლის კამერიდან მოაშორეთ შემდეგი:
  - ნებისმიერი ზედმეტი საკვების ნარჩენი, ზეთი თუ ცხიმის ლაქები / ნალექები.
  - ნებისმიერი მოძრავი ობიექტი (მათ შორის, თაროები, გვერდითი რელსები და ა.შ., რომლებიც მოჰყვამ პროდუქტს), განსაკუთრებით, ქვაბები, არაკომბადი ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ.
- პიროლიზური წმენდის დროს ბავშვები მოაირიდეთ, რადგან მოწყობილობა ძალიან ცხელდება და წინა სავენტილაციო ღიობებიდან ცხელ ჰაერს გამოყოფს.
- პიროლიზური წმენდა გამოყოფს ორთქლს სამზარეულოს ნარჩენებიდან და სამშენებლო მასალებიდან. უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია საწყისი წინასწარი გათბობისა და პიროლიზური გაწმენდის დროს და მის შემდეგ.
- მინის პანელების დაზიანების თავიდან ასაცილებლად არ დაღვაროთ ან დაასხათ წყალი ღუმლის კარზე პიროლიტური გაწმენდის ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
- ყველა პიროლიზური ღუმელიდან / საჭმლის ნარჩენებიდან გამოყოფილი ორთქლი,, არ არის საზიანო ადამიანებისთვის, მათ შორის ბავშვებისთვის, ან სამედიცინო ჩვენების მქონე პირებისთვის.
- პიროლიტური წმენდის და პირველი გაცხელების დროს და შემდეგ მოარიდეთ მოწყობილობას შინაური ცხოველები. პატარა შინაური ცხოველები (განსაკუთრებით, ჩიტები

და რეპტილიები), შესაძლოა, განსაკუთრებით მგრძნობიარენი იყვნენ ტემპერატურული ცვლილებებისა და გამოყოფილი კვამლის მიმართ.

- ქვების, ტაფების, ლანგრებისა და ჭურჭლის უკრავი საფარები შეიძლება დაზიანდეს მაღალტემპერატურული პიროლიზური წმენდის შედეგად და გამოყოს დაბალი კონცენტრაციის მავნე ორთქლი.

## 2.5 განკარგვა

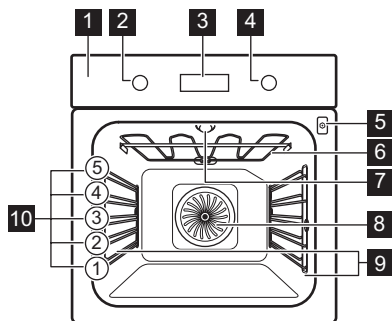
⚠ **გარფთხილება!**

დაზიანებისა ან დაზოთვის რისკი.

- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის დაცვით გადაგდების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გათიშეთ მოწყობილობა ქსელისგან, შემდეგ მოაჭერით და გადაადგეთ ელექტრო კაბელი.

## 3. პროდუქტის აღწერა

### 3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 გაზურების ფუნქციების სახელური
- 3 დისპლეი
- 4 მართვის მბრუნავი ღილაკი
- 5 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 6 გამათბობელი ელემენტი
- 7 ნათურა
- 8 ვენტილატორი
- 9 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 10 თაროს პოზიციები

### 3.2 კონტროლის პანელი

- ⏸ დააჭირეთ, რათა დააყენოთ ტაიმერის ფუნქციები.

|    |                                                            |
|----|------------------------------------------------------------|
| ⏸  | დააჭირეთ რათა დააყენოთ: სწრაფი გაცხელება.                  |
| 🔥  | შეხეთ, მოწყობილობის ნათურის ჩასართავად და გამოსართავად.    |
| 🌀  | დააჭირეთ შიდა ტემპერატურის დასაყენებლად: საკვების სენსორს. |
| OK | დააჭირეთ არჩევანის დასადასტურებლად.                        |

### დისპლეის ინდიკატორები

|        |                                             |
|--------|---------------------------------------------|
| 🔒      | მოწყობილობა ჩაკეტილია.                      |
| 🔧      | ქვე-მენიუ: მომზადება დახმარებით.            |
| 🔧      | ქვე-მენიუ: წმენდა.                          |
| ⚙      | ქვე-მენიუ: პარამეტრები                      |
| ➡➡     | სწრაფი გაცხელება გააქტიურებულია.            |
| 🌀      | საკვები პროდუქტების სენსორი გააქტიურებულია. |
| 🔔      | წუთობრივი შემსენებელი გააქტიურებულია.       |
| 🛑 STOP | მომზადების დრო გააქტიურებულია.              |
| 🕒      | დროში დაყოვნებული დაწყება გააქტიურებულია.   |

|                                                                                  |                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | მუშაობის ტაიმერი გააქტიურებულია.                                                                                                         |
|  | პროგრესის ზოლი - ვიზუალურად წარმოგიდგენთ, როდესაც მოწყობილობა მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას ან როცა მზადების დრო დასასრულს უახლოვდება. |

#### მოწყობილობის ჩასართავად:

1. დააჭირეთ სახელოურებს. სახელოურები იხსნება (მხოლოდ შერჩეულ მოდელებში).

2. ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელოური.
3. პარამეტრების დასაყენებლად დაატრიალეთ კონტროლის სახელოური.

მოწყობილობის გამოსართავად: გაცხელების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელოური გადაიყვანეთ გამორთულ მდგომარეობაში 0.

## 4. პირველად გამოყენებამდე

### 4.1 დროის დაყენება.

ელექტრულ ქსელში პირველად შეერთების შემდეგ დაიცადეთ, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება: "00:00" ან "12:00" (მოდელის მიხედვით).

1. დაატრიალეთ კონტროლის სახელოური დროის დასაყენებლად.
2. დააჭირეთ ლილავს OK.

### 4.2 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

1. წინასწარ შეათბეთ ცარიელი მოწყობილობა სუნის მოსაშორებლად. გაანიავეთ ოთახი.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.

3. დააყენეთ თითოეული ფუნქცია მაქსიმალურ ტემპერატურაზე და მიეცით მოწყობილობას მუშაობის საშუალება მითითებული დროის განმავლობაში:  1 სთ,  15 წთ,  15 წთ. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება.
4. გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
5. გაწმინდეთ მიკრობოჭკოვანი ქსოვილით, თბილი წყლითა და ზომიერ სარეცხ საშუალებასთან ერთად. შეცვალეთ აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.

## 5. ყოველდღიური გამოყენება

### 5.1 გაცხელების ფუნქციები

|                                                                                    |                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ნამდვილი კონვექციური მომზადება: თანაბარი ცხობა, სინაზე, გამოშრობა                                  |
|  | კონვენციური მომზადება: ტრადიციული ცხობა                                                            |
|  | გაყინული საკვები: კარტოფილი ფრი, კარტოფილის ნაჭრები ან სპრინგ-როლები                               |
|  | პიცის ფუნქცია / AirFry: პიცის გამოცხობა / საკვების შეწვა ნაკლები ზეთით და საცნობი ქაღალდის გარეშე. |
|  | ქვედა წვა: ნამცხვრების ცხობა                                                                       |

|                                                                                     |                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  | გალღობა: გალღობა                                   |
|  | ცხობა ტენიანი ვენტილატორით: ცხობა                  |
|  | გრილი: შეწვა, გრილზე მომზადება                     |
|  | გრილზე შეწვა ტურბო რეჟიმში: ხორცის შეწვა, მოზრაწვა |

ღუმელის ზოგი ფუნქციის მუშაობისას 80°C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე ნათურა შესაძლოა ავტომატურად გაითიშოს.

## 5.2 პარამეტრი: გაცხელების ფუნქციები

1. გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური.
2. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური ტემპერატურის დასაყენებლად.

» სწრაფი გაცხელება - დიდხანს დააჭირეთ, გაცხელების დროის შესამცირებლად. ნელმისაწვდომია გაცხელების ზოგიერთი ფუნქციისათვის. ეკნტილატორი შესაძლოა ავტომატურად ჩაერთოს.

## 5.3 ტაიმერი

1. დაატრიალეთ სახელოები გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად და ტემპერატურის დასაყენებლად, საჭიროების შემთხვევაში.
2. დააჭირეთ  სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება სასურველი ტაიმერის ფუნქცია:

 **წუთობრივი შემხსენებელი:** უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.

 **მომზადების დრო:** უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას, გაისმება სიგნალის ხმა და მომზადება გაჩერდება.

3. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური დროის დასაყენებლად.
4. დააჭირეთ OK.
5. როდესაც დრო დასრულდება, დააჭირეთ ღილაკს OK და დაატრიალეთ სახელოები გათიშვის პოზიციაზე, საჭიროების შემთხვევაში.

## 5.4 შესვლა: მენიუ

გახსენით მენიუ მზადების დამხმარე ჭურჭელსა და პარამეტრებზე წვდომისათვის.

1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური .

ეკრანზე ნაჩვენებია , , .

2. ქვე-მენიუში შესასვლელად, დაატრიალეთ კონტროლის სახელური

და აირჩიეთ ხატულა. დააჭირეთ ღილაკს OK.

## 5.5 პარამეტრი: მომზადება დახმარებით

მომზადება დახმარებით ქვემენიუ შედგება პროგრამებისგან, რომლებიც შექმნილია სპეციალური კერძებისთვის. პროგრამები შესაბამისი პარამეტრით დაიწყება. მზადების განმავლობაში შეგიძლიათ დროისა და ტემპერატურის დარეგულირება.

