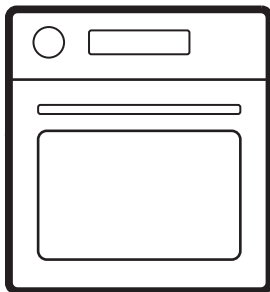


AEG



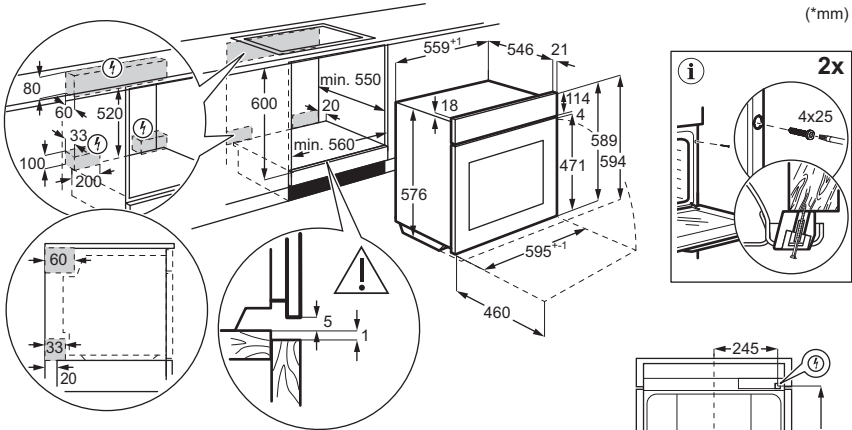
aeg.com/register



NBA5P43AK
OA5PB40AK
OA5PB40WAM

მონტაჟი / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ

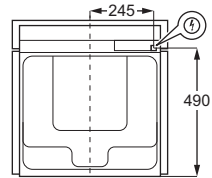
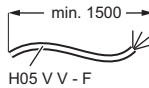
(*mm)



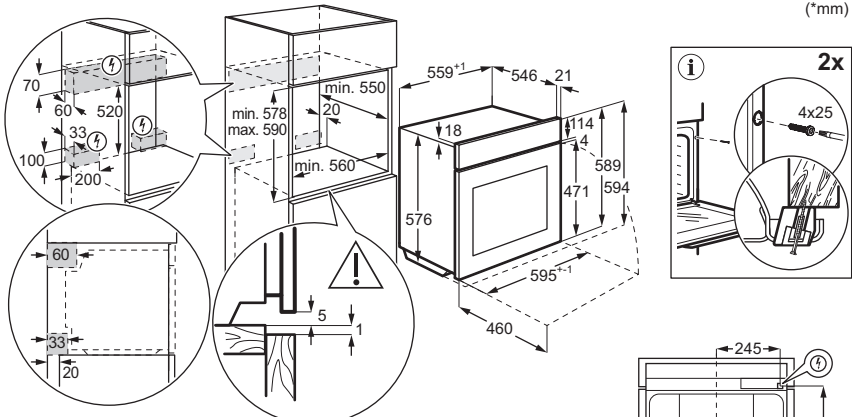
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

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



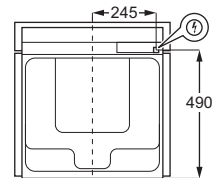
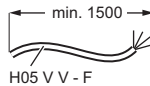
(*mm)



YouTube

www.youtube.com/electrolux
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 გამუდმებული 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.
- 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.
- 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
ფეხსაცმელი.
- არ გაახოხოთ 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
გაგრძელების ელექტრული სისტემით.
ის უნდა მიუშაობდეს 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 დამაგრებლებები.
- 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, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- 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 ნარევეები.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედპირად.
- როდესაც კარი ღიაა, მოწყობილობა მთარიდეთ 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.
- მინანქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- სველი ნამცხვრებისთვის გამოიყენეთ ღრმა ტაფა, რადგან ხილის წვენმა

შეიძლება მუდმივი ლაქები გამოიწვიოს.

- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა ავეჯის პანელის უკანა დამონტაჟებული, არ დახურვით პანელი გამოყენების დროს ან სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება, რათა თავიდან აიცილოთ იცხისა 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

⚠ გაფრთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ტექნიკური მოვლის დაწყებამდე გათიშეთ მოწყობილობა და გამოართეთ შტექერი 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 ასცილებლად, 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 ბალმები, 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 შემდეგ:
 - ნებისმიერი ზედმეტი საკვების ნარჩენი, ზეთი თუ ცხიმის ლაქები / ნაღებები.
 - ნებისმიერი მოძრავი ობიექტი (მათ შორის, თაროები, გვერდითი რელსები და ა.შ., რომლებიც მოჰყვება პროდუქტს), განსაკუთრებით, ქვაბები, არაკრობადი ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ.
- პიროლიზური წმენდის დროს ბავშვები მოარიდეთ, რადგან მოწყობილობა ძალიან ცხელდება და წინა სავენტილაციო ლიობებიდან 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 მგრძობიარენი იყვნენ ტემპერატურული ცვლილებებისა და გამოყოფილი კვამლის მიმართ.

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

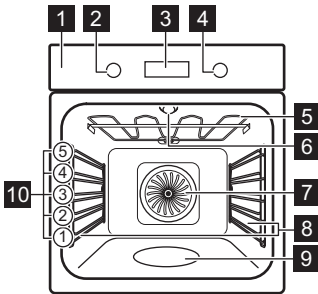
2.5 განკარგვა

⚠ გარფთხილება!
დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

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

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1** კონტროლის პანელი
- 2** გახურების ფუნქციების სახელური
- 3** დისპლეი
- 4** მართვის მბრუნავი დილაკი
- 5** გამათბობელი ელემენტი
- 6** ნათურა
- 7** ვენტილატორი
- 8** თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 9** კამერის რელიეფური ნაწილი
- 10** თაროს პოზიციები

3.2 კონტროლის პანელი

	დაჭირეთ, რათა დააყენოთ ტაიმერის ფუნქციები.
	დაჭირეთ ამ ფუნქციის ჩასართავად: სწრაფი გაცხელება.
	შეხეთ, მოწყობილობის ნათურის ჩასართავად და გამოსართავად.
	დაჭირეთ ამ ფუნქციის ჩასართავად: ჩაკეტვა.

OK დაჭირეთ არჩევანის დასადასტურებლად.

დისპლეის ინდიკატორები

	მოწყობილობა ჩაკეტილია.
	ქვე-მენიუ: მომზადება დასმარებით.
	ქვე-მენიუ: წმენდა.
	ქვე-მენიუ: პარამეტრები
	სწრაფი გაცხელება გააქტიურებულია.
	ორთქლზე მზადება გააქტიურებულია.
	წუთობრივი შემსენებელი გააქტიურებულია.
	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:

- დაჭირეთ სახელურებს. სახელურები იხსნება (მხოლოდ შერჩეულ მოდელებში).

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

მოწყობილობის გამოსართავად: გაცხელების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური გადაიყვანეთ გამართულ 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 სახელური დროის დასაყენებლად.
2. დააჭირეთ ღილაკს 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. გამართეთ 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
- SteamBake:** ორთქლზე მომზადება
- გაყინული საკვები:** კარტოფილი ფრი, კარტოფილის ნაჭრები ან სპრინგ-როლები
- პიცის ფუნქცია:** პიცის გამოცხობა
- ქვედა წვა:** ნამცხვრების ცხობა
- ცხობა ტენიანი ვენტილატორით:** ცხობა
- გრილი:** შეწვა, გრილზე მომზადება
- გრილზე შეწვა ტურბო რეჟიმში:** ხორცის შეწვა, მობრაწვა


დუმელის 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. ხელმისაწვდომია გაცხელების ზოგიერთი ფუნქციისათვის. ვენტილატორი შესაძლოა ავტომატურად ჩაირთოს.

5.3 ტაიმერი

1. დაატრიალეთ სახელურები 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.



დროში დაყოვნებული დაწყება: საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.

- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური დროის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ OK.
- როდესაც დრო დასრულდება, დააჭირეთ ლილავს OK და დაატრიალეთ სახელორები გათიშვის პოზიციაზე, საჭიროების შემთხვევაში.

