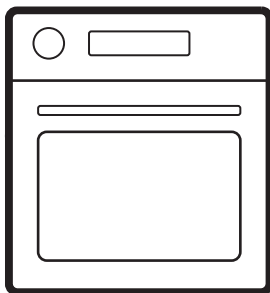


AEG

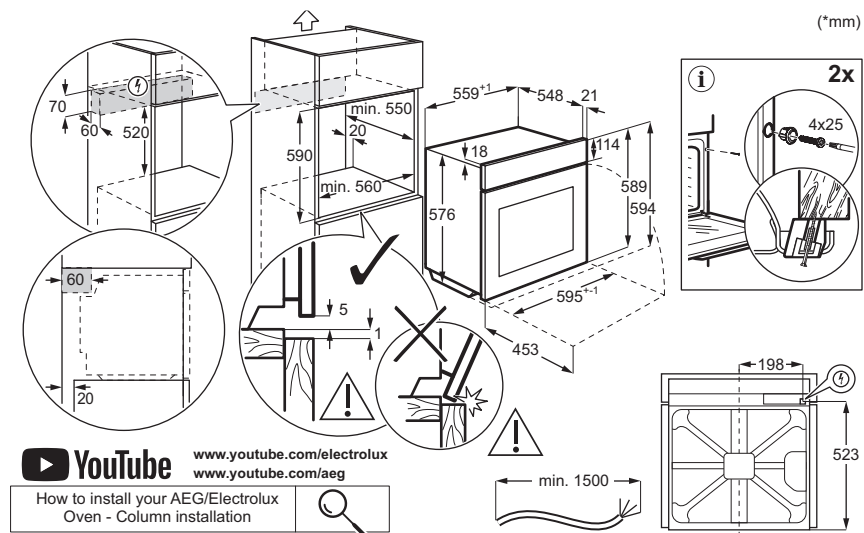
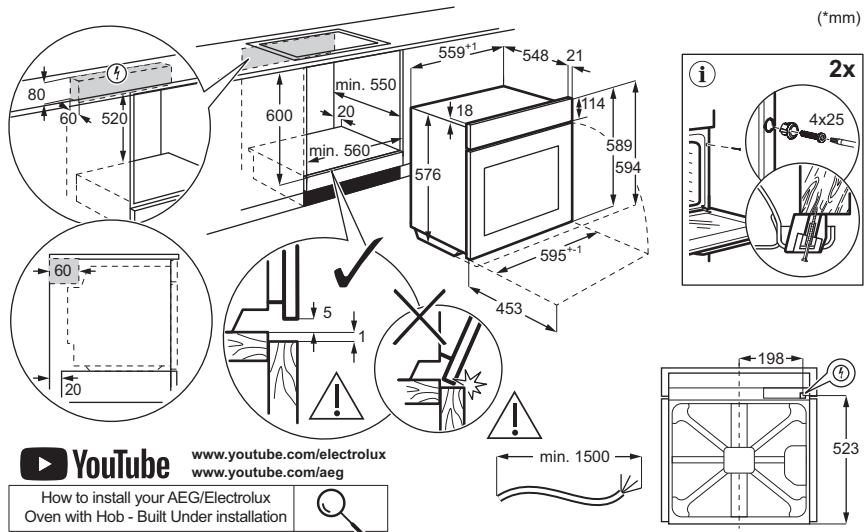


aeg.com/register



NBU5A40PE
NBU5A40PM
NBU5A43PB
OU5AB40PK
OU5AB40PM
OU5AB40WPK
TU5AB40PB
TU5AB43APB

მონტაჟი / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ



ქართული

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია..... 3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია.....5
3. პროდუქტის აღწერა.....8
4. პირველად გამოყენებამდე.....8
5. ყოველდღიური გამოყენება.....9

ენ
6. მინიმუმები და რჩევები..... 11
7. მოვლა და დასუფთავება.....13
8. ხარვეზების აღმოფხვრა.....14
9. ენერგოეფექტურობა.....15
10. გარემოსდაცვითი საკითხები..... 16

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

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 გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- შეფუთვა შეინახეთ ბავშვებისთვის

მიუწვდომელ ადგილას და სწორად გადაადგეთ.

- 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.
- ტექნომომსახურების 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.
- 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.

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 ფეხსაცმელი.
- არ გაახხოთ 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 ელექტროლი სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და ღენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- დარწმუნდით, რომ საცნობარო ფირფიტაზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი ღენის წყაროს ელექტროლ მნიშვნელობებთან.

- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული. ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადაწყვეტები და დამაგრებლებები.
- მოერიდეთ ქსელის შტეფსელისა და კაბელის დაზიანებას. თუ ჩანაცვლება საჭიროა, 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 ნრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტროგაყვანილობას უნდა ჰქონდეს იზოლაციის მოწყობილობა, რომელიც გამორთავს მოწყობილობას ქსელიდან ყველა პოლუსიდან, კონტაქტის ღიობის სიგანით მინიმუმ 3 მმ.
- წინამდებარე მოწყობილობის მიწოდება ხდება ჩამრთველთან და ქსელურ კაბელთან ერთად.

ევროპაში მონტაჟისა და შეცვლისთვის საჭირო კაბელის ტიპები:
 H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

კაბელის სექციის განსასაზღვრად გაეცანით მთლიან სიმძლავრეს საფირმო ფირფიტაზე. ამას გარდა, შეგიძლიათ გაეცნოთ შემდეგ ცხრილს:

სრული სიმძლავრე (ვტ)	კაბელის კვეთი (მმ²)
მაქსიმუმ 1,380	3x0.75
მაქსიმუმ 2,300	3x1
მაქსიმუმ 3,680	3x1.5

დამამიწებელი სადენი (მწვანე / ყვითელი კაბელი) უნდა იყოს 2 სმ-ით გრძელი, ვიდრე ყავისფერი ფაზისა და ლურჯი ნულოვანი კაბელები.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!
 დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ მოახდინოთ მოწყობილობის მოდიფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- მუშაობის დროს მოწყობილობა არ დატოვოთ უმეთვალყურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- მუშაობის დროს ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, რადგან შეიძლება გამოთავისუფლდეს ცხელი ჰაერი და სპირტის ინგრედიენტებიდან აალებადი ნარევიები.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- როდესაც კარი ღიაა, მოწყობილობა მოარიდეთ 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.
- მინაწკრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- სველი ნამცხვრებისთვის გამოიყენეთ ღრმა ტაფა, რადგან ხილის წვენი შეიძლება მუდმივი ლაქები გამოიწვიოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა ავეჯის ჰანელის უკანა დამონტაჟებული, არ დახუროთ ჰანელი გამოყენების დროს ან სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაფრილდება, 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.

- ტექნიკურ მომსახურებამდე გამორთეთ და გამოაერთეთ მოწყობილობა დენიდან.

- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია, რათა თავიდან აიცილოთ მინის გატეხვა. თუ კარის მინის ჰანელები დაზიანებულია, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს მის ჩასანაცვლებლად.
- ფრთხილად იყავით, როდესაც მოწყობილობას კარს ხსნით, ის მძიმეა.
- ორთქლის კონდენსაციის, კოროზიის და ზედპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ მოწყობილობა, მისი ღრუ და აქსესუარები.
- რეგულარულად შეამოწმეთ პროდუქტი გაუარესების ნიშნების აღმოსაჩენად, რამაც შეიძლება ის საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტისთვის უვარგისი გახადოს, როგორცაა ბზარები, ბუშტუკები, დელამინაცია, შეკუმშვა, წებოვნება, კოროზია ან ტექსტურის ან გარეგნობის სხვა თვალსაჩინო ცვლილებები. დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, დაიცავით დასუფთავებისა და მოვლის ინსტრუქციები.
- მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, საწმენდი ბალოები, გამსხნელები ან მეტალის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენებისას დაიცავით შეფუთვაზე მითითებული უსაფრთხოების ინსტრუქციები.