1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური -ზე.
2. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ . დააჭირეთ OK.
3. კერძის ასარჩევად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური (P1 - P...).
- დააჭირეთ ღილაკს OK.
4. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში. დააჭირეთ ღილაკს OK.
5. ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

## ქვე-მენიუ: მომზადება დახმარებით

| ლეგენდა                                                                             |                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | ფუნქციის გამოსაყენებლად, საჭიროა სენსორის კავშირის უზრუნველყოფა. იხილეთ საკვები პროდუქტების სენსორი. |
|  | საჭმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა.                                        |
|  | თაროს დონე. იხილეთ პროდუქტის აღწერა.                                                                 |

ეკრანზე აისახება **P** და კერძის **ნომერი**, რომელიც შეგიძლიათ შეამოწმოთ ცხრილში.

|    |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | შემწვარი<br>საქონლის<br>ხორცი,<br>ნახევრად<br>უმი                                                   |  2; საცხობი<br>ლანგარი                                                                                               |
| P2 | შემწვარი<br>საქონლის<br>ხორცი,<br>საშუალოდ<br>შებრაწული                                             | 1 - 1.5 კგ; 4 - 5 სმ<br>სისქის<br>შეწვით ხორცი<br>რამდენიმე წუთის<br>მანძილზე ცხელ<br>ტაფაზე. მოათავსეთ<br>ლუმელში.                                                                                   |
| P3 | შემწვარი<br>საქონლის<br>ხორცი,<br>კარგად<br>შებრაწული                                               |                                                                                                                                                                                                       |
| P4 | სტეიკი, საშუალოდ შებრაწული,<br>180 - 220 გრ. ნაჭერზე; 3 სმ სისქის                                   |  3; შებრაწვა ცხაურაზე<br>შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის<br>მანძილზე ცხელ ტაფაზე.<br>მოათავსეთ ლუმელში.                 |
| P5 | შემწვარი / მოშუშული საქონლის<br>ხორცი (შემწვარი ნეკნი, საქონლის<br>ბარკლის რბილი ნაწილი) 1.5 - 2 კგ |  2; შებრაწვა ცხაურაზე<br>შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის<br>მანძილზე ცხელ ტაფაზე. დაამატეთ<br>სითხე. მოათავსეთ ლუმელში. |
| P6 | შემწვარი<br>საქონლის<br>ხორცი,<br>ნახევრად<br>უმი <sup>1)</sup>                                     |  2; საცხობი<br>ლანგარი                                                                                               |
| P7 | შემწვარი<br>საქონლის<br>ხორცი,<br>საშუალოდ<br>შებრაწული <sup>1)</sup>                               | 1 - 1.5 კგ; 4 - 5 სმ<br>სისქის<br>შეწვით ხორცი<br>რამდენიმე წუთის<br>მანძილზე ცხელ<br>ტაფაზე. მოათავსეთ<br>ლუმელში.                                                                                   |
| P8 | შემწვარი<br>საქონლის<br>ხორცი,<br>კარგად<br>შებრაწული <sup>1)</sup>                                 |                                                                                                                                                                                                       |

|     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                         |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P9  | საქონლის<br>ხორცის<br>ფილე,<br>ნახევრად<br>უმი <sup>1)</sup>                                                                                                                                  |  2; საცხობი<br>ლანგარი                                                                                                 |
| P10 | საქონლის<br>ხორცის<br>ფილე,<br>საშუალოდ<br>მომზადებუ<br>ლი <sup>1)</sup>                                                                                                                      | 0.5 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ<br>სისქის<br>შეწვით ხორცი<br>რამდენიმე წუთის<br>მანძილზე ცხელ<br>ტაფაზე. მოათავსეთ<br>ლუმელში.                                                                                   |
| P11 | საქონლის<br>ხორცის<br>ფილე,<br>კარგად<br>მომზადებუ<br>ლი <sup>1)</sup>                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                         |
| P12 | შემწვარი ხბოს ხორცი (მაგ., ბეჭი)                                                                                                                                                              |  2; შებრაწვა ცხაურაზე; 0.8 -<br>1.5 კგ; 4 სმ სისქის<br>დაამატეთ სითხე. შეწვით<br>თავდახურული.                          |
| P13 | ღორის ხორცის კისერი ან ბეჭი, 1.5 -<br>2 კგ                                                                                                                                                    |  2; შებრაწვა ცხაურაზე<br>გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების<br>ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.                                |
| P14 | ღორის ხორცის აწეწილი <sup>1)</sup> , 1.5 - 2<br>კგ                                                                                                                                            |  2; საცხობი ლანგარი<br>გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების<br>ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.<br>რათა თანაბრად დაიბრაწოს.      |
| P15 | ღორის სუვი, 1 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ<br>სისქის                                                                                                                                                    |  2; შებრაწვა ცხაურაზე                                                                                                |
| P16 | ღორის ნეკნები, 2 - 3 კგ;<br>გამოიყენეთ ნედლი, 2 - 3 სმ სისქის<br>3; ღრმა ტაფა<br>ჭურჭლის ძირის დასაფარად<br>დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ<br>ხორცი მომზადების ნახევარი<br>დროის გასვლის შემდეგ. |                                                                                                                                                                                                         |
| P17 | ცხვრის ფეხი ძვლებით, 1.5 - 2 კგ; 7<br>- 9 სმ სისქის                                                                                                                                           |  2; შებრაწვა საცხობ<br>ლანგარზე<br>დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ<br>ხორცი მომზადების ნახევარი<br>დროის გასვლის შემდეგ. |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P18 | მთლიანი ქათამი, 1 - 1.5 კგ; ახალი<br>  2; კასეროლი საცხოზ<br>ლანგარზე<br>ყველა მხრიდან თანაბრად<br>შესაწვავად, გადააბრუნეთ ქათამი<br>მომზადების დროის ნახევრის<br>გასვლის შემდეგ. |
|     | ნახევარი ქათამი, 0.5 - 0.8 კგ<br>  3; საცხოზი ლანგარი                                                                                                                             |
| P20 | ქათმის მკერდი, 180 - 200 გრ.<br>ნაჭერზე<br>  2; კასეროლი ცხაურაზე<br>შევით ხორცი რამდენიმე წუთის<br>მანძილზე ცხელ ტაფაზე.                                                         |
|     | ქათმის ფეხები, ახალი<br>  3; საცხოზი ლანგარი<br>თუ ქათმის ფეხები ჯერ<br>დაამარინაღეთ, მოსამზადებლად<br>გამოიყენეთ შედარებით დაბალი<br>ტემპერატურა და უფრო<br>ხანგრძლივი პერიოდი.  |
| P22 | მთლიანი იხვი, 2 - 3 კგ<br>  2; შებრაწვა ცხაურაზე<br>მოათავსეთ ხორცი შესაწვავ<br>ჭურჭელზე. გადააბრუნეთ იხვი<br>მომზადების ნახევარი დროის<br>გასვლის შემდეგ.                        |
|     | მთლიანი ბატი, 4 - 5 კგ<br>  2; ღრმა ტაფა<br>დადეთ ხორცი ღრმა საცხოზ<br>ლანგარზე. გადააბრუნეთ ბატი<br>მომზადების ნახევარი დროის<br>გასვლის შემდეგ.                                 |
| P24 | ხორცის რულეტი, 1 კგ<br>  2; ცხაურა                                                                                                                                            |
|     | მთლიანი თევზი, გრილზე შემწვარი<br>0.5 - 1 კგ თევზზე<br>  2; საცხოზი ლანგარი<br>წაუსვით თევზს კარაქი,<br>სანელებლები და მწვანელი.                                              |
| P26 | თევზის ფილე<br>  3; კასეროლი ცხაურაზე                                                                                                                                         |
|     | ჩიწიქიქი<br> 2;  28 სმ ჩამკეტიანი თუნუქის<br>საცხოზი ფორმა ცხაურაზე                                                                                                           |
| P28 | ვაშლის ნამცხვარი<br> 3; საცხოზი ლანგარი                                                                                                                                                                                                                          |
|     | ვაშლის ტარტი<br> 2; ღვეწელის გამოსაცხოზი<br>ფორმა ცხაურაზე                                                                                                                                                                                                       |

|     |                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P30 | ვაშლის ღვეწელი<br> 1;  22 სმ ღვეწელის<br>გამოსაცხოზი ფორმა ცხაურაზე         |
|     | ბროუნი, 2 კგ ცომის<br> 3; ღრმა ტაფა                                                                                                                          |
| P32 | მაფინები<br> 3; მაფინის ლანგარი ცხაურაზე                                                                                                                     |
|     | ფუნთუშის ნამცხვარი<br> 2; ფუნთუშის გამოსაცხოზი<br>ფორმა ცხაურაზე                                                                                             |
| P34 | გამომცხვარი კარტოფილი, 1 კგ<br> 2; საცხოზი ლანგარი<br>გამოიყენეთ მთლიანი კანიანი<br>კარტოფილი.                                                               |
|     | მსხვილი ნაჭრები, 1 კგ<br> 3; საცხოზი ლანგარი ამოფენილი<br>საცხოზი ქაღალდით<br>დაჭერით კარტოფილი ნაჭრებად.                                                    |
| P36 | გრილზე მომზადებული შერეული<br>ბოსტნეული, 1 - 1.5 კგ<br> 3; საცხოზი ლანგარი ამოფენილი<br>საცხოზი ქაღალდით<br>დაჭერით ბოსტნეული ნაწილებად.                     |
|     | კროკეტები, გაყინული, 0.5 კგ<br> 3; საცხოზი ლანგარი                                                                                                           |
| P38 | შემწვარი კარტოფილი, გაყინული,<br>0.75 კგ<br> 3; საცხოზი ლანგარი                                                                                              |
|     | ხორცის / ბოსტნეულის ლაზანია<br>პასტას მშრალი ფირფიტებით 1 -<br>1.5 კგ<br> 2; კასეროლი ცხაურაზე                                                             |
| P40 | კარტოფილის გრატენი (უმი<br>კარტოფილი) 1 - 1.5 კგ<br> 1; კასეროლი ცხაურაზე<br>გადააბრუნეთ კერძები მომზადების<br>ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.              |
|     | პიცა ახალი, თხელი<br>  2; საცხოზი ლანგარი<br>ამოფენილი საცხოზი ქაღალდით |
| P42 | პიცა ახალი, სქელი<br>  2; საცხოზი ლანგარი<br>ამოფენილი საცხოზი ქაღალდით |
|     | კიში<br> 2; თუნუქის გამოსაცხოზი ფორმა<br>ცხაურაზე                                                                                                          |

|                                                |                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ბაგეტი / ჩიაბატა / თეთრი პური, 0.8 კგ          |                                                                                                                                                                     |
| P44                                            |  2; საცნობი ლანგარი ამოფენილი საცნობი ქაღალდით თეთრ პურს მეტი დრო ესაჭიროება.      |
| მთლიანი მარცვლეულის / ჭვავის / შავი პური, 1 კგ |                                                                                                                                                                     |
| P45                                            |  2; საცნობი ლანგარი ამოფენილი საცნობი ქაღალდით/ფუნთუშის გამოსაცნობი ფორმა ცნაურაზე |

1) საკმლის დაბალ ტემპერატურაზე მომზადება.

## 5.6 შეცვლა: პარამეტრები

1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური .
2. დაატრიალეთ მართვის სახელური, რათა აირჩიოთ . დააჭირეთ OK.
3. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური პარამეტრის ასარჩევად. დააჭირეთ OK.
4. დაატრიალეთ სახელური მნიშვნელობის დასარეგულირებლად. დააჭირეთ OK.
5. გამორთეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური, რომ დატოვოთ მენიუ.