5.4 პარამეტრი: SteamBake - ორთქლზე მომზადება

- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
- ავსეთ კამერის რელიეფური ნაწილი მაქსიმუმ 250 მლ ონკანის წყლით. კამერის ჩაღრმავებულ ნაწილში არ ჩაასხათ წყალი საჭმლის მომზადების დროს ან როდესაც მოწყობილობა ცხელია.
- გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური ტემპერატურის დასაყენებლად.
- ტენიანობისთვის წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წთ განმავლობაში.
- მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში.
- მომზადების დასასრულს, მოწყობილობის გამოსართავად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური.
- მოწყობილობის გაგრილების შემდეგ კამერის ამობურცულ ზედაპირს დარჩენილი წყალი მოაცილეთ რბილი ნაჭრით.

გარფთხილება!

ფრთხილად გააღეთ კარი. გამოშვებულმა ტენიანობამ შეიძლება დამწვრობები გამოიწვიოს.

5.5 შესვლა: მენიუ

გახსენით მენიუ მზადების დამხმარე ჭურჭელსა და პარამეტრებზე წვდომისათვის.

- დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური -ზე.

ეკრანზე ნაჩვენებია , , .

- ქვე-მენიუში შესასვლელად, დაატრიალეთ კონტროლის სახელური და აირჩიეთ ხატულა. დააჭირეთ ლილავს OK.

5.6 პარამეტრი: მომზადება დახმარებით

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

- დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური -ზე.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ . დააჭირეთ OK.
- კერძის ასარჩევად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური (P1 - P...). დააჭირეთ ლილავს OK.
- წონის დასარეგულირებლად დაატრიალეთ სახელური. ვარიანტი მხოლოდ არჩეული კერძებისთვისაა ხელმისაწვდომი. დააჭირეთ ლილავს OK.
- მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში. დააჭირეთ ლილავს OK.
- ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გაახანგრძლივით საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

ქვე-მენიუ: მომზადება დახმარებით

ლეგენდა	
	ხელმისაწვდომია წონის რეგულირება.
	ორთქლით მზადებისათვის, აავსეთ წყლით კამერის რელიეფური ნაწილი.
	საჭმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა.
	თაროს დონე. იხილეთ პროდუქტის აღწერა.

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

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

P9	საქონლის ხორცის ფილე, ნახევრად უმი 1)	☐ 2; საცხობი ლანგარი 0,5 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ სისქის
P10	საქონლის ხორცის ფილე, საშუალოდ მომზადებული 1)	შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P11	საქონლის ხორცის ფილე, კარგად მომზადებული 1)	
P12	შემწვარი ხბოს ხორცი (მაგ., ბეჭი) ☐ 2; შებრაწვა ცხაურაზე, 0.8 - 1.5 კგ; 4 სმ სისქის	შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. დაამატეთ სითხე. მოათავსეთ ღუმელში. შეწვით თავდახურულად.
P13	ღორის ხორცის კისერი ან ბეჭი, 1.5 - 2 კგ	☐ 2; შებრაწვა ცხაურაზე შეწვის პროცესში, კერძს 200 მლ სითხე დაუმატეთ.
P14	ღორის ხორცის აწეწილი 1), 1.5 - 2 კგ	☐ 2; საცხობი ლანგარი გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ, რათა თანაბრად დაიბრაწოს.
P15	ღორის სუკი, 1 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ სისქის	☐ 2; შებრაწვა ცხაურაზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P16	ღორის ნეკნები, 2 - 3 კგ; გამოიყენეთ ნედლი, 2 - 3 სმ სისქის	☐ 3; დრმა ტაფა ჭურჭლის ძირის დასაფარად დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P17	ცხვრის ფეხი ძვლებით, 1.5 - 2 კგ; 7 - 9 სმ სისქის	☐ 2; შებრაწვა საცხობ ლანგარზე დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.