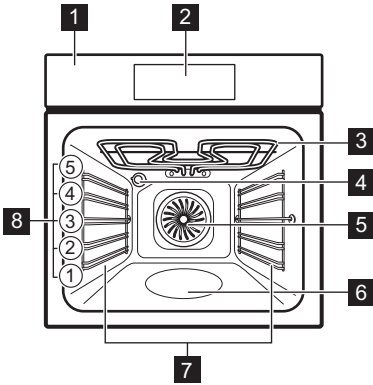
2.5 განკარგვა

⚠ გარფთხილება!
დაზიანებისა ან დახუთვის 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** დისპლეი
- 3** გამათბობელი ელემენტი
- 4** ნათურა
- 5** ვენტილატორი
- 6** კამერის რელიეფური ნაწილი - წყლის გამწმენდი კონტეინერი

- 7** თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 8** თაროს პოზიციები

3.2 თაჩ ველები

⓪	მოწყობილობის ჩასართავად და გამოსართავად.
^ v	მენიუში ნავიგაციისთვის.
+ -	პარამეტრების რეგულირებისთვის.
	დააჭირეთ ღილაკს რათა დააყენოთ ფუნქცია: AirFry.
	დანარებით მზადების ფუნქციის დაყენებისთვის.
	ტაიმერის ფუნქციების დაყენებისთვის.
	პარამეტრებში შესვლისთვის.
OK	არჩევანის დასადასტურებლად.

4. პირველად გამოყენებამდე

4.1 დროის დაყენება.

1. დააჭირეთ + ან — ს საათებისა და წუთების რეგულირებისთვის.
2. დააჭირეთ OK -ს დასადასტურებლად.

4.2 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

წინასწარ შეათბეთ ცარიელი მოწყობილობა სუნის მოსაშორებლად. გაანიავეთ ოთახი.

1. მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
2. დააყენეთ თითოეული ფუნქცია მაქსიმალურ ტემპერატურაზე და

მიეცით მოწყობილობას მუშაობის საშუალება მითითებული დროის განმავლობაში: 1 სთ, 15 წთ, 15 წთ. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება.

3. გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
4. გაწმინდეთ მიკრობოჭკოვანი ქსოვილით, თბილი წყლითა და ზომიერ სარეცხ საშუალებასთან ერთად. შეცვალეთ აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.

5. ყოველდღიური გამოყენება

5.1 მომზადების ფუნქციები

	ნამდვილი კონვექციური მომზადება: თანაბარი ცხობა, სინაზე, გამოშრობა
	AirFry: საკვების შეწვა ნაკლები ზეთით და სავცხობი ქაღალდის გარეშე.
	გაყინული საკვები: კარტოფილი ფრი, კარტოფილის ნაჭრები ან სპრინგ-როლები
	პიცის ფუნქცია: პიცის გამოცხობა
	ქვედა წვა: ნამცხვრების ცხობა
	გალღობა: გალღობა
	ცხობა ტენიანი ვენტილატორით: ცხობა
	გრილი: შეწვა, გრილზე მომზადება
	გრილზე შეწვა ტურბო რეჟიმში: ხორცის შეწვა, მოზრაწვა
	ხელმეორედ გაცხელება: გაცხელება, საჭმლის მომზადება

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

5.2 პარამეტრი: მომზადების ფუნქციები

1. დაჭირეთ Ⓢ -ს.
2. დააჭირეთ \wedge ან \vee -ს ფუნქციების ნავიგაციისთვის.
3. დააჭირეთ $+$ ან $-$ -ს ტემპერატურის დასაყენებლად.
4. საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქციები.
5. დააჭირეთ OK.
6. სამზარეულოს ფუნქციის გამორთვისთვის დააჭირეთ Ⓢ .

ფუნქციის შესაცვლელად დააჭირეთ Ⓢ -ს მოწყობილობის გამოსართავად, შემდეგ კი კვლავ დააჭირეთ მას მის ხელახლა ჩასართავად.

— პროგრესის ზოლი - ვიზუალურად წარმოგიდგენთ, როდესაც მოწყობილობა მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას ან

როცა მზადების დრო დასასრულს უახლოვდება.

➤ სწრაფი გაცხელება - ხანგრძლივად დააჭირეთ OK-ს 3 წამით გაცხელების გაზისას გაცხელების დროის შესამცირებლად. ის ხელმისაწვდომია საჭმლის მომზადების ზოგიერთი ფუნქციისთვის. ვენტილატორი შესაძლოა ავტომატურად ჩაირთოს.

5.3 ტაიმერი

1. დააჭირეთ Ⓢ .
 2. დააჭირეთ \wedge ან \vee -ს ტაიმერის ფუნქციის ასარჩევად.
 3. დააჭირეთ $+$ ან $-$ -ს დროის დასაყენებლად. დააჭირეთ OK.
- ტაიმერის ფუნქციის გაუქმებისთვის ხანგრძლივად დააჭირეთ 3 წამით Ⓢ .

ტაიმერის ფუნქციები

	უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.
	უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას, გაისმება სიგნალის ხმა და გაცხელება გაჩერდება.
	საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.
მუშაობის ტაიმერი	იმის საჩვენებლად, თუ რამდენ ხანს მუშაობს მოწყობილობა ფუნქციის დაწყების მომენტიდან. შეგიძლიათ გადატვირთოთ ის ტაიმერის მენიუდან.

5.4 მომზადება დანმარებით Ⓢ

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

1. დააჭირეთ Ⓢ -ს.
2. დააჭირეთ Ⓢ .
3. დააჭირეთ \wedge ან \vee -ს დანმარებით მომზადების ფუნქციების ასარჩევად.

- დაჭირეთ \oplus ან \ominus -ს პარამეტრების რეგულირებისთვის.
- დაჭირეთ OK -ს დასადასტურებლად.
- ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში. საკვების ზონდით დახმარებით მომზადებისას პროცედურა იგივეა.

ქვე-მენიუ: მომზადება დახმარებით

ლეგენდა	
g	ხელმისაწვდომია წონის რეგულირება.
	საჭმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გააცნელეთ მოწყობილობა.
	თაროს დონე. იხილეთ პროდუქტის აღწერა.
კერძები	
	პიცა 2 საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით
	ქათამი 1 - 1.5 კგ; ახალი 2 საცხობი ლანგარი, ყველა მხრიდან თანაბრად შესაწვავად, გადააბრუნეთ ქათამი მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ.
	საქონლის ხორცი 1 - 1.5 კგ; 4 - 5 სმ სქელი ნაჭრები 2 საცხობი ლანგარი შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
	ფილე 3 კასეროლი ცხაურაზე
	ლაზანია 1 - 1.5 კგ 2 კასეროლი ცხაურაზე
	კიში 2 საცხობი თუნუქის ჭურჭელიცხაურაზე
	კარტოფილი 2 საცხობი ლანგარი მოათავსეთ მთლიანი კანიანი კარტოფილი საცხობ ლანგარზე.
	ბოსტნეულის გრატინი 1 - 1.5 კგ 3 საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით დაჭირით ბოსტნეული ნაჭრებად.

კერძები	
	მაფინები 3 მაფინის ლანგარი ცხაურაზე
	ჩიბაბა 0.8 კგ 2 საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით თერა პურს მეტი დრო ესაჭიროება.