## ქვე-მენიუ: პარამეტრები

| პარამეტრი                                | მნიშვნელობა                                          |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 01 დღის მონაკვეთი                        | შეცვლა                                               |
| 02 ეკრანის სიკაშკაშე                     | 1 - 5                                                |
| 03 ლილავის ტონები                        | 1 - სიგნალი, 2 - დაწყებული, 3 - ხმის გამორთვა        |
| 04 ხმოვანი სიგნალის დონე                 | 1 - 4                                                |
| 05 საკვები პროდუქტების სენსორი მოქმედება | 1 - გამაფრთხილებელი სიგნალი და შეწყვეტა, 2 - სიგნალი |
| 06 მუშაობის ტაიმერი                      | ჩართვა / გამორთვა                                    |
| 07 სინათლე                               | ჩართვა / გამორთვა                                    |
| 08 სწრაფი გაცხელება                      | ჩართვა / გამორთვა                                    |

| პარამეტრი                    | მნიშვნელობა           |
|------------------------------|-----------------------|
| 09 წმენდის შემსენებელი       | ჩართვა / გამორთვა     |
| 10 დემო-რეჟიმი               | აქტივაციის კოდი: 2468 |
| 11 პროგრამული ვერსია         | შემოწმება             |
| 12 ყველა პარამეტრის განულება | დიახ / არა            |

## 5.7 ჩაქცევა

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.

როდესაც მოწყობილობის გამოყენების დროს ხდება გააქტიურება, ის ბლოკავს მართვის პანელს, რათა დარწმუნდეს რომ საკმლის მზადების მიმდინარე პარამეტრებზე შეუფერხებლად აგრძელებს მუშაობას.

როდესაც მაშინ აქტიურდება, როდესაც მოწყობილობა გათიშულია, მართვის პანელი დაბლოკილი რჩება, რაც მოწყობილობის უნებლიე ჩართვის პრევენციას ახდენს.

 OK - ხანგრძლივად დააჭირეთ ამ ფუნქციის გასააქტიურებლად.

გაისმება სიგნალის ხმა.  - აციმციმდება 3-ჯერ, როდესაც ბლოკირება ჩაირთვება. მოწყობილობის კარი ჩაკეტილია.

 OK - ხანგრძლივად დააჭირეთ ფუნქციის გამოსართავად.

## 5.8 აქსესუარები

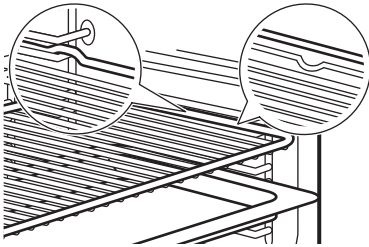


აქსესუარები ხელმისაწვდომია მოდელის მიხედვით. დაასკანირეთ QR-კოდი, რომ გაეცნოთ, როგორ გამოიყენოთ მოწყობილობასთან ერთად

მოწოდებული აქსესუარები. დამატებითი აქსესუარების შეკვეთა ცალკე შეგიძლიათ. დამატებითი ინფორმაციისთვის, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ მომწოდებელს.

ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის და დაქანებისგან დაცვას უზრუნველყოფს. თაროს ირგვლივ კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

ჩასვით აქსესუარი (ცხაურა / ლანგარი) თაროს დამჭერის მიმმართველ ღეროებს შორის. დარწმუნდით, რომ თარო ღუმელის კამერის უკანა მხარეს ეხება.



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

თუ აქსესუარზე არის წარწერა, დარწმუნდით, რომ ის მომართულია თქვენკენ.

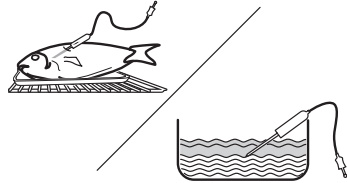
თუ იყენებთ ნახვრეტების მქონე ლანგარს, მოათავსეთ ლანგარი/ტაფა ქვემოთა მწვეთავი სითხეების შესაგროვებლად.

## 5.9 საკვები პროდუქტების სენსორი

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით. დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

- $^{\circ}\text{C}$  - ღუმელის ტემპერატურა. ის უნდა იყოს მინიმუმ  $25^{\circ}\text{C}$ -ით მაღალი საკვების სენსორის ტემპერატურაზე.
  -  - საკვების სენსორის ტემპერატურა.
1. დააყენეთ გაცხელების ფუნქცია და ღუმელის ტემპერატურა.
  2. საკვების სენსორის ტემპერატურის სენსორის წვერი მოათავსეთ ხორცის

ან თევზის ცენტრში, ყველაზე სქელ ნაწილში. კასეროლების შემთხვევაში, საკვების სენსორის წვერი ზუსტად ცენტრში მოათავსეთ, მყარ ინგრედიენტში სტაბილიზირებული. დარწმუნდით, რომ წვერი საცხობი ფორმის ძირს არ ეხება.



3. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიგნით განთავსებულ როზეტში. იხილეთ პროდუქტის აღწერა. ეკრანზე აისახება სიმბოლო და საკვები პროდუქტების სენსორის მიმდინარე ტემპერატურა.
4. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური ტემპერატურის დასაყენებლად. დააჭირეთ OK.
5. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა საკვები. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.
6. გამორთეთ მოწყობილობა.
7. მოხსენით საკვები პროდუქტების ტემპერატურის სენსორი ბუდიდან და ამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

## 6. მინიშნებები და რჩევები

### 6.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობაროა. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტებზე, გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე. თუ თქვენ ვერ პოულობთ პარამეტრებს კონკრეტული რეცეპტისთვის, მოიძიეთ მისი მსგავსი.

დაითვალეთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

|                                                                                     |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | საკვების ტიპი         |
|  | გაცხელების ფუნქცია    |
| $^{\circ}\text{C}$                                                                  | ტემპერატურა           |
|  | თაროს პოზიცია         |
|  | მომზადების დრო (წთ)   |
|  | დამატებითი ინფორმაცია |

6.2 ცხოზა ტენიანი ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემული ცხრილის შემოთავაზებები.

|  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| პასტა გრატენი                                                                     | 200 - 220 | 45 - 55                                                                           | 3                                                                                 |
| კარტოფილის გრატენი                                                                | 180 - 200 | 70 - 85                                                                           | 3                                                                                 |
| მუსაკა                                                                            | 170 - 190 | 70 - 95                                                                           | 3                                                                                 |
| ლაზანია                                                                           | 180 - 200 | 75 - 90                                                                           | 3                                                                                 |
| კანელონი                                                                          | 180 - 200 | 70 - 85                                                                           | 3                                                                                 |
| პურის პუდინგი                                                                     | 190 - 200 | 55 - 70                                                                           | 3                                                                                 |
| ბრინჯის პუდინგი                                                                   | 170 - 190 | 45 - 60                                                                           | 3                                                                                 |
| ბისკვიტის ნარევისგან მომზადებული ვაშლის ნამცხვარი (ნამცხვრის მრგვალი ფორმა)       | 160 - 170 | 70 - 80                                                                           | 3                                                                                 |
| თეთრი პური                                                                        | 190 - 200 | 55 - 70                                                                           | 3                                                                                 |

6.3 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს EN 60350-1, IEC 60350-1.

|    | °C  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე                                             |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|   | 150 | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 | 1) 2)                                                                             |
|  | 170 | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 | 1) 2)                                                                             |

|  | °C    |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 150   | 25 - 35                                                                           | 2 და 4                                                                            | 1)2)                                                                               |
| უცხიმო ბისკვიტი                                                                   |       |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 160   | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 | 3)2)                                                                               |
|  | 160   | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 | 3)2)                                                                               |
|  | 160   | 45 - 55                                                                           | 2 და 4                                                                            | 3)                                                                                 |
| ვაშლის ღვეზელი                                                                    |       |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 160   | 55 - 65                                                                           | 2                                                                                 | 3)4)                                                                               |
|  | 180   | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 | 3)4)                                                                               |
|  | 160   | 55 - 65                                                                           | 2 და 4                                                                            | 3)                                                                                 |
| ფხვიერი ნამცხვარი                                                                 |       |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 140   | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 | 1)                                                                                 |
|  | 140   | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 | 1)                                                                                 |
|  | 140   | 25 - 45                                                                           | 2 და 4                                                                            | 1)                                                                                 |
| გახუნული პური                                                                     |       |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|  | მაქს. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 | 3)5)                                                                               |

- 1) საცხობი ლანგარი გამოიყენეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ.
- 2) წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა.
- 3) გამოიყენეთ გისოსებიანი თარო.
- 4) 2 საცხობი ფორმა დიაგონალურად განთავსებული (Ø 20 სმ სმ). მარჯვენა უფრო წინ უნდა განთავსდეს, ვიდრე მარცხენა.
- 5) მიხედვით: IEC 60350-1:2016 და IEC 60350-1:2023.

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით

- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტხანს.
- არ გარეცხოთ აქსესუარები ჰურჭლის სარეცხ მანქანაში.

7.2 თაროს დამჭერების

- 1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.

- 2. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან.
- 3. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.
- 4. დააბრუნეთ თაროების დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში. აღნიშნული ნაბიჯები უკუეთანმიმდევრობით გაიმეორეთ.

ტელესკოპური სასხმების მოწოდების შემთხვევაში, მისი დამჭერი სარჭები წინ უნდა იყოს მიმართული.

### 7.3 პიროლიზური წმენდა

ეს პროგრამა ნარჩენ ჭუჭყს მოწყობილობაში წვავს. გამოიყენეთ ყოველთვის, როდესაც მოწყობილობას საგულდაგულო წმენდა სჭირდება.

იმავე კარადაში თუ სხვა მოწყობილობაცაა დამონტაჟებული, ამ ფუნქციის მუშაობის დროს პარალელურად ნუ გამოიყენებთ. ამან შესაძლოა ღუმელის დაზიანება გამოიწვიოს.