P18	<p>მთლიანი ქათამი, 1 - 1.5 კგ; ახალი <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; <input type="checkbox"/> 200 მლ; კასეროლი საცხობ ლანგარზე ყველა მხრიდან თანაბრად შესაწვავად, გადააბრუნეთ ქათამი მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ.</p>
P19	<p>ნახევარი ქათამი, 0.5 - 0.8 კგ <input type="checkbox"/> 3; საცხობი ლანგარი</p>
P20	<p>ქათმის მკერდი, 180 - 200 გრ. ნაჭერზე <input type="checkbox"/> 2; კასეროლი ცხაურაზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე.</p>
P21	<p>ქათმის ფეხები, ახალი <input type="checkbox"/> 3; საცხობი ლანგარი თუ ქათმის ფეხები ჯერ დაამარინადეთ, მოსამზადებლად გამოიყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა და უფრო ხანგრძლივი პერიოდი.</p>
P22	<p>მთლიანი იხვი, 2 - 3 კგ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; მებრაწვა ცხაურაზე მოათავსეთ ხორცი შესაწვავ ჭურჭელზე. გადააბრუნეთ იხვი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.</p>
P23	<p>მთლიანი ბატი 4 - 5 კგ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; ღრმა ტაფა დადეთ ხორცი ღრმა საცხობ ლანგარზე. გადააბრუნეთ ბატი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.</p>
P24	<p>ხორცის რულეტი, 1 კგ <input type="checkbox"/> 2; ცხაურა</p>
P25	<p>მთლიანი თევზი, გრილზე შემწვარი 0.5 - 1 კგ თევზზე <input type="checkbox"/> 2; საცხობი ლანგარი წაუსვით თევზს კარაქი, სანელებლები და მწვანელი.</p>
P26	<p>თევზის ფილე <input type="checkbox"/> 3; კასეროლი ცხაურაზე</p>
P27	<p>ჩიპქიქი <input type="checkbox"/> 2; Ø 28 სმ ჩამკეტიანი თუნუქის საცხობი ფორმა ცხაურაზე</p>
P28	<p>ვამლის ნამცხვარი <input type="checkbox"/> 2; <input type="checkbox"/> 100 - 150 მლ; საცხობი ლანგარი</p>

P29	<p>ვამლის ტარტი <input type="checkbox"/> 2; ღვეჯელის გამოსაცხობი ფორმა ცხაურაზე</p>
P30	<p>ვამლის ღვეჯელი <input type="checkbox"/> 2; <input type="checkbox"/> 100 - 150 მლ; Ø 22 სმ ღვეჯელის გამოსაცხობი ფორმა ცხაურაზე</p>
P31	<p>ბრაუნი, 2 კგ ცომის <input type="checkbox"/> 3; ღრმა ტაფა</p>
P32	<p>მაფინები <input type="checkbox"/> 2; <input type="checkbox"/> 100 - 150 მლ; მაფინის ლანგარი ცხაურა</p>
P33	<p>ფუნთუშის ნამცხვარი <input type="checkbox"/> 2; ფუნთუშის გამოსაცხობი ფორმა ცხაურაზე</p>
P34	<p>გამომცხვარი კარტოფილი, 1 კგ <input type="checkbox"/> 2; საცხობი ლანგარი გამოიყენეთ მთლიანი კანიანი კარტოფილი.</p>
P35	<p>მსხვილი ნაჭრები, 1 კგ <input type="checkbox"/> 3; საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქალაღლით დაჭერით კარტოფილი ნაჭრებად.</p>
P36	<p>გრილზე მომზადებული შერეული ბოსტნეული, 1 - 1.5 კგ <input type="checkbox"/> 3; საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქალაღლით დაჭერით ბოსტნეული ნაწილებად.</p>
P37	<p>კროკეტები, გაყინული, 0.5 კგ <input type="checkbox"/> 3; საცხობი ლანგარი</p>
P38	<p>შემწვარი კარტოფილი, გაყინული, 0.75 კგ <input type="checkbox"/> 3; საცხობი ლანგარი</p>
P39	<p>ხორცის / ბოსტნეულის ლაზანია პასტას მშრალი ფირფიტებით, 1 - 1.5 კგ <input type="checkbox"/> 2; კასეროლი ცხაურაზე</p>
P40	<p>კარტოფილის გრატენი (უმი კარტოფილი) 1 - 1.5 კგ <input type="checkbox"/> 1; კასეროლი ცხაურაზე გადააბრუნეთ კერძები მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.</p>
P41	<p>პიცა ახალი, თხელი <input type="checkbox"/> 2; <input type="checkbox"/> 100 მლ; საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქალაღლით</p>