5.5 პარამეტრები

- დაჭირეთ -ს.
- დაჭირეთ -ს პარამეტრებში შესასვლელად.
- დაჭირეთ \wedge ან \vee -ს პარამეტრების რეგულირებისთვის. დაჭირეთ OK-ს.
- დაჭირეთ \oplus ან \ominus -ს მნიშვნელობის რეგულირებისთვის.
- დაჭირეთ OK-ს რეგულირების რეჟიმის დადასტურებისთვის ან გამოსასვლელად.
- დაჭირეთ -ს პარამეტრებიდან გამოსასვლელად.

ქვე-მენიუ: პარამეტრები

პარამეტრი	მნიშვნელობა
01 წმენდა	წყლით წმენდა
02 დღის მონაკვეთი	შეცვლა
03 სინათლე	ჩართვა / გამორთვა
04 სწრაფი გაცნელება	ჩართვა / გამორთვა
05 მუშაობის ტიპები	ჩართვა / გამორთვა
06 ეკრანის სიკაშკაშე	1 - 5
07 დილაკის ტონები	Beep, Clic, None
08 ხმოვანი სიგნალის დონე	1 - 4
09 -	-
10 საკვები პროდუქტების სენსორი ¹⁾	1 - გამაფრთხილებელი, 2 სიგნალი და შეწყვეტა
11 წმენდის შემსენებელი ¹⁾	ჩართვა / გამორთვა
12 -	-

პარამეტრი	მნიშვნელობა
13 დემო-რეჟიმი	ლიცენზიის ამოქმედების კოდი: 2468
14 პროგრამული ვერსია	შემოწმება
15 ყველა პარამეტრის განულება	დიახ / არა

1) მხოლოდ შერჩეული მოდელებისთვის


პარამეტრები ნაგულისხმევად იწყება 02-ზე. გამოიყენეთ \wedge და \vee ნავიგაციისთვის.


5.6 ჩაკეტვა

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.

როდესაც მოწყობილობის გამოყენების დროს ხდება გააქტიურება, ის ბლოკავს მართვის პანელს, რათა დარწმუნდეს რომ საჭმლის მომზადების მიმდინარე პარამეტრები შეუფერხებლად აგრძელებს მუშაობას.

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

 - ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს.

 - აციმციმდება 3-ჯერ, როდესაც ბლოკირება ჩართვება.

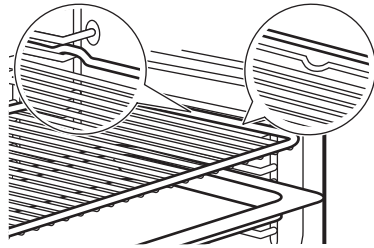
5.7 აქსესუარები



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.

ჩასვით აქსესუარი (ცხაურა / ლანგარი) თაროს დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის. დარწმუნდით, რომ თარო უკანა მხარეს ენება ღუმელის შიგნით და ფენები ქვემოთ არის მიმართული. ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის და დაქანებისგან დაცვას უზრუნველყოფს. თაროს ირგვლივ კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.



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 ქვემოდან მწვეთავი სითხეების შესაგროვებლად.

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
	მომზადების ფუნქცია
°C	ტემპერატურა
	თაროს პოზიცია
	მომზადების დრო (წთ)
	დამატებითი ინფორმაცია
















6.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით
 საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემული ცხრილის შემოთავაზებები.


	°C			
ტკბილი ხვეულები, 16 ნაჭერი	180	2	20 - 30	1)
ხვეულები, 9 ნაჭერი	180	2	30 - 40	1)
პიცა, გაყინული, 0,35 კგ	220	2	10 - 15	2)
შვეიცარიული რულეტი	170	2	25 - 35	1)
ბრაუნი	175	3	25 - 30	1)
სუფლე, 6 ნაჭერი	200	3	25 - 30	3)
ბისკვიტის ცომის ფლანის ბაზა	180	2	15 - 25	4)
სენდვიჩი ვიქტორია	170	2	40 - 50	5)
მოხარშული თევზი, 0,3 კგ	180	3	20 - 25	1)
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	180	3	25 - 35	1)
თევზის ფილე, 0,3 კგ	180	3	25 - 30	6)
მოხარშული ხორცი, 0,25 კგ	200	3	35 - 45	1)
მწვადი, 0,5 კგ	200	3	25 - 30	1)
ორცხობილები, 16 ნაჭერი	180	2	20 - 30	1)
მაკარუნები, 24 ნაჭერი	180	2	25 - 35	1)
მაფინები, 12 ნაჭერი	170	2	30 - 40	1)
სანელეზიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 20 ნაჭერი	180	2	25 - 30	1)
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	150	2	25 - 35	1)
ტარტალეტები, 8 ნაჭერი	170	2	20 - 30	1)

	°C			
ბოსტნული, მოხარშული, 0,4 კგ	180	3	35 - 45	1)
ვეგეტარიანული ომლეტი	200	3	25 - 30	6)
ნმელთაშუა ზღვის ბოსტნული, 0,7 კგ	180	4	25 - 30	1)

- 1) გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა
- 2) გამოიყენეთ ცხაურა
- 3) გამოიყენეთ კერამიკის საცხობი ფორმა ცხაურაზე
- 4) გამოიყენეთ თუნუქის საცხობი ფორმა ცხაურაზე
- 5) გამოიყენეთ საცხობი ჭურჭელი ცხაურაზე.
- 6) გამოიყენეთ პიცის ტაფა ცხაურაზე.

6.3 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის
 შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს IEC 60350-1.

		°C		
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 და 4	150 - 160	20 - 35	1)
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
უცხიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 და 4	160	40 - 60	2) 3)
ფხვიერი ნამცხვარი				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 და 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

	4	მაქს.	1 - 5	2) 3)
---	---	-------	-------	-------

- 1) გამოიყენეთ საცნობი ლანგარი,
- 2) გამოიყენეთ გისოსებიანი თარო,
- 3) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წუთის განმავლობაში.

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 მითითებები

დასუფთავებასთან დაკავშირებით

- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- ჩამჯდარი ლაქების მოსაშორებლად გამოიყენეთ ღუმელის სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- გაწმინდეთ და შეამოწმეთ კამერის ჩარჩოს ირგვლივ კარის შუასადები.
- კირქვის ნარჩენების მოსაშორებლად გამოიყენეთ მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული თხევადი ნადების მოსაშორებელი.
- ტენი შეიძლება კონდენსირდეს მოწყობილობაში ან კარის მინის პანელებზე. კონდენსაციის შესამცირებლად, მომზადებამდე, მოწყობილობას 10 წუთით მუშაობის საშუალება მიეცით. არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტხანს.
- არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის 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 უკუთანმიმდევრობით გაიმეორეთ.

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

7.3 წყლით წმენდა

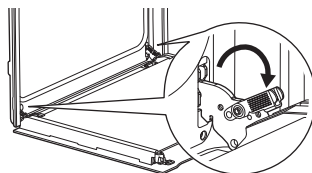
წმენდის პროცედურა მოწყობილობიდან ნარჩენი ცხიმისა და საკვების ნაწილაკების მოსაცილებლად იყენებს ტენიანობას.

1. ჩაასხით წყალი კამერის რელიეფურ ნაწილში: 300 მლ.
2. დააჭირეთ .
3. დააჭირეთ \wedge ან \vee -ს 01-ის ასარჩევად. დააჭირეთ OK.
4. ამუშავეთ მოწყობილობა 30 წთ-ის განმავლობაში. წმენდის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა. მოწყობილობა გამოირთვება.
5. დაიცადეთ სანამ მოწყობილობა გაცივდება. კამერა გაამშრალეთ რბილი ნაჭრის გამოყენებით.

7.4 კარის მოხსნა და დაყენება

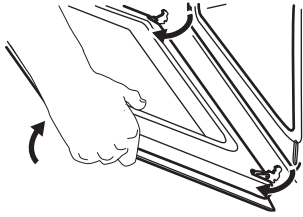
შეგიძლიათ, გასაწმენდად მოხსნათ ღუმლის კარი და მინის შიდა პანელები. ნუ მოიხმართ მოწყობილობას მინის პანელების გარეშე.

1. მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ ორივე ანჯამა.
2. ასწიეთ და გამოქაჩეთ რაზა, სანამ დაწკაპუნების ხმას გაიგონებთ.

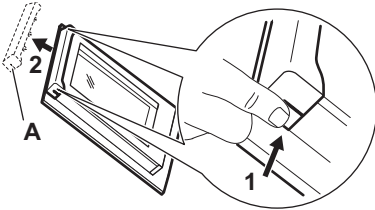


3. ნახევრად დახურეთ ღუმელის კარი გასხნის პირველ პოზიციაზე. შემდეგ

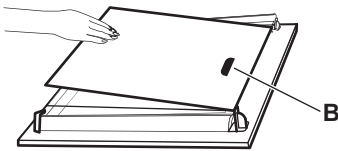
ასწიეთ და გამოქაჩეთ კარი მისი ბუდიდან გამოსაღებად.



- მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.
- დაიჭირეთ კარის კიდე **A** კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეჭით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



- კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.
- სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოქაჩეთ მიმმართველიდან გარეთ. დარწმუნდით, რომ მინა დამჭერებიდან მთლიანად გამოსრიალდა.



- გაწმინდეთ მინის პანელი წყლითა და საპნით. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელები. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.
- გასუფთავების შემდეგ დაამონტაჟეთ მინის პანელები და ღუმლის კარი.

დარწმუნდით, რომ მინის პანელებს უკან სწორი თანმიმდევრობით ათავსებთ. შეამოწმეთ სიმბოლო / ნაბეჭდი შუშის პანელის გვერდზე. ბეჭდვის ზონა **B** (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) მიტრიალებული უნდა იყოს ღუმლის შიგნითა მხარეს. თუ კარი სწორადაა დამონტაჟებული, რაზების დაზურვისას ტკაცუნის ხმას გაიგონებთ.

7.5 ნათურის გამოცვლა

გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან და დაელოდეთ მის გაციებას.

ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომედეგი სანათით.

უკანა სანათი

- დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.
- გაწმინდეთ მინის საფარი.
- ჩაანაცვლეთ ნათურა.
- 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. ნილვადია, როდესაც კარს გააღებთ. არ მოხსნათ

მოწყობილობის ტექნიკური მანუსიათებლების ფირფიტა.

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

მოწყობილობა არ ცხელდება.

- ჩაკეტვა გააქტიურებულია.

- ავტომატური გამორთვის ფუნქცია აქტივირებულია.

ნათურა არ მუშაობს. - ნათურა გადამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა.

ნათურა გამორთულია. - ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - ჩართულია.

კარის შუასადები დაზიანებულია. - არ გამოიყენოთ მოწყობილობა. მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

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

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 იდენტიფიკაცია	NBU5A40PE 949287028 NBU5A40PM 949287011 NBU5A43PB 949287010 OU5AB40PK 949287015 OU5AB40PM 949287012 OU5AB40WPK 949287016 TU5AB40PB 949287013 TU5AB43APB 949287023
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	61.2
ენერგოეფექტურობის კლასი	A++
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.93 კვტს/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.52 კვტს/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
ხმა	72 ლ
ღუმლის ტიპი	ჩასაშენებელი ღუმელი
მასა	NBU5A40PE 29.1 კგ NBU5A40PM 27.9 კგ NBU5A43PB 29.7 კგ OU5AB40PK 29.0 კგ OU5AB40PM 29.4 კგ OU5AB40WPK 29.0 კგ TU5AB40PB 29.0 კგ TU5AB43APB 30.1 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 ენერგომომხმარების შესაბამის რეჟიმში	20 წთ


მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN 50564.

9.3 ენერგიის დაზოგვის რჩევები

- მომზადების დროს კარი დაკეტილი გქონდეთ და ხშირად არ გააღოთ.
- შეინარჩუნეთ კარის შუასადების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციასში კარგადაა ფიქსირებული.
- გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ან მუქი, არამრეკლავი 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 სითბო გამოიყენეთ საჭმლისთვის ტემპერატურის შესანარჩუნებლად. შეამჩიეთ მოწყობილობის ტემპერატურა მინიმუმ 3-10 წთ-მდე საჭმლის მომზადების დასრულებამდე.
- გამორთეთ ნათურა მომზადების დროს, თუ ეს საჭირო არ არის. იზილეთ პარამეტრები.
- 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 ლუმენმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი მარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ლუმენის 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

პარამეტრი არაა შეცვლილი, მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ. მომზადების ფუნქციის უფრო დიდი ხნით გასააქტიურებლად, დააყენეთ მომზადების დრო. ავტომატური გამორთვა არ ვრცელდება, როდესაც ნათურა ანთია ან  ფუნქციისას.

- 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. დაგვემარეთ გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტრონი და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით.

მოწყობილობა, რომელზეც გამოსახულია სიმბოლო  არ უნდა გადაგდოთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი თქვენს ადგილობრივ გადასამუშავებელ ობიექტში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს.

РУССКИЙ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ... 16
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... 18
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 21
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 21
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... 22
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... 24

7. УХОД И ОЧИСТКА..... 25
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 27
9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ 27
10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 28

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к нему инструкцией. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или

эксплуатации. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.

- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафу.

- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

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

- Перед монтажом прибора проверьте его выравнивание и возможность беспрепятственного открывания дверцы.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должен выполнять квалифицированный электрик.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Прибор необходимо заземлить. Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электрическую розетку с защитным контактом.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. По поводу замены, при ее необходимости, обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним, особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.

- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с кабелем питания и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 1,380	3x0.75
максимум 2,300	3x1
максимум 3,680	3x1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменений в этот прибор.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время работы, поскольку при этом возможен выброс горячего воздуха и горючих смесей, выделяемых содержащими спирт ингредиентами.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.

- Не подносите искру и открытое пламя близко к прибору при открытой дверце.
- Используйте для консервирования только утвержденные стеклянные банки.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не ставьте противни и поддоны непосредственно на дно камеры прибора;
 - не размещайте алюминиевую фольгу непосредственно на дне камеры прибора;
 - не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;
 - не оставляйте в приборе влажные блюда и продукты после приготовления;
 - соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на производительность прибора.
- Используйте противень с увеличенной глубиной для пирогов с влажными начинками, так как фруктовые соки могут вызвать образование стойких пятен.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- Если прибор установлен за мебельной панелью, не закрывайте панель во время использования или до полного остывания прибора во избежание повреждения теплом и влагой.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный прибор содержит источник света класса энергоэффективности G.

- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками.
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед проведением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините его от сети.
- Убедитесь, что прибор остыл, чтобы избежать растрескивания стекла. Если стеклянные панели дверей повреждены, обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора — она тяжелая.
- Очищайте и сушите прибор, его камеру и аксессуары после каждого использования, чтобы предотвратить конденсацию пара, коррозию и снижение качества поверхности.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.
- Для очистки прибора и аксессуаров используйте салфетку из микрофибры, теплую воду и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки, растворители, предметы с острыми краями или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовых шкафов следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

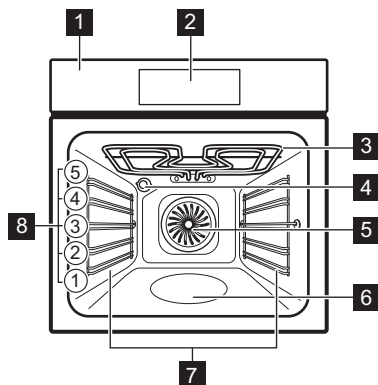
- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора

обратитесь в местные муниципальные органы власти.