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
3. ღუმელის ინტერიერი და კარის შიდა მუშა გაწმინდეთ თბილი წყლით, რბილი ტილოთი და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
4. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური  რომ გახსნათ მენიუ.
5. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური  და დააჭირეთ OK.

| წმენდის პროგრამა             | ხანგრძლივობა |
|------------------------------|--------------|
| C1 - მსუბუქი დასუფთავება     | 1 h          |
| C2 - სტანდარტული დასუფთავება | 1 h 30 min   |
| C3 - საგულდაგულო დასუფთავება | 3 h          |

6. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური დასუფთავების პროგრამის ასარჩევად და დააჭირეთ ღილაკს OK.
7. დააჭირეთ OK წმენდის დასაწყებად. წმენდის დაწყებისას მოწყობილობის კარი იბლოკება და სანათი ითიშება. არ ჩართოთ ფუნქცია, თუ სრულად არ დაგინიშნა ღუმელის კარი. კარის განბლოკვამდე ეკრანზე გამოჩნდება .
8. დასუფთავების შემდეგ გამორთულ მდგომარეობაში გადაიყვანეთ გაცხელების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური.
9. დაიცადეთ, სანამ მოწყობილობა გაგრილდება და კარი განიბლოკება. გაწმინდეთ ღუმელის ინტერიერი

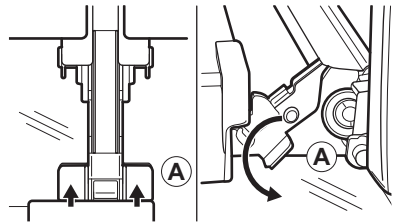
რბილი ტილოსა და წყლის გამოყენებით.

### 7.4 წმენდის შემხსენებელი

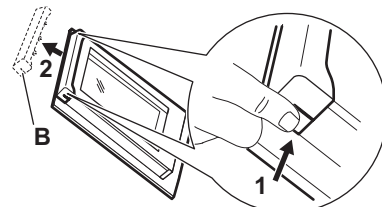
მზადების სესიის შემდეგ ეკრანზე ავტომატურად -ით მოწყობილობა შეგახსენებთ პიროლიზური წმენდის გამოყენებით დასუფთავების საჭიროებას. შემახსენებლის გამორთვას ქვე-მენიუდან შეძლებთ: პარამეტრები. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, შეცვლა: პარამეტრები-ით.

### 7.5 კარის მოხსნა და მონტაჟი

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. ბოლომდე გააღეთ კარი.
3. დააჭირეთ სამაგრ ბერკეტებს A კარის ორ ანჯამაზე.



4. კარი ნაწილობრივ დახურეთ სანამ არ გაჩერდება, შემდეგ ასწიეთ ის საკინძებიდან. ფრთხილად იყავით, კარი მძიმეა.
5. მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.
6. დაიჭირეთ კარის საპირე B კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეეთ შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



7. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოაჩიეთ.
8. ასწიეთ თითოეული მინის პანელი ზედა კიდიდან და ამოიღეთ ისინი. ფრთხილად მოეპყარით მინას, განსაკუთრებით წინა პანელის

კიდეების ირგვლივ. მინა შესაძლოა გატყდეს.

9. მინის პანელი წყლითა და საპნით გაასუფთავეთ. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელი. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.

გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ მოცემულ ნაბიჯებს.

## 7.6 ნათურის გამოცვლა

გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან და დაელოდეთ მის გაცივებას.

ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდე გაცივების სანათით.

### ზედა სანათი

1. დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.
2. გაწმინდეთ მინის საფარი.
3. ჩაანაცვლეთ ნათურა.
4. დააყენეთ მინის ხუფი.

## 8. ხარვეზების აღმოფხვრა

თუ თავად ვერ პოულობთ ამ პრობლემის გადაწყვეტის გზას, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. მომსახურების დეტალები მოცემულია ტექნიკური მანუსიათებლების ფირფიტაზე, რომელიც წინა ჩარჩოზეა განთავსებული. ხილვადია, როდესაც კარს გააღებთ. არ მოხსნათ მოწყობილობის ტექნიკური მანუსიათებლების ფირფიტა.

თუ ეკრანზე გამოჩნდება შეცდომის კოდი, რომელიც არ არის ამ ცხრილში, გამორთეთ და ჩართეთ ამნთები მოწყობილობის გადატვირთვისთვის. თუ შეცდომის კოდი მეორდება, დაუკავშირდით ავტორიზებულ მომსახურების ცენტრს.

**თქვენ არ შეგიძლიათ მოწყობილობის ჩართვა ან მართვა.** - მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.

**მოწყობილობა არ ცხელდება.**

- კარი არ არის სწორედ დაკეტილი.
- ჩაკეტვა გააქტიურებულია.

- ავტომატური გამორთვის ფუნქცია აქტივირებულია.

**ნათურა არ მუშაობს.** - ნათურა გადამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა.

**ნათურა გამორთულია.** - ცხოვა ტენიანი ვენტილატორით - ჩართულია.

**საკვები პროდუქტების სენსორი არ მუშაობს.** - საკვები პროდუქტების სენსორი-ის ელექტროჩანგაღები ბოლომდე არ არის ჩასმული როზეტში.

**დისპლეიზე ნაჩვენებია "00:00".** - ელექტროენერგიის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო.

**Err C2** - სრულად ჩასვით საკვები პროდუქტების სენსორი შტეფსელის როზეტში.

**Err C3** - დაკეტეთ კარი. გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა. გადაამოწმეთ კარის საკეტი ზომ არ არის გატეხილი.

**Err F102** - დაკეტეთ კარი. გადაამოწმეთ კარის საკეტი ზომ არ არის გატეხილი.

## 9. ენერგოეფექტურობა

**9.1 პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი და პროდუქტის ინფორმაცია (EU) No 65/2014 და (EU) No 66/2014-ის შესაბამისად**

|                        |     |
|------------------------|-----|
| მომწოდებლის დასახელება | AEG |
|------------------------|-----|

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| მოდელის იდენტიფიკაცი | NBS6P53AK 944035018 |
| ა                    | OS6P50WAK 944035076 |
|                      | OS6PB51AM 944035190 |
|                      | OS6PB52AM 944035077 |

|                           |      |
|---------------------------|------|
| ენერგოეფექტურობის ინდექსი | 81.2 |
|---------------------------|------|

|                         |    |
|-------------------------|----|
| ენერგოეფექტურობის კლასი | A+ |
|-------------------------|----|

|                                                                 |                     |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------|
| ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი | 1.09 კვტსთ/ციკლი    |
| ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი | 0.69 კვტსთ/ციკლი    |
| კამერების რაოდენობა                                             | 1                   |
| სითბოს წყარო                                                    | ელექტრობა           |
| ხმა                                                             | 71 ლ                |
| ლუმენის ტიპი                                                    | ჩასაშენებელი ლუმელი |
| მასა                                                            | NBS6P53AK 34.0 კგ   |
|                                                                 | OS6P50WAK 33.5 კგ   |
|                                                                 | OS6PB51AM 34.0 კგ   |
|                                                                 | OS6PB52AM 33.0 კგ   |

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN IEC 60350-1.

## 9.2 ინფორმაციის მოთხოვნები (EU) No 2023/826-ის შესაბამისად

|                                                                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ენერგიის მოხმარება ლოდინის რეჟიმში                                                                                         | 0.8 ვტ |
| მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში | 20 წთ  |

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN 50564.

## 9.3 ენერგიის დაზოგვის რჩევები

- მომზადების დროს კარი დაკეტილი გაქონდეთ და ხშირად არ გააღეთ.
- შეინარჩუნეთ კარის შუასაბეჭდის სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.
- გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ან მუქი, არაამრეკლავი ჭურჭელი.

- წინასწარ არ გააცხელოთ, თუ ეს აუცილებელი არ არის.
- მინიმუმამდე დაიყვანეთ შესვენებები რამდენიმე კერძის გამოცხობას შორის.
- როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერგიის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილატორით მზადების ფუნქციები (შერჩეული მოდელებისთვის).
- ნარჩენი სიბოთ გამოიყენეთ საჭმლისთვის ტემპერატურის შესანარჩუნებლად. შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა მინიმუმ 3-10 წთ-მდე საჭმლის მომზადების დასრულებამდე.
- გამორთეთ ნათურა მომზადების დროს, თუ ეს საჭირო არ არის.
- ცხობა ტენიანი ვენტილატორით (შერჩეული მოდელებისთვის) - ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). შემოწმებას გადის: IEC/EN 60350-1-ის შესაბამისად. ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს. ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება. ზოგიერთ მოდელში ესაჭიროება 30 წმ.
- ავტომატური გამორთვა - უსაფრთხოების მიზნით, თუ გაცხელების ფუნქცია გააქტიურებულია და არც ერთი ფუნქცია არაა შეცვლილი, მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ. დააყენეთ საჭმლის მომზადების დრო, თუკი გათბობის ფუნქციის გამოყენებას ავტომატური გამორთვის ხანგრძლივობაზე მეტი ხნით გეგმავთ.
  - 12.5 სთ: 30-115 °C
  - 8.5 სთ: 120-195 °C
  - 5.5 სთ: 200-245 °C
  - 3 სთ: მაქსიმუმ 250 °C

# 10. გარემოსდაცვითი საკითხები

საჭიროა მასალების გადამუშავება, თუ პროდუქტზე გამოსახულია სიმბოლო . გადამუშავებისთვის შესაფუთი მასალა მოათავსეთ შესაბამის კონტეინერში.

დაგვეხმარეთ გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტრონიკის და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით. მოწყობილობა, რომელზეც გამოსახულია

სიმბოლო  არ უნდა გადაადგდეთ  
საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად.  
დააბრუნეთ პროდუქტი თქვენს

ადგილობრივ გადასამუშავებელ  
ობიექტში ან დაუკავშირდით თქვენს  
მუნიციპალურ სამსახურს.

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

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 6. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....     | 30 |
| 7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....        | 31 |
| 8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....     | 32 |
| 9. ENERGETSKA EFIKASNOST..... | 33 |
| 10. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....      | 34 |

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

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

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

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

особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

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

## 1.2 Опште мере безбедности

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

гућност да дође до електричног шока.

- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати повр-

шину због чега може доћи до распрскавања стакла.

- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор

из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/наталожене унутар уређаја.

## 2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ

### 2.1 Монтажа

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

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

### 2.2 Прикључење на електричну мрежу

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Проверите да ли су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Уређај мора да буде уземљен. Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.

- Избегавајте оштећивање струјног утикача и кабла. Ако је потребна замена, мора је извршити наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или буде у непосредној близини врата уређаја или нише испод њега, нарочито када уређај ради или су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите струјни кабл у утичницу тек на крају монтаже. Обезбедите приступ струјном утикачу након монтаже.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете струјни утикач.
- Не искључујте уређај повлачењем за кабл за напајање. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који искључује уређај са напајања на свим половима, са ширином отварања контакта од најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете струјни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

### 2.3 Употреба

#### УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Уверите се да отвори за вентилацију нису блокирани.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.

- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни када отварате врата уређаја током рада, јер се може ослободити врући ваздух и запаљиве мешавине из алкохолних састојака.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када дође у контакт са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Држите варнице и отворени пламен даље од уређаја када су врата отворена.
- Користите само одобрено стакло и тегле за конзервацију.
- Не стављајте запаљиве производе близу уређаја.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Не стављајте посуђе или предмете директно на дно унутрашњости.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости.
  - Немојте сипати воду директно у врући уређај.
  - Не остављајте влажна јела и храну у уређају након кувања.
  - Будите опрезни када уклањате или инсталирате додатке.
- Губитак боје емајла или нерђајућег челика не утиче на перформансе уређаја.
- Користите дубоки плех за влажне колаче, јер сокови од воћа могу изазвати трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај инсталиран иза панела кухињског елемента, не затварајте панел током коришћења или док се уређај потпуно не охлади како бисте спречили оштећење од топлоте и влаге.
- Што се тиче једне или више сијалица у овом производу и резервних делова који се продају засебно: Те сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним уређајима, као што су температура, вибрације и влажност ваздуха, или су намењене за приказ информација о радном статусу

уређаја. Нису намењене за друге примене и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само лампице истих спецификација.
- За поправку уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.4 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извуците струјни утикач.
- Уверите се да је уређај хладан како бисте избегли ломљење стакла. Ако су стаклене плоче врата оштећене, обратите се овлашћеном сервисном центру ради замене.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја.
- Очистите и осушите уређај, његову унутрашњост и додатке након сваке употребе како бисте спречили кондензацију паре, корозију и пропадање површине.
- За чишћење уређаја и додатне опреме користите микрофибер крпу, топлу воду и неутралне детерџенте. Не користите абразивне производе, сунђере, раствараче, предмете са оштрим ивицама или металне предмете.
- Пратите безбедносна упутства на паковању када користите спреј за перну.

### Пиролитичко чишћење

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

- Држите децу даље током пиролитичког чишћења, јер се уређај веома загрева и ослобађа врућ ваздух из предњих отвора.
- Пиролитичко чишћење ослобађа испарења из остатака кувања и грађевинског материјала. Обезбедите добру вентилацију током и након почетног претходног загревања и пиролитичког чишћења.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице / остаци кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања.

Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.

- Нелепљиве површине на лонцима, тигањима, плеховима и прибору могу се оштетити пиролитичким чишћењем на високој температури и могу испустити штетне испарења ниског нивоа.

## 2.5 Одлагање у отпад

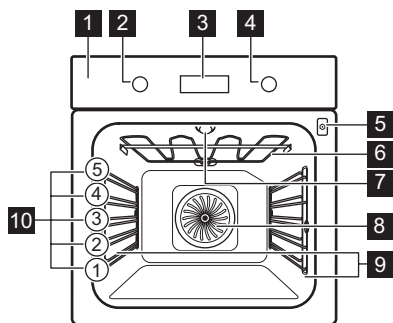
### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

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

## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 3.1 Општи приказ



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

### 3.2 Командна табла

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

### Индикатори дисплеј

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
|  | Уређај је закључан.                |
|  | Подмени: Помоћ при припреми хране. |
|  | Подмени: Чишћење.                  |
|  | Подмени: Подешавања                |
|  | Брзо загревање је активиран.       |
|  | Температурни сензор је активиран.  |

|                                                                                  |                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Тајмер је активиран.                                                                                                    |
|  | Време кувања је активиран.                                                                                              |
|  | Време одложеног старта је активиран.                                                                                    |
|  | Тајмер током рада је активиран.                                                                                         |
|  | Трака напредовања: визуелни приказ који показује када уређај достигне подешену температуру или када је кување завршено. |

### Да бисте укључили уређај:

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

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

## 4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

### 4.1 Подешавање времена

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

1. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.

2. Притисните **OK**.

### 4.2 Прво предгревање и чишћење

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

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

## 5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

### 5.1 Функције загревања

|                                                                                    |                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Печење уз равни вентил.:</b> Равномерно печење, мекоћа, сушење                                   |
|  | <b>Загревање одозго/одоздо:</b> Традиционално печење                                                |
|  | <b>Смрзнута храна:</b> Помфрит, исечени кромпир, пролећне ролнице                                   |
|  | <b>Функција за пицу / AirFry:</b> Печење пице / Пржење намирница с мање уља и без папира за печење. |
|  | <b>Загревање одоздо:</b> Печење колача                                                              |
|  | <b>Одмрзавање:</b> Одмрзавање                                                                       |
|  | <b>Влажно печење уз вентилатор:</b> Печење                                                          |

 **Гриловање:** Тостирање, гриловање

 **Турбо гриловање:** Печење меса, печење са корицом

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

### 5.2 Подешавање: Функције загревања

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

» Брзо загревање – притисните и држите да бисте скратили време загревања. До-

ступно је за неке функције загревања. Вентилатор се може аутоматски укључити.

### 5.3 Timer

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

2. Притискајте  док дисплеј не покаже жељену функцију тајмера:

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

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

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

3. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.

4. Притисните ОК.

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

### 5.4 Уноси: Мени

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

1. Окрените дугме за функције загревања на .

Дисплеј приказује , , .

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

Притисните ОК.

### 5.5 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 Температурни сензор.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Ниво решетке. Погледајте одељак Опис производа.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Дисплеј приказује <b>P</b> и <b>број</b> јела која можете да проверите у табели.  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>P1</b>                                                                         | <b>Говеђе печење, слабо печено</b><br>  2; <b>плех за печење</b><br>1–1,5 kg; 4–5 cm дебело                                                                                                                                                                               |
| <b>P2</b>                                                                         | <b>Говеђе печење, средње печено</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>P3</b>                                                                         | <b>Говеђе печење, добро печено</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>P4</b>                                                                         | <b>Котлет, средње печен</b> , 180–220 g по комаду; 3 cm дебело<br>   3; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат. |
| <b>P5</b>                                                                         | <b>Говеђе печење / динстано</b> (ребра, дебели пауфлек) 1,5–2 kg<br>  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b><br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.                                                            |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P6  | Говеђе печење, слабо печено <sup>1)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   2; плех за печење |
| P7  | Говеђе печење, средње печено <sup>1)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1–1,5 kg; 4–5 cm дебело<br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.                                                                                            |
| P8  | Говеђе печење, добро печено <sup>1)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                       |
| P9  | Говеђи филе, слабо печен <sup>1)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   2; плех за печење |
| P10 | Говеђи филе, средње печен <sup>1)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 0,5–1,5 kg; 5–6 cm дебело<br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.                                                                                          |
| P11 | Говеђи филе, печен <sup>1)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                       |
| P12 | Печена телетина (нпр. плећка)<br>  2; посуда за печење на решеткастој полици, 0,8–1,5 kg; 4 cm дебело<br>Додајте течност. Печење покривено.                      |                                                                                                                                                                                       |
| P13 | Свињско печење, врат или плећка, 1,5–2 kg<br>  2; посуда за печење на решеткастој полици<br>Окрените месо након половине времена кувања.                         |                                                                                                                                                                                       |
| P14 | Дрпана свињетина <sup>1)</sup> , 1,5–2 kg<br>  2; плех за печење<br>Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.           |                                                                                                                                                                                       |
| P15 | Свињски каре, 1–1,5 kg; 5–6 cm дебело<br>  2; посуда за печење на решеткастој полици                                                                         |                                                                                                                                                                                       |
| P16 | Свињска ребра, 2–3 kg; користите сирова, 2–3 cm танко<br> 3; дубоки плех<br>Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.                                                                           |                                                                                                                                                                                       |
| P17 | Јагњећи бут са костима, 1,5–2 kg; 7–9 cm дебело<br>  2; посуда за печење на плеху за печење<br>Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања. |                                                                                                                                                                                       |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| P18 | Цело пиле, 1–1,5 kg; свеже<br>  2; посуда за печење на плеху за печење<br>Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање. |  |
| P19 | Пола пилета, 0,5–0,8 kg<br>  3; плех за печење                                                                                                               |  |
| P20 | Пилећа прса, 180–200 g по комаду<br>  2; посуда за печење на решеткастој полици<br>Пржите месо неколико минута на врућем тигању.                             |  |
| P21 | Пилећи батаци, свежи<br>  3; плех за печење<br>Ако сте прво маринирали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.                           |  |
| P22 | Патка, цела, 2–3 kg<br>  2; посуда за печење на решеткастој полици<br>Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.        |  |
| P23 | Гуска, цела, 4–5 kg<br>  2; дубоки плех<br>Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.                              |  |
| P24 | Векна од меса, 1 kg<br>  2; решеткаста полица                                                                                                                |  |
| P25 | Цела риба, грилована, 0,5–1 kg по риби<br>  2; плех за печење<br>Намажите рибу маслацем, омиљеним зачинима и зачинским биљем.                            |  |
| P26 | Рибљи филе<br>  3; посуда за печење на решеткастој полици                                                                                                |  |
| P27 | Колач од сира<br> 2; Ø 28 cm калуп са опругом на решеткастој полици                                                                                                                                                                         |  |
| P28 | Колач од јабука<br> 3; плех за печење                                                                                                                                                                                                       |  |
| P29 | Тарт од јабука<br> 2; калуп за питу на решеткастој полици                                                                                                                                                                                   |  |

|            |                                                                                                                                                             |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P30</b> | <b>Пита с јабукама</b><br>☐ 1; Ø 22 cm калуп за питу на <b>решеткастој полици</b>                                                                           |
| <b>P31</b> | <b>Брауни колачи, 2 kg теста</b><br>☐ 3; <b>дубоки плех</b>                                                                                                 |
| <b>P32</b> | <b>Мафини</b><br>☐ 3; плех за мафине на <b>решеткастој полици</b>                                                                                           |
| <b>P33</b> | <b>Суви колач</b><br>☐ 2; калуп за векну на <b>решеткастој полици</b>                                                                                       |
| <b>P34</b> | <b>Печени кромпир, 1 kg</b><br>☐ 2; <b>плех за печење</b><br>Користите цео кромпир са кором.                                                                |
| <b>P35</b> | <b>Исечен кромпир, 1 kg</b><br>☐ 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење<br>Исеците кромпире на комаде.                                          |
| <b>P36</b> | <b>Гриловано мешано поврће, 1–1,5 kg</b><br>☐ 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење<br>Исеците поврће на комаде.                               |
| <b>P37</b> | <b>Крокети, смрзнати, 0,5 kg</b><br>☐ 3; <b>плех за печење</b>                                                                                              |
| <b>P38</b> | <b>Помфрит, замрзнут, 0,75 kg</b><br>☐ 3; <b>плех за печење</b>                                                                                             |
| <b>P39</b> | <b>Лазанја са месом/поврћем са сувим корама, 1–1,5 kg</b><br>☐ 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b>                                             |
| <b>P40</b> | <b>Гратинирани кромпир (сиров кромпир) 1–1,5 kg</b><br>☐ 1; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b><br>Окрените посуду после половине времена кувања. |
| <b>P41</b> | <b>Свежа пица, танка</b><br>☐ 2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење                                                                            |
| <b>P42</b> | <b>Свежа пица, дебела</b><br>☐ 2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење                                                                           |
| <b>P43</b> | <b>Киш</b><br>☐ 2; <b>плех за печење</b> на <b>решеткастој полици</b>                                                                                       |

|            |                                                                                                                                                    |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P44</b> | <b>Багет / Њабата / бели хлеб, 0,8 kg</b><br>☐ 2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење<br>За бели хлеб је потребно више времена.        |
| <b>P45</b> | <b>Интегрални / ражани / црни хлеб, 1 kg</b><br>☐ 2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење / калуп за векну на <b>решеткастој полици</b> |

1) Кување на ниској температури.