- Отключите прибор от электросети, затем отрежьте и утилизируйте электрический шнур.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Нагревательный элемент
- 4 Лампа освещения
- 5 Вентилятор

- 6 Выемка камеры - Контейнер для водяной очистки
- 7 Съемная опора противня
- 8 Положения противня

3.2 Сенсорные поля

	Включение и выключение прибора.
	Навигация по меню.
	Регулировка настроек.
	Нажмите, чтобы выбрать функцию AirFry.
	Настройка функции помощи в приготовлении.
	Настройка функции таймера.
	Ввод настроек.
	Подтверждение выбора.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Установка текущего времени

- Нажмите или для настройки часов и минут.
- Нажмите , чтобы подтвердить.

4.2 Первый предварительный нагрев и очистка










Предварительно разогрейте пустой прибор, чтобы удалить все запахи. Проветрите помещение.

- Извлеките все аксессуары и направляющие.

- Установите для каждой из функций максимальную температуру и дайте прибору поработать в течение указанного времени: 1 ч, 15 мин, 15 мин. Подробнее в разделе «Ежедневное использование».
- Выключите прибор и дайте ему остыть.
- Очистите салфеткой из микрофибры, теплой водой и мягким моющим средством. Замените аксессуары и направляющие для противней.







5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


5.1 Режимы приготовления


	Горячий воздух: Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание
	AirFry: Жарка продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки.
	Замороженные продукты: Картофель фри, картофель по-деревенски, спринг-роллы
	Пицца: Приготовление пиццы
	Нижний нагрев: Выпекание тортов
	Размораживание: Размораживание
	Влажная конвекция: Выпечка
	Гриль: Тосты, гриль
	Турбо-гриль: Жарка мяса, подрумянивание
	Разогрев: Подогрев, приготовление

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

5.2 Настройки: функции приготовления






1. Нажмите , чтобы включить прибор.
2. Нажмите  или  для навигации по функциям.
3. Нажмите  или  для установки температуры.
4. При необходимости настройте функции таймера.
5. Нажмите **OK**.
6. Чтобы отключить функцию приготовления, нажмите .

Для смены функции нажмите , чтобы выключить прибор, затем нажмите его снова, чтобы включить.

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




» Быстрый прогрев — нажмите и удерживайте **OK** в течение 3 секунд во время фазы нагрева, чтобы сократить ее продолжительность. Доступно для всех режимов приготовления. Вентилятор может включиться автоматически.

5.3 Таймер

1. Нажмите .
2. Нажмите  или  для выбора функции таймера.
3. Нажмите  или  для установки времени. Нажмите **OK**.







Чтобы отменить функцию таймера, нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд.

Функции таймера

	Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.
	Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета прозвучит сигнал, и приготовление прекратится.
	Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.
Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора с момента запуска функции. Значение можно сбросить в меню таймера.

5.4 Помощь в приготовлении

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

1. Нажмите , чтобы включить прибор.
2. Нажмите .
3. Нажмите  или  для выбора вспомогательных функций приготовления.
4. Нажмите  или  для настройки параметров при необходимости.
5. Нажмите **OK**, чтобы подтвердить.

6. По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления. В случае приготовления с термощупом применяется та же процедура.

Подменю: Помощь в приготовлении

Условные обозначения	
	Возможна регулировка по массе.
	Перед началом приготовления выполните предварительный нагрев прибора.
	Уровень полок. Подробнее в разделе «Описание прибора».
Блюда	
	Пицца 2 эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки
	Курица 1–1,5 кг; сырая 2 эмалированный противень, По истечении половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
	Говядина 1–1,5 кг; куски толщиной 4–5 см 2 эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
	Филе 3 форма для запекания на решетке
	Лазанья 1–1,5 кг 2 форма для запекания на решетке
	Киш 2 форма для выпечки на решетке
	Картофель 1 кг 2 эмалированный противень Выложить на противень целый картофель с кожурой.
	Овощная запеканка 1–1,5 кг 3 эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки Нарежьте овощи ломтиками.
	Маффины 3 противень для маффинов на решетке

Блюда	
	Чиабатта 0,8 кг 2 эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.

5.5 Настройки

1. Нажмите , чтобы включить прибор.
2. Нажмите для доступа к настройкам.
3. Нажмите или для настройки параметров. Нажмите **OK**.
4. Нажмите или для корректировки значения.
5. Нажмите **OK**, чтобы подтвердить или выйти из режима настройки.
6. Нажмите , чтобы выйти из настроек.

Подменю: Настройки

	Установка	Значение
01	Очистка	Водяная очистка
02	Установка Времени Суток	Замените
03	Освещение	Вкл / Выкл
04	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
05	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
06	Яркость дисплея	1–5
07	Тоны Кнопок	Веер, Clic, None
08	Громкость сигнала	1–4
09	-	-
10	Термощуп ¹⁾	1 – Сигнал, 2 – Сигнал и остановка
11	Напоминание об очистке ¹⁾	Вкл / Выкл
12	-	-
13	Деморежим	Код запуска: 2468
14	Версия ПО	Проверьте
15	Заводские Установки	Да/Нет

¹⁾ только некоторые модели



По умолчанию настройки начинаются с 02. Для навигации используйте \wedge и \vee .


5.6 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение настроек прибора.

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

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

  — нажмите и удерживайте, чтобы включить или выключить функцию.

 — мигает 3 раза, когда включена блокировка.

5.7 Аксессуары

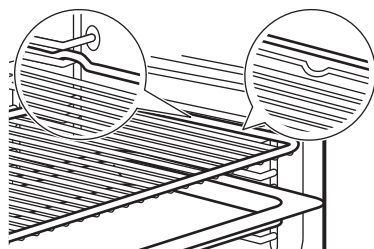


Доступные аксессуары зависят от модели.

Сканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные

аксессуары можно заказать отдельно. За более подробной информацией обратитесь к местному поставщику.

Вставьте аксессуар (решетку / противень) между направляющими планками духового шкафа. Решетка должна касаться задней стенки камеры духового шкафа, а ножки должны быть направлены вниз. Небольшая выемка в верхней части повышает безопасность и предотвращает опрокидывание. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с нее.



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

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

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



6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ




6.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.





Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Функция приготовления
$^{\circ}\text{C}$	Температура

	Положение противня
	Время приготовления (мин)
	Дополнительные сведения

6.2 Влажная конвекция

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

	$^{\circ}\text{C}$			
Сладкие булочки, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Рулеты, 9 шт.	180	2	30–40	1)
Пицца, замороженная, 0,35 кг	220	2	10–15	2)

	°C			
Швейцарский рулет	170	2	25–35	1)
Шоколадный торт	175	3	25–30	1)
Суфле, 6 шт.	200	3	25–30	3)
Бисквитный корж для флана	180	2	15–25	4)
Бисквитный торт	170	2	40–50	5)
Отварная рыба, 0,3 кг	180	3	20–25	1)
Рыба, целиком, 0,2 кг	180	3	25–35	1)
Рыбное филе, 0,3 кг	180	3	25–30	6)
Тушеное мясо, 0,25 кг	200	3	35–45	1)
Шашлык, 0,5 кг	200	3	25–30	1)
Печенье, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Макарены, 24 шт.	180	2	25–35	1)
Маффины, 12 шт.	170	2	30–40	1)
Несладкие изделия, 20 шт.	180	2	25–30	1)
Печенье из песочного теста, 20 шт.	150	2	25–35	1)
Тарталетки, 8 шт.	170	2	20–30	1)
Овощи, тушеные, 0,4 кг	180	3	35–45	1)
Вегетарианский омлет	200	3	25–30	6)
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	180	4	25–30	1)

1) Используйте стандартный противень или поддон.

2) Используйте решетку.

3) Используйте шесть керамических формочек на решетке.

















4) Используйте форму для основы флана на решетке.