## 5.6 Мењање: Подешавања ⚙

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

### Подмени: Подешавања

|           | Подешавање                | Вредност                             |
|-----------|---------------------------|--------------------------------------|
| <b>01</b> | Доба дана                 | Промени                              |
| <b>02</b> | Осветљеност дисплеја      | 1 - 5                                |
| <b>03</b> | Звукови тастера           | 1 – бип, 2 – клик, 3 – искључен звук |
| <b>04</b> | Јачина звучног сигнала    | 1 - 4                                |
| <b>05</b> | Температурни сензор Радња | 1 – Аларм и заустављање, 2 – Аларм   |
| <b>06</b> | Тајмер током рада         | Укључи/Искључи                       |
| <b>07</b> | Светло                    | Укључи/Искључи                       |
| <b>08</b> | Брзо загревање            | Укључи/Искључи                       |
| <b>09</b> | Подсетник за чишћење      | Укључи/Искључи                       |

|    | Подешавање                 | Вредност              |
|----|----------------------------|-----------------------|
| 10 | Демо режим                 | Активациони код: 2468 |
| 11 | Верзија софтвера           | Провера               |
| 12 | Ресетовање свих подешавања | Да/Не                 |

## 5.7 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

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

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

 **OK** – притисните и задржите да бисте укључили функцију.

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

 **OK** – притисните и задржите да бисте искључили функцију.

## 5.8 Прибор



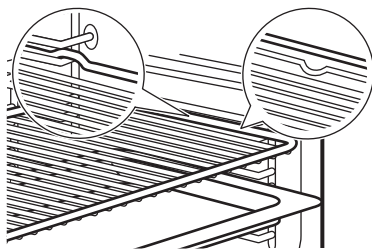
Прибор доступан у зависности од модела.

Скенирајте QR код да бисте проверили како да користите прибор који се испоручује са вашим уређајем. Опционални прибор

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

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

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



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

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

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

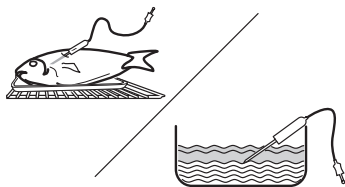
## 5.9 Температурни сензор

То мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:

- $^{\circ}\text{C}$  – температура пећнице. Треба да буде најмање  $25^{\circ}\text{C}$  виша од температуре температурног сензора.
-  – температура температурног сензора.

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



3. Прикључите температурни сензор у утичницу која се налази унутар уређаја. Погледајте одељак Опис производа. Дисплеј показује тренутну температуру температурног сензора.
4. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру. Притисните **OK**.
5. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.

Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал. Проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

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

## 6. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

### 6.1 Препоруке у вези са печењем

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

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

**Симболи који се користе у табелама:**

|                                                                                   |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Врста хране         |
|  | Функција загревања  |
| °C                                                                                | Температуре         |
|  | Положај решетке     |
|  | Време кувања (мин)  |
|  | Додатне информације |

### 6.2 Влажно печење уз вентилатор

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

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

|  | °C      |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Бели хлеб                                                                         | 190–200 | 55–70                                                                             | 3                                                                                   |

### 6.3 Информације за институте за тестирање

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

|    | °C  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Ситни колачи, 20 по плеху                                                           |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 150 | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 | 1) 2)                                                                              |
|    | 170 | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 | 1) 2)                                                                              |
|    | 150 | 25 - 35                                                                           | 2 и 4                                                                             | 1)2)                                                                               |
| Немасна бисквит торта                                                               |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 160 | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 | 3)2)                                                                               |
|    | 160 | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 | 3)2)                                                                               |
|    | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 и 4                                                                             | 3)                                                                                 |
| Пита с јабукама                                                                     |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|   | 160 | 55 - 65                                                                           | 2                                                                                 | 3)4)                                                                               |
|  | 180 | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 | 3)4)                                                                               |
|  | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 и 4                                                                             | 3)                                                                                 |
| Прхки кекс                                                                          |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 140 | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 | 1)                                                                                 |
|  | 140 | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 | 1)                                                                                 |
|  | 140 | 25 - 45                                                                           | 2 и 4                                                                             | 1)                                                                                 |

Тост

макс.

1 - 2

5

3)5)

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

## 7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

### 7.1 Напомене у вези са чишћењем

- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Не складиштите храну у уређају дуже од 20 минута.
- Немојте прати прибор у машини за прање судова.

### 7.2 Уклањање носача решетке

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

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

### 7.3 Пиролитичко чишћење

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

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

1. Уверите се да је уређај хладан.
2. Извадите сав прибор и уклоњиве носаче решетке.
3. Очистите унутрашњост пећнице и унутрашње стакло на вратима топлом водом и меком крпом.

4. Окрените дугме за функције загревања на да бисте ушли у Мени.
5. Окрените командно дугме да бисте изабрали и притисните ОК.

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

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

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

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

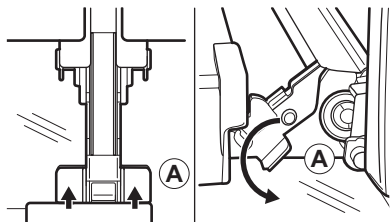
### 7.4 Подсетник за чишћење

Када затрепери на дисплеју након сесије кувања, уређај вас подсећа да га

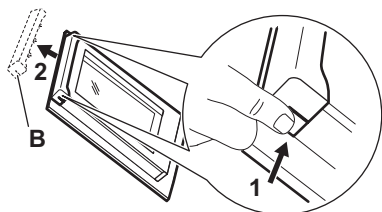
очистите пиролитичким чишћењем. Подсетник можете да искључите у подменију: Подешавања. Погледајте Свакодневна употреба, Промена: Подешавања.

## 7.5 Скидање и инсталирање врата

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



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



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

Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.

## 7.6 Замена лампе

Искључите уређај са мреже и сачекајте да се охлади.

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

### Горња сијалица

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

## 8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

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

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

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

**Уређај се не загрева.**

- Врата нису правилно затворена.
- Контролна брава је активиран.
- Функција аутоматског искључивања је активирана.

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

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

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

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

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

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

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

## 9. ENERGETSKA EFIKASNOST

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

|                                                                           |                                                                                          |         |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Назив добављача                                                           | AEG                                                                                      |         |
| Идентификациона модела                                                    | NBS6P53AK 944035018<br>OS6P50WAK 944035076<br>OS6PB51AM 944035190<br>OS6PB52AM 944035077 |         |
| Индекс енергетске ефикасности                                             | 81.2                                                                                     |         |
| Класа енергетске ефикасности                                              | A+                                                                                       |         |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим                 | 1.09 kWh/цикласу                                                                         |         |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора | 0.69 kWh/цикласу                                                                         |         |
| Број шупљина у пећници                                                    | 1                                                                                        |         |
| Извор топлоте                                                             | Електрична струја                                                                        |         |
| Запремина                                                                 | 71 l                                                                                     |         |
| Тип рерне                                                                 | Уградна пећница                                                                          |         |
| Маса                                                                      | NBS6P53AK                                                                                | 34,0 kg |
|                                                                           | OS6P50WAK                                                                                | 33,5 kg |
|                                                                           | OS6PB51AM                                                                                | 34,0 kg |
|                                                                           | OS6PB52AM                                                                                | 33,0 kg |

Уређај је тестиран према: EN IEC 60350-1.

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

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Потрошња енергије у режиму правности | 0,8 W |
|--------------------------------------|-------|

Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне при-менљиви режим мале снаге 20 мин

Уређај је тестиран према: EN 50564.

### 9.3 Савети за уштеду енергије

- Држите врата затворена током кувања и избегавајте често отварање.
- Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.
- Користите металне или тамне, нерелектујуће посуде.
- Прескочите предгревање ако није потребно.
- Сведите на минимум паузе између печења више јела.
- Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију (само на одабраним моделима).
- Користите преосталу топлоту да одржите храну топло. Смањите температуру уређаја на минимум 3–10 мин пре краја кувања.
- Искључите лампицу током кувања ако није потребна.
- Влажно печење уз вентилатор (само за одабране моделе) – ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1. Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности. Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује. Код неких модела потребно је 30 сек.
- Аутоматско искључивање – из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква

подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода. Ако намеравате да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања.

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

## 10. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

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

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

|                               |    |                                 |    |
|-------------------------------|----|---------------------------------|----|
| 1. VARNOSTNE INFORMACIJE..... | 35 | 6. NAMIGI IN NASVETI.....       | 44 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA.....    | 36 | 7. SKRB IN ČIŠČENJE.....        | 45 |
| 3. OPIS IZDELKA.....          | 39 | 8. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....      | 46 |
| 4. PRED PRVO UPORABO.....     | 39 | 9. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 47 |
| 5. DNEVNA UPORABA.....        | 40 | 10. SKRB ZA OKOLJE.....         | 48 |

## 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

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

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

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

vi, če niso pod nenehnim nadzorom.

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

### 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih

sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.

- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da

se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.

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

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Namestitev

#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.

- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, ki so na voljo na našem spletnem mestu.
- Pri premikanju naprave bodite previdni, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in zaprto obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.

- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upošteвайте predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave se prepričajte, da je poravnana in da se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

## 2.2 Električne povezave

### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

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

## 2.3 Uporaba

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

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

### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

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

da prenesejo skrajno zahtevne razmere v gospodinjstvih napravah, kot so temperatura, vibracije, vlaga; ali so izdelane za signalizacijo, da je naprava vklopljena. Niso namenjene za uporabo v drugih napravah in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.

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

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje

### **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževalnimi deli napravo izklopite in izvlecite napajalni kabel iz omrežne vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna, da preprečite razbitje stekla. Če so steklene plošče vrat poškodovane, se za zamenjavo obrnite na pooblaščen servisni center.
- Pri odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni.
- Po vsaki uporabi očistite in posušite napravo, njeno notranjost in dodatke, da preprečite kondenzacijo pare, korozijo in obrabo površine.
- Za čiščenje naprave in dodatne opreme uporabite krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in nevtralne detergente. Ne uporabljajte abrazivnih izdelkov, gobic, topil, ostrih robov ali kovinskih predmetov.
- Pri uporabi razpršila za pečico upoštevajte varnostna navodila na embalaži.

### **Pirolitično čiščenje**

- Preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje
- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:

- vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
- vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.

- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne približujejo napravi, saj se ta zelo segreje in iz sprednjih odprtih uha je vroč zrak.
- Pirolitično čiščenje sprošča hlapne ostankov kuhanja in gradbenih materialov. Med in po začetnem predgrevanju in pirolitičnem čiščenju zagotovite dobro prezračevanje.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Nelepljive površine na loncih, ponvah, pladnjih in pripomočkih se lahko poškodujejo zaradi visokotemperaturnega pirolitičnega čiščenja in lahko sproščajo škodljive hlapne v nizki koncentraciji.

## 2.5 Odlaganje

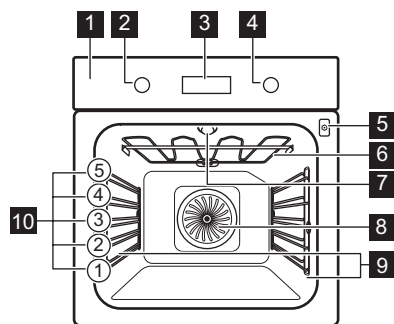
### **OPOZORILO!**

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

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

## 3. OPIS IZDELKA

### 3.1 Splošni pregled



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

### 3.2 Nadzorna plošča

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

OK Pritisnite za potrditev izbire.

### Indikatorji prikazovalnika

|  |                                                                                                                  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Naprava je zaklenjena.                                                                                           |
|  | Podmeni: Kuharski pomočnik.                                                                                      |
|  | Podmeni: Čiščenje.                                                                                               |
|  | Podmeni: Nastavitve                                                                                              |
|  | Hitro segrevanje pečice je vklopljena.                                                                           |
|  | Sonda za hrano je vklopljena.                                                                                    |
|  | Odštevalna ura je vklopljena.                                                                                    |
|  | Čas priprave je vklopljena.                                                                                      |
|  | Čas zakasnjene vstopa je vklopljena.                                                                             |
|  | Čas delovanja je vklopljena.                                                                                     |
|  | Vrstica poteka - vizualno prikazuje, kdaj naprava doseže nastavljeno temperaturo ali kdaj se čas kuhanja izteče. |

### Za vklop naprave:

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

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

## 4. PRED PRVO UPORABO

### 4.1 Nastavev časa

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

1. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.

2. Pritisnite OK.

### 4.2 Začetno predgrevanje in čiščenje

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

2. Odstranite vso dodatno opremo in nosilce rešetk.
3. Vsako funkcijo nastavite na najvišjo temperaturo in pustite, da naprava deluje določen čas: 1 h, 15 min, 15 min. Glejte razdelek Dnevna uporaba.

4. Izklopite napravo in pustite, da se ohladi.
5. Očistite s krpo iz mikrovlakn, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom. Zamenjajte dodatno opremo in nosilce rešetk.

## 5. DNEVNA UPORABA

### 5.1 Funkcije pečice

|  |                                                                                                 |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Vroči zrak:</b> Enakomerno pečenje, mehkoba, sušenje                                         |
|  | <b>Gretje zgoraj/spodaj:</b> Tradicionalna peka                                                 |
|  | <b>Zamrznjene jedi:</b> Ocvrti krompir, pečeni krompir v oblicah, spomladanski zvitki           |
|  | <b>Pizza funkcija / AirFry:</b> Peka pizze / Pečenje živil z manj olja in brez papirja za peko. |
|  | <b>Gretje spodaj:</b> Peka peciva                                                               |
|  | <b>Odtaljevanje:</b> Odtaljevanje                                                               |
|  | <b>Vlažno pečenje:</b> Pečenje                                                                  |
|  | <b>Žar:</b> Popekanje, pečenje na žaru                                                          |
|  | <b>Infra pečenje:</b> Pečenje mesa, popekanje                                                   |

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

### 5.2 Nastavitev: Funkcije pečice

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

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

### 5.3 Časovnik

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

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

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

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

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

### 5.4 Vstop: Meni

Odprite Meni za dostop do kuharskega pomočnika in nastavitvev.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .

Na prikazovalniku se prikaže , , .

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

### 5.5 Nastavitev: Kuharski pomočnik

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

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

## Podmeni: Kuharski pomočnik

| Legenda                                                                          |                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Sonda za meso mora biti povezana za uporabo funkcije. Glejte razdelek Sonda za hrano. |
|  | Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.                                        |
|  | Višina rešetke. Glejte razdelek Opis izdelka.                                         |

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

|            |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b>  | <b>Goveja pečenka, manj pečena</b>                                  |   <b>2; pekač</b>                                                                                                                                                                                  |
| <b>P2</b>  | <b>Goveja pečenka, srednje pečena</b>                               | 1–1,5 kg; debeline 4–5 cm<br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>P3</b>  | <b>Goveja pečenka, bolj pečena</b>                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>P4</b>  | <b>Zrezek, srednje pečen, 180–220 g na kos; debeline 3 cm</b>       |    <b>3; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b><br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat. |
| <b>P5</b>  | <b>Pečena/dušena govedina (bržola, debela potrebušina) 1,5–2 kg</b> |   <b>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b><br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.                                                                 |
| <b>P6</b>  | <b>Goveja pečenka, manj pečena <sup>1)</sup></b>                    |   <b>2; pekač</b>                                                                                                                                                                              |
| <b>P7</b>  | <b>Goveja pečenka, srednje pečena <sup>1)</sup></b>                 | 1–1,5 kg; debeline 4–5 cm<br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>P8</b>  | <b>Goveja pečenka, bolj pečena <sup>1)</sup></b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>P9</b>  | <b>Goveji file, manj pečen <sup>1)</sup></b>                        |   <b>2; pekač</b>                                                                                                                                                                              |
| <b>P10</b> | <b>Goveji file, srednje pečen <sup>1)</sup></b>                     | 0,5–1,5 kg; debeline 5–6 cm<br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>P11</b> | <b>Goveji file, bolj pečen <sup>1)</sup></b>                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P12</b> | <b>Telečja pečenka (npr. pleče)</b><br>  <b>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje, debeline 0,8–1,5 kg; 4 cm</b><br>Dodajte tekočino. Pecite pokrito.                                                                      |
| <b>P13</b> | <b>Pečen svinjski vrat ali pleče, 1,5–2 kg</b><br>  <b>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b><br>Po polovici časa pečenja meso obrnite.                                                                                 |
| <b>P14</b> | <b>Trgana svinjina <sup>1)</sup>, 1,5–2 kg</b><br>  <b>2; pekač</b><br>Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.                                                                                        |
| <b>P15</b> | <b>Svinjska ledvena pečenka, 1–1,5 kg; debeline 5–6 cm</b><br>  <b>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b>                                                                                                               |
| <b>P16</b> | <b>Svinjska rebrca, 2–3 kg; uporabite surove, debeline 2–3 cm</b><br> <b>3; globok pekač</b><br>Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.                                                                                                                       |
| <b>P17</b> | <b>Jagnječje stegno s kostmi, 1,5–2 kg; debeline 7–9 cm</b><br>  <b>2; posoda za pečenje na pekaču</b><br>Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.                                                            |
| <b>P18</b> | <b>Cel piščanec, 1–1,5 kg; svež</b><br>  <b>2; globoka posoda napekaču</b><br>Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.                                                                             |
| <b>P19</b> | <b>Polovica piščanca, 0,5–0,8 kg</b><br>  <b>3; pekač</b>                                                                                                                                                                 |
| <b>P20</b> | <b>Piščančje prsi, 180–200 g na kos</b><br>   <b>2; globoka posoda na mreži za pečenje</b><br>Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. |
| <b>P21</b> | <b>Piščančja bedra, sveža</b><br>  <b>3; pekač</b><br>Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.                                                                                  |
| <b>P22</b> | <b>Raca, cela, 2–3 kg</b><br>  <b>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b><br>Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.                                                              |

|     |                                                                                                                                   |                                                                       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| P23 |                                                  | Gos, cela, 4–5 kg                                                     |
|     |  2; globok pekač                                 | Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite. |
| P24 |                                                  | Mesna štruca, 1 kg                                                    |
|     |  2; mreža za pečenje                             |                                                                       |
| P25 |                                                  | Cela riba, pečena, 0,5–1 kg na ribo                                   |
|     |  2; pekač                                        | Ribo napolnite z maslom, začimbami in zelišči.                        |
| P26 |                                                  | Ribji file                                                            |
|     |  3; globoka posoda na mreži za pečenje           |                                                                       |
| P27 |                                                                                                                                   | Skutna torta                                                          |
|     |  2; Ø 28 cm model za pečenje na mreži za pečenje |                                                                       |
| P28 |                                                  | Jabolčni kolač                                                        |
|     | 3; pekač                                                                                                                          |                                                                       |
| P29 |                                                  | Jabolčna pita                                                         |
|     | 2; model za pite na mreži za pečenje                                                                                              |                                                                       |
| P30 |                                                  | Jabolčna pita                                                         |
|     | 1; Ø 22 cm model za pite na mreži za pečenje                                                                                      |                                                                       |
| P31 |                                                                                                                                   | Čokoladni kolač, 2 kg testa                                           |
|     |  3; globok pekač                                 |                                                                       |
| P32 |                                                                                                                                   | Muffini                                                               |
|     |  3; model za mafine na mreži za pečenje          |                                                                       |
| P33 |                                                | Biskvitno pecivo                                                      |
|     | 2; model za pecivo na mreži za pečenje                                                                                            |                                                                       |
| P34 |                                                | Pečen krompir, 1 kg                                                   |
|     | 2; pekač                                                                                                                          | Uporabite cel krompir z lupino.                                       |
| P35 |                                                | Pečeni krompirjevi krljji, 1 kg                                       |
|     | 3; pekač, obložen s papirjem za peko                                                                                              | Narežite krompir na kose.                                             |
| P36 |                                                | Mešana zelenjava na žaru, 1–1,5 kg                                    |
|     | 3; pekač, obložen s papirjem za peko                                                                                              | Narežite zelenjavo na kose.                                           |
| P37 |                                                                                                                                   | Kroketi, zamrznjeni, 0,5 kg                                           |
|     |  3; pekač                                      |                                                                       |

|     |                                                                                                                                                            |                                                                              |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| P38 |                                                                           | Ocvrt krompir, zamrznjen, 0,75 kg                                            |
|     | 3; pekač                                                                                                                                                   |                                                                              |
| P39 |                                                                                                                                                            | Mesna/zelenjavna lasanja s suhimi testeninskimi lističi za lasanje, 1–1,5 kg |
|     |  2; globoka posoda na mreži za pečenje                                    |                                                                              |
| P40 |                                                                                                                                                            | Gratiniran krompir (surov krompir) 1–1,5 kg                                  |
|     |  1; globoka posoda na mreži za pečenje                                    | Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.                                |
| P41 |                                                                           | Sveža pica, tanka                                                            |
|     |  2; pekač, obložen s papirjem za peko                                     |                                                                              |
| P42 |                                                                           | Sveža pica, debela                                                           |
|     |  2; pekač, obložen s papirjem za peko                                     |                                                                              |
| P43 |                                                                                                                                                            | Kiš                                                                          |
|     |  2; pekač na mreži za pečenje                                             |                                                                              |
| P44 |                                                                           | Francoske štručke / ciabatta / beli kruh, 0,8 kg                             |
|     |  2; pekač, obložen s papirjem za peko                                     | Več časa, potrebnega za beli kruh.                                           |
| P45 |                                                                           | Polnozrnat / ržen / črni kruh, 1 kg                                          |
|     |  2; pekač, obložen s papirjem za peko / model za kruh na mreži za pečenje |                                                                              |

1) Pečenje pri nizki temperaturi.

## 5.6 Spreminjanje: Nastavitve

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

## Podmeni: Nastavitve

| Nastavitev                     | Vrednost                                  |
|--------------------------------|-------------------------------------------|
| 01 Ura                         | Spremeni                                  |
| 02 Osvetlitev                  | 1 - 5                                     |
| 03 Zvok tipk                   | 1 - Pisk, 2 - Klikni, 3 - Zvok izklopljen |
| 04 Glasnost                    | 1 - 4                                     |
| 05 Sonda za hrano Dejanje      | 1 - Alarm in zaustavitev, 2 - Alarm       |
| 06 Čas delovanja               | Vklop/Izklop                              |
| 07 Osvetlitev                  | Vklop/Izklop                              |
| 08 Hitro segrevanje pečice     | Vklop/Izklop                              |
| 09 Opomnik za čiščenje         | Vklop/Izklop                              |
| 10 Predstavitveni način        | Aktivacijska koda: 2468                   |
| 11 Različica programske opreme | Preverjanje                               |
| 12 Ponastavi vse nastavitve    | Da/ne                                     |

## 5.7 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje naključno spreminjanje funkcije aparata.

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

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

 OK - pritisnite in držite, da vklopite funkcijo.

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

 OK - pritisnite in držite, da izklopite funkcijo.

## 5.8 Pripomočki

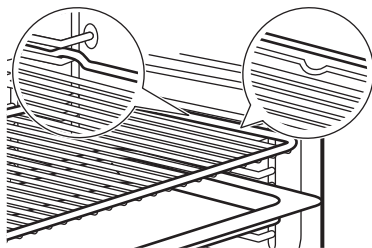


Dodatna oprema je na voljo glede na model. Skenirajte QR kodo, da preverite, kako uporabljati dodatno opremo, ki je priložena napravi. Dodatno opremo lahko naročite

ločeno. Za več informacij se obrnite na lokalnega dobavitelja.

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

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



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

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

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

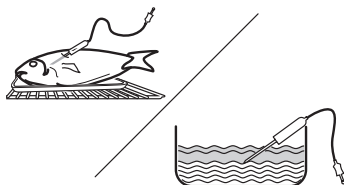
## 5.9 Sonda za hrano

Meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

- °C - temperatura pečice. Mora biti vsaj 25°C višja od temperature sonde za meso.
-  temperatura sonde za meso.

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



3. Sondo za meso priključite v vtičnico v napravi. Glejte razdelek Opis izdelka. Prikazovalnik prikazuje trenutno temperaturo sonda za meso.

- Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo. Pritisnite **OK**.
- Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Signal lahko zaustavite s pritiskom poljubnega simbola. Preverite, ali je

hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

- Izklopite napravo.
- Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.

## 6. NAMIGI IN NASVETI

### 6.1 Priporočila za pečenje

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

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

**Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:**

|                                                                                   |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Vrsta živila        |
|  | Funkcija pečice     |
| <b>°C</b>                                                                         | Temperatura         |
|  | Položaj rešetke     |
|  | Čas priprave (min)  |
|  | Dodatne informacije |

### 6.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

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

### 6.3 Informacije za testne inštitute

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

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



## Toast

Največ-je 1 - 2 5 3)5)

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

## 7. SKRB IN ČIŠČENJE

### 7.1 Opombe o čiščenju

- Za kovinske površine uporabite čistilno raztopino.
- Živil v napravi ne shranjujte dlje kot 20 minut.
- Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

### 7.2 Odstranjevanje nosilcev rešetk

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

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

### 7.3 Pirolično čiščenje

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

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

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
3. Notranjost pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.

4. Gumb za funkcije pečice obrnite na za vstop v Meni.
5. Obrnite upravljalni gumb, da izbere in pritisnite OK.

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

6. Obrnite upravljalni gumb, da izberete program čiščenja in pritisnite OK.
7. Pritisnite OK za začetek čiščenja.

Ko se zažene čiščenje, so vrata naprave zaklenjena in luč je ugasnjena. Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice. Dokler se vrata ne odklenejo, se na zaslonu prikazuje .

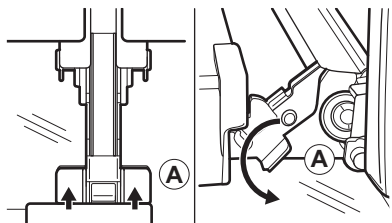
8. Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
9. Počakajte, da se naprava ohladi in se vrata odklenejo. Notranjost pečice očistite z mehko krpo in vodo.

### 7.4 Opomnik za čiščenje

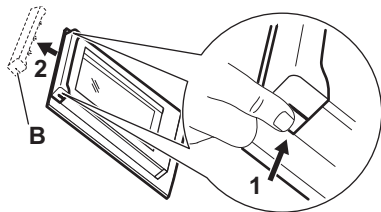
Ko po kuhanju na prikazovalniku utripa , vas naprava opomni, da jo je potrebno očistiti s pirolitičnim čiščenjem. Opomnik lahko izklopite v podmeniju: Nastavitve. Glejte Dnevna uporaba, Spreminjanje: Nastavitve.

## 7.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat

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



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



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

Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.

## 7.6 Zamenjava žarnice

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

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

### Zgornja žarnica

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

## 8. ODPRAVLJANJE TEŽAV

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

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

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

**Naprava se ne segreje.**

- Vrata niso pravilno zaprta.

- Ključavnica je vklopljena.
- Vklapljen je samodejni izklop.

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

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

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

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

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

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

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

## 9. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

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

|                                                                   |                                                                                          |         |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Ime dobavitelja                                                   | AEG                                                                                      |         |
| Identifikacija modela                                             | NBS6P53AK 944035018<br>OS6P50WAK 944035076<br>OS6PB51AM 944035190<br>OS6PB52AM 944035077 |         |
| Indeks energijske učinkovitosti                                   | 81,2                                                                                     |         |
| Razred energijske učinkovitosti                                   | A+                                                                                       |         |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način        | 1,09 kWh/cikel                                                                           |         |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem | 0,69 kWh/cikel                                                                           |         |
| Število votlin pečice                                             | 1                                                                                        |         |
| Toplotni vir                                                      | Električna energija                                                                      |         |
| Prostornina                                                       | 71 l                                                                                     |         |
| Vrsta pečice                                                      | Pečica, v vgrajenem štedilniku                                                           |         |
| Masa                                                              | NBS6P53AK                                                                                | 34,0 kg |
|                                                                   | OS6P50WAK                                                                                | 33,5 kg |
|                                                                   | OS6PB51AM                                                                                | 34,0 kg |
|                                                                   | OS6PB52AM                                                                                | 33,0 kg |

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

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

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

Naprava je preizkušena v skladu z: EN 50564.

### 9.3 Nasveti za varčevanje z energijo

- Med kuhanjem imejte vrata zaprta in jih ne odpirajte pogosto.
- Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.
- Uporabljajte kovinsko ali temno, neodsevno posodo.
- Preskočite predgrevanje, razen če je potrebno.
- Zmanjšajte odmore med peko več jedi.
- Kadar je mogoče, za varčevanje z energijo uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem (samo pri izbranih modelih).
- Za ohranjanje toplote hrane uporabite preostalo toploto. Zmanjšajte temperaturo naprave najmanj 3–10 min pred koncem kuhanja.
- Med kuhanjem ugasnite žarnico, razen če je potrebna.
- Vlažno pečenje (samo izbrani modeli) – ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z zahtevami razreda energetske učinkovitosti in okoljsko primerne zasnove (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1. Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo. Ko uporabite to funkcijo, luč samodejno ugasne. Pri nekaterih modelih traja 30 sek.
- Samodejni izklop – iz varnostnih razlogov se naprava po določenem času samodejno izklopi, če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene. Če nameravate funkcijo pečice uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja.
  - 12,5 h: 30–115 °C
  - 8,5 h: 120–195 °C
  - 5,5 h: 200–245 °C
  - 3 h: 250–maksimum °C

## 10. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, označene s simbolom . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave, ozna-

čene s simbolom, ne odlagajte  skupaj z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite krajevnemu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.