5) Используйте емкость для диетического приготовления на решетке.

6) Используйте сковороду для пиццы на решетке.

6.3 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

		°C		
Мелкая выпечка (20 шт. на противне)				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 и 4	150 - 160	20 - 35	1)
Яблочный пирог, две формы Ø20 см				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 и 4	160	40 - 60	2) 3)
Песочное печенье				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тосты				
	4	макс.	1 - 5	2) 3)

1) Используйте Эмалированный противень.

2) Используйте Решетка.

3) Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Примечания по очистке

- Пользуйтесь чистящим средством для металлических поверхностей.
- Для удаления стойких загрязнений используйте специальное средство для очистки духовых шкафов.

- Очищайте и проверяйте состояние уплотнения дверцы по периметру рамки камеры.
- Для удаления остатков накипи используйте жидкое чистящее средство, рекомендованное производителем.

- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянных панелях дверцы. Чтобы уменьшить конденсацию, дайте прибору поработать 10 минут перед готовкой. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут.
- Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.




7.2 Снятие направляющих

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

Если в комплект поставки входят телескопические направляющие, их стопоры должны быть обращены вперед.

7.3 Водяная очистка

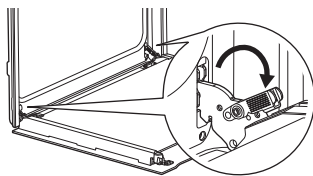
В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления остающихся в приборе загрязнений в виде жира и частиц продуктов.

1. Налейте воду в выемку камеры: 300 мл.
2. Нажмите .
3. Нажмите  или , чтобы выбрать **01**. Нажмите **OK**.
4. Дайте прибору поработать в течение 30 мин. По окончании очистки раздастся звуковой сигнал. Выключается прибор.
5. Подождите, пока прибор остынет. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

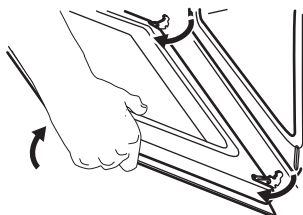
7.4 Снятие и установка дверцы

Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Не используйте прибор без стеклянных панелей.

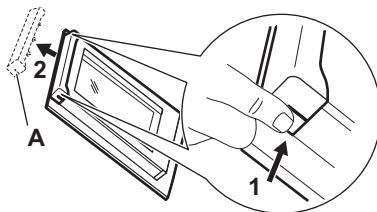
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.
2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.



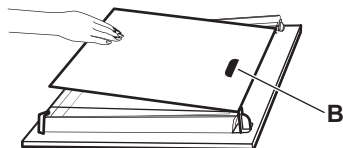
3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
5. Возьмитесь за отделку дверцы **A** на ее верхней кромке с двух сторон и прижмите внутрь, чтобы освободить защелку.



6. Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.
7. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите

стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

- После очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа.

Убедитесь, что стеклянные панели установлены обратно на место в правильном порядке. Проверьте наличие символа / печати на боковой стороне стеклянной панели. Область с печатью **В** (при наличии) должна быть обращена внутрь духового шкафа. Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок будет слышен щелчок.

7.5 Замена лампы

Отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.

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

Задняя лампа

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

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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

Прибор не выполняет нагрев.

- Функция Блокировка кнопок включена.

- Включено автоматическое отключение.

Лампа не работает. — Лампа перегорела. Замените лампу.

Лампа выключена. — Включено Влажная конвекция.

Повреждено уплотнение дверцы. — Не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	AEG
Модель	NBU5A40PE 949287028 NBU5A40PM 949287011 NBU5A43PB 949287010 OU5AB40PK 949287015 OU5AB40PM 949287012 OU5AB40WPK 949287016 TU5AB40PB 949287013 TU5AB43APB 949287023
Индекс энергоэффективности	61.2
Класс энергетической эффективности	A++

Потребление энергии в стандартном режиме	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.52 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объем камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф

Масса	NBU5A40PE	29.1 кг
	NBU5A40PM	27.9 кг
	NBU5A43PB	29.7 кг
	OU5AB40PK	29.0 кг
	OU5AB40PM	29.4 кг
	OU5AB40WPK	29.0 кг
	TU5AB40PB	29.0 кг
	TU5AB43APB	30.1 кг

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

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

Энергопотребление в режиме ожидания 0,8 Вт

Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления 20 мин


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


9.3 Советы по энергосбережению

- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.
- Следите за чистой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
- Пользуйтесь металлической или темной посудой без отражающих поверхностей.
- Пропустите предварительный разогрев, если он не требуется.
- Минимизируйте перерывы между выпечкой нескольких блюд.

- По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию (только на некоторых моделях).
- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10 мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна. Подробнее в разделе «Настройки».
- Влажная конвекция (только на некоторых моделях) — данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания проводились согласно IEC/EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить максимальную энергоэффективность духового шкафа. При использовании данной функции лампа освещения автоматически выключается. В некоторых моделях это происходит через 30 сек.
- В целях безопасности при включенной функции приготовления и при условии, что пользователь не выполняет никаких настроек, прибор автоматически выключается через определенное время. Чтобы продлить работу функции приготовления, установите ее время. Автоматическое отключения не работает при включенном освещении или использовании функции:  .
 - 12,5 ч: 30–115 °C
 - 8,5 ч: 120–195 °C
 - 5,5 ч: 200–245 °C
 - 3 ч: 250 – максимум °C

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

УКРАЇНСЬКА

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	29
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	31
3. ОПИС ВИРОБУ.....	33
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..	34
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	34

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	36
7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	38
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	39
9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	40
10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	41

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з

цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною неприцездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб під час використання та охолодження діти та домашні тварини не підходили близько до приладу.
- Увімкніть пристрій захисту від доступу дітей (за наявності).

- Діти не повинні виконувати роботи з очищення або обслуговування приладу без нагляду.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, пансіонатах, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у відповідну конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю заміну, задля уникнення ураження електричним струмом, має проводити виробник, його авторизований сер-

вісний центр або інші особи, що мають аналогічну кваліфікацію.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи

тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Монтаж

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

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

2.2 Підключення до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.
- Переконайтеся, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Прилад має бути заземлений. Завжди використовуйте належним чином встановлену розетку, захищену від дотику до частин, що проводять струм.
- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.

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

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Переріз кабелю зазначено в розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти в таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Переріз кабелю (мм ²)
максимум 1,380	3x0.75
максимум 2,300	3x1
максимум 3,680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

2.3 Користування

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте цей прилад.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відкриваючи дверцята приладу під час роботи, оскільки з приладу може виходити гаряче повітря та легкозаймисті суміші, що утворюються з інгредієнтів, що містять спирт.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Не підносьте іскри та відкрите полум'я подалі від приладу з відчиненими дверцятами.
- Для консервації використовуйте лише затверджені скляні банки.
- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали поблизу приладу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не розміщуйте посуд або предмети безпосередньо на дні камери;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;

- не залишайте вологий посуд та їжу в приладі після приготування;
- будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на продуктивність приладу.
- Використовуйте глибоке деко для пирогів із вологою начинкою, оскільки фруктowi соки можуть утворювати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад встановлено за меблевою панеллю, не закривайте панель під час використання або до повного охолодження приладу, щоб запобігти пошкодженню під впливом тепла та вологості.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампи з тими самими технічними характеристиками.
- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.4 Догляд та очищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі.
- Переконайтеся, що прилад охолонув, щоб уникнути розтріскування скла. Якщо скляні панелі дверцят пошкоджені, зверніться до авторизованого сервісного центру для їх заміни.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, оскільки вони важкі.
- Після кожного використання очищуйте та сушіть прилад, камеру всередині та аксесуари, щоб запобігти конденсації пари, корозії та погіршенню стану поверхні.

- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщин, здуття, розшарування, скручування, липкості, корозії або інших видимих змін текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтесь інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.
- Для очищення приладу та аксесуарів використовуйте мікрофіброву серветку, змочену теплою водою з нейтральним мийним засобом. Не використовуйте абразивні засоби, губки, розчинники, гострі або металеві предмети.
- Користуючись спреєм для духової шафи, дотримуйтесь інструкцій з безпеки, зазначених на упаковці.

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

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

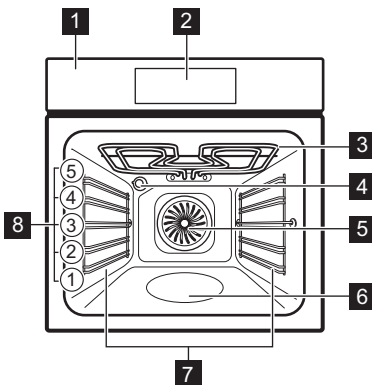
2.5 Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задусшення.

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Нагрівальний елемент
- 4 Лампа
- 5 Вентилятор

- 6 Заглибина камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 7 Опорна рейка, знімна
- 8 Рівні полиць

3.2 Сенсорні кнопки

	Вмикання і вимикання приладу.
	Навігація по меню.
	Налаштування параметрів.
	Натисніть, щоб встановити функцію: AirFry.
	Установлення функції допомоги при готуванні.
	Установлення функцій таймера.
	Вхід до налаштувань.
	Підтвердження вибору.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 Налаштування часу


1. Натисніть **+** або **-**, щоб налаштувати години й хвилини.
2. Натисніть **OK** для підтвердження.



4.2 Попереднє нагрівання та очищення на початку експлуатації

Прогрійте порожній прилад, щоб видалити запахи. Провітріть приміщення.

1. Зніміть всі аксесуари та опорні рейки.
2. Встановіть кожну функцію на максимальну температуру та

дозвольте приладу працювати

протягом визначеного періоду часу: 

1 год,  15хв,  15хв. Докладніше в розділі «Щоденне користування».

3. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
4. Протріть ганчіркою з мікрофібри, змоченою теплою водою з м'яким мийним засобом. Замініть аксесуари та опори полиць.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Функції приготування



Вентилятор: Рівномірне випікання, ніжність, сушіння



AirFry: Смаження страв із меншою кількістю олії та без паперу для випікання.



Заморожена їжа: Картопля фрі, картопляні скибочки, рулетки з начинкою



Функція «Піца»: Випікання піци



Нижній нагрів: Випікання тортів



Розморожування: Розморожування



Волога конвекція: Випічка



Гриль: Приготування тостів, гриль






Турбо-гриль: Смаження м'яса, підрум'янювання



Розігріти: Розігрівання, готування

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


5.2 Налаштування: функції приготування


1. Натисніть , щоб увімкнути прилад.
2. Натисніть  або  для навігації між функціями.

3. Натисніть **+** або **-**, щоб установити температуру.

4. За потреби налаштуйте функції таймера.

5. Натисніть **OK**.




6. Натисніть , щоб вимкнути функцію приготування.


Для зміни функції натисніть , щоб вимкнути прилад, а потім натисніть його ще раз, щоб увімкнути.

- Індикатор виконання — візуально показує, коли прилад досягає встановленої температури або коли час готування закінчується.

>> Швидкий нагрів — натисніть і утримуйте **OK** протягом 3 секунд під час фази нагрівання, щоб скоротити час нагрівання. Доступно для деяких функцій приготування. Вентилятор може увімкнутися автоматично.

5.3 Таймер

1. Натисніть .
2. Натисніть  або , щоб вибрати функцію таймера.
3. Натисніть **+** або **-**, щоб встановити час. Натисніть **OK**.

Щоб скасувати функцію таймера, натисніть і утримуйте протягом 3 секунд .

Функції таймера



Встановлення зворотнього відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал.



Встановлення зворотнього відліку. Коли таймер завершує відлік, лунає сигнал, і приготування зупиняється.



Відкладання початку та/або завершення готування.

Таймер прямого відліку

Відображення тривалості роботи приладу з моменту запуску функції. Скинути значення можна в меню таймера.

5.4 допомога під час приготування

Підменю допомога під час приготування складається з програм, які призначені для окремих страв. Програми запускаються з відповідного налаштування. Можна регулювати час і температуру під час готування.

1. Натисніть , щоб увімкнути прилад.
2. Натисніть .
3. Натисніть або , щоб вибрати функції допомоги у готуванні.
4. Натисніть або , щоб відрегулювати налаштування за потреби.
5. Натисніть для підтвердження.
6. Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування за потреби. В разі допомоги у готуванні з термощупом процедура та сама.

Підменю: допомога під час приготування

Позначення



Доступні налаштування маси.



Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.



Рівень полиці. Докладніше в розділі «Опис виробу».

Страви



Піца

2 деко для випікання, вистелене пергаментним папером

Страви



Курка
1–1,5 кг; сира

2 деко для випікання, Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.



Яловичина
1–1,5 кг; шматки товщиною 4–5 см

2 деко для випікання Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.



Філе

3 форма для запікання на комбінованій решітці



Лазанья
1–1,5 кг

2 форма для запікання на комбінованій решітці



Кіш

2 форма для випікання на комбінованій решітці



Картопля
1 кг

2 деко для випікання Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випікання.



Овочевий гратен
1–1,5 кг

3 деко для випікання, вистелене пергаментним папером Наріжте овочі на шматочки.



Мафіни

3 деко для мафінів на комбінованій решітці





Чиабатта
0,8 кг

2 деко для випікання, вистелене пергаментним папером Для білого хліба необхідно більше часу.



5.5 Налаштування

1. Натисніть , щоб увімкнути прилад.
2. Натисніть , щоб увійти в налаштування.
3. Натисніть або , щоб відрегулювати налаштування. Натисніть .
4. Натисніть або , щоб відрегулювати значення.
5. Натисніть , щоб підтвердити або вийти з режиму налаштування.
6. Натисніть , щоб вийти з налаштувань.

Підменю: Налаштування

	Налаштування	Значення
01	Очищення	Очищення водою
02	Час доби	Змінити
03	Підсвічування	Увімк / Вимк
04	Швидкий нагрів	Увімк / Вимк
05	Таймер прямого відліку	Увімк / Вимк
06	Яскравість дисплею	1–5
07	Звук кнопок	Веер, Сліс, None
08	Рівень гучності	1–4
09	-	-
10	Термощуп ¹⁾	1  – сигнал, 2  – сигнал і зву-пинка
11	Нагадування про очищення ¹⁾	Увімк / Вимк
12	-	-
13	Деморежим	Код активації: 2468
14	Версія програмного забезпечення	Перевірте
15	Скинути всі налаштування	Так / Ні

¹⁾ тільки деякі моделі

Стандартно налаштування починаються з 02. Використовуйте  та  для навігації.



5.6 Блокування


Ця функція запобігає випадковій зміні режиму роботи приладу.

За увімкнення під час використання приладу панель керування блокується, що гарантує продовження дії поточних налаштувань готування.

За увімкнення, коли прилад вимкнено, панель керування продовжує блокуватися,

що запобігає ненавмисному увімкненню приладу.

  — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути або вимкнути функцію.

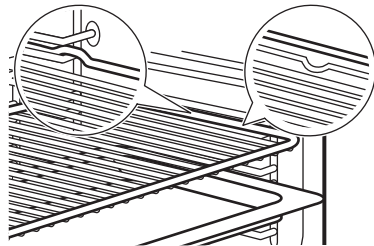
 — блимає 3 рази, коли увімкнено блокування.

5.7 Аксесуари



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

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних рейок. Перевірте, чи торкається решітка задньої стінки духової шафи й чи ніжки спрямовані вниз. Невелике заглиблення зверху підвищує безпеку та забезпечує захист від перекидання. Обідок навкруги решітки не дає посуду зісковзнути з неї.



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

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

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

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ






6.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони

залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються. Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Нумерація рівнів починається з дна духової шафи.




Символи, що використовуються в таблицях:

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

6.2 Волога конвекція

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
















	°C			
Солодкі булочки, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Булочки, 9 шт.	180	2	30–40	1)
Піца, заморожена, 0,35 кг	220	2	10–15	2)
Рулет із джемом	170	2	25–35	1)
Брауні	175	3	25–30	1)
Суфле, 6 шт.	200	3	25–30	3)
Бісквітні коржі	180	2	15–25	4)
Бісквітний торт	170	2	40–50	5)
Приварена риба, 0,3 кг	180	3	20–25	1)
Ціла риба, 0,2 кг	180	3	25–35	1)
Рибне філе, 0,3 кг	180	3	25–30	6)
Варене м'ясо, 0,25 кг	200	3	35–45	1)
Шашлик, 0,5 кг	200	3	25–30	1)
Печиво, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Мигдальні тістечка, 24 шт.	180	2	25–35	1)
Мафіни, 12 шт.	170	2	30–40	1)
Солона випічка, 20 шт.	180	2	25–30	1)
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	150	2	25–35	1)
Тарталетки, 8 шт.	170	2	20–30	1)
Овочі, варені, 0,4 кг	180	3	35–45	1)

	°C			
Вегетаріанський омлет	200	3	25–30	6)
Середземноморські овочі, 0,7 кг	180	4	25–30	1)

- 1) Використовуйте деко для випікання або глибоку жаровню.
- 2) Використовуйте комбіновану решітку.
- 3) Використовуйте шість керамічних формочок на решітці.
- 4) Використовуйте форму для коржа на решітці.
- 5) Використовуйте форму для випікання на решітці.
- 6) Використовуйте деко для піци на решітці.

6.3 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

		°C		
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 та 4	150 - 160	20 - 35	1)
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 та 4	160	40 - 60	2) 3)
Пісочне печиво				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 та 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

		°C		
Тост				
	4	макс.	1 - 5	2) 3)

- 1) Використовуйте Деко для випікання.
- 2) Використовуйте Комбінована решітка.
- 3) Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Примітки щодо очищення

- Використовуйте розчин для очищення металевих поверхонь.
- Для видалення стійких плям використовуйте спеціальний очищувач для духових шаф.
- Очистьте й перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духової шафи.
- Для видалення залишків накипу використовуйте рідкий мийний засіб, рекомендований виробником.
- Волога може конденсуватися всередині приладу або на скляних панелях дверцят. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладу попрацювати 10 хвилин перед приготуванням. Не тримайте продукти в приладі довше 20 хвилин.
- Не мийте аксесуари у посудомийній машині.

7.2 Знімання опорних рейок

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

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

7.3 Очищення водою

Під час цієї процедури очищення з поверхні приладу за допомогою вологи усуваються залишковий жир і часточки їжі.

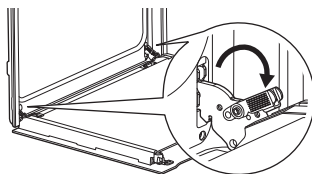
1. Налийте воду у заглибину камери: 300 мл.

2. Натисніть
3. Натисніть \wedge або \vee , щоб вибрати 01. Натисніть OK.
4. Дайте приладу попрацювати протягом 30 хв. Після завершення очищення лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається.
5. Зачекайте, доки прилад охолоне. Витріть камеру насухо м'якою ганчіркою.

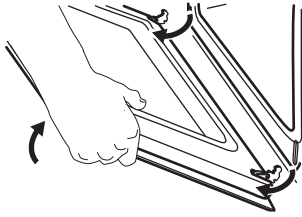
7.4 Зняття та встановлення дверцят

Для очищення, дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Не використовуйте прилад без скляних панелей.

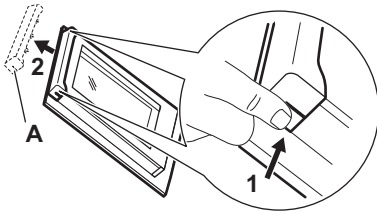
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.
2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.



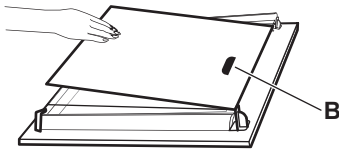
3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення **A** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
7. По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.



8. Очистьте скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

9. Після очищення встановіть скляні панелі та дверцята духової шафи.

Переконайтеся, що ви вставляєте скляні панелі назад у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Зона друку **B** (якщо є) повинна бути спрямована до внутрішньої частини духової шафи. Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.

7.5 Заміна лампи

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

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

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистьте скляний плафон.
3. Замініть лампу.
4. Установіть скляний плафон.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

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

Прилад не нагрівається.

- Функцію Блокування увімкнено.
- Активовано автоматичне вимкнення.

Лампа не працює. — Лампа перегоріла. Замініть лампу.

Лампа вимкнена. — Активовано Волога конвекція.

Ущільнювач дверцят пошкоджено. — Не використовуйте прилад. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

На дисплеї відображається "00:00". —
Сталось відключення електроенергії. Уста-
новить час доби

9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Назва постачальника	AEG	
Ідентифікатор мо- делі	NBU5A40PE 949287028 NBU5A40PM 949287011 NBU5A43PB 949287010 OU5AB40PK 949287015 OU5AB40PM 949287012 OU5AB40WPK 949287016 TU5AB40PB 949287013 TU5AB43APB 949287023	
Індекс енергоефективності	61.2	
Клас енергоефективності	A ++	
Споживання енергії за стан- дартного завантаження в ре- жимі традиційного готування	0.93 кВт•год/цикл	
Споживання енергії за стан- дартного завантаження в ре- жимі примусового викори- стання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Місткість	72 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	NBU5A40PE	29.1 кг
	NBU5A40PM	27.9 кг
	NBU5A43PB	29.7 кг
	OU5AB40PK	29.0 кг
	OU5AB40PM	29.4 кг
	OU5AB40WPK	29.0 кг
	TU5AB40PB	29.0 кг
	TU5AB43APB	30.1 кг

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

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

Споживання енергії в режимі очікування 0,8 Вт

Максимальний час, необхідний облад-
нанню для автоматичного досягнення 20 хв
застосовного режиму низької потужності

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564.


9.3 Поради щодо енергозбереження

- Тримайте дверцята закритими під час приготування їжі та намагайтеся не відкривати їх часто.
- Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.
- Використовуйте металевий посуд або посуд темного кольору, що не відбиває світло.
- Пропускайте попереднє прогрівання, якщо це не потрібно.
- Скоротіть до мінімуму перерви між випіканням декількох страв.
- Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії (тільки на деяких моделях).
- Використовуйте залишкове тепло для підігрівання страв. Зменште температуру приладу до мінімуму приблизно за 3–10 хв до закінчення готування.
- Вимикайте лампу під час приготування, якщо вона не потрібна. Докладніше в розділі «Налаштування».
- Волога конвекція (тільки на деяких моделях) — ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проєктування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тестування відповідно до IEC/EN 60350-1. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. Під час використання цієї функції лампа

вимикається автоматично. У деяких моделях це відбувається через 30 сек.


- Автоматичне вимкнення — з міркувань безпеки, якщо функція приготування ввімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу. Щоб функція приготування працювала довше, встановіть час її тривалості.


Автоматичне вимкнення не застосовується з увімкненим

освітленням або із функцією  .

- 12,5 год: 30–115 °С
- 8,5 год: 120–195 °С
- 5,5 год: 200–245 °С
- 3 год: 250 – максимум °С

10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.

CE

701131764-C-242026