P42	პიცა ახალი, სქელი <input type="checkbox"/> 1; <input type="checkbox"/> 2; საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით
P43	კიში <input type="checkbox"/> 2; თუნუქის გამოსაცხობი ფორმა ცხაურაზე
P44	ბაგეტი / ჩიაბატა / თეთრი პური, 0.8 კგ <input type="checkbox"/> 1; <input type="checkbox"/> 2; <input type="checkbox"/> 150 მლ; საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით თეთრ პურს მეტი დრო ესაჭიროება.
P45	მთლიანი მარცვლეულის / ჭვავის / შავი პური, 1 კგ <input type="checkbox"/> 1; <input type="checkbox"/> 2; <input type="checkbox"/> 150 მლ; საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით/ ფუნთუშის გამოსაცხობი ფორმა ცხაურაზე

1) საჭმლის დაბალ ტემპერატურაზე მომზადება.

5.7 შეცვლა: პარამეტრები

- დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური .
- დაატრიალეთ მართვის სახელური, რათა აირჩიოთ  დააჭირეთ OK.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური პარამეტრის ასარჩევად. დააჭირეთ OK.
- დაატრიალეთ სახელური მნიშვნელობის დასარეგულირებლად. დააჭირეთ OK.
- გამორთეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური, რომ დატოვოთ მენიუ.

ქვე-მენიუ: პარამეტრები

პარამეტრი	მნიშვნელობა
01	დღის მონაკვეთი შეცვლა
02	ეკრანის სიკაშკაშე 1 - 5
03	ლილაკის ტონები 1 - სიგნალი, 2 - დაწყებულია, 3 - ხმის გამორთვა
04	ხმოვანი სიგნალის დონე 1 - 4
05	მუშაობის ტაიმერი ჩართვა / გამორთვა

პარამეტრი	მნიშვნელობა
06	სინათლე ჩართვა / გამორთვა
07	სწრაფი გაცხელება ჩართვა / გამორთვა
08	წმენდის შემსენებელი ჩართვა / გამორთვა
09	დემო-რეჟიმი აქტივაციის კოდი: 2468
10	პროგრამული ვერსია შემოწმება
11	ყველა პარამეტრის განულება დიან / არა

5.8 ჩაკეტვა

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.

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

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

- ხანგრძლივად დააჭირეთ ამ ფუნქციის გასააქტიურებლად.

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

- ხანგრძლივად დააჭირეთ ფუნქციის გამოსართავად. გაისმება სიგნალის ხმა. - აციმციმდება 3-ჯერ.

5.9 აქსესუარები

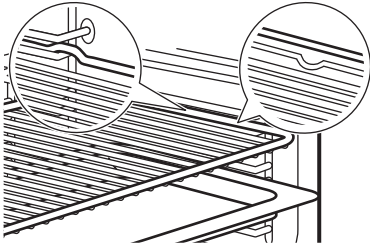


აქსესუარები ხელმისაწვდომია მოდელის მიხედვით. დაასკანირეთ QR-კოდი, რომ გაცნობთ, როგორ გამოიყენოთ მოწყობილობასთან ერთად

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

6.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემული ცხრილის შემოთავაზებები.

	°C			
პასტა გრატენი	200	40 - 60	1	1)
კარტოფილის გრატენი	180	80 - 100	1	1)
მუსაკა	180	70 - 90	1	1)
ლაზანია	180	80 - 100	1	1)
კანელონი	200	80 - 100	1	1)
პურის პუდინგი	190	60 - 80	1	1)
ბრინჯის პუდინგი	180	80 - 100	1	1)
ბისკვიტის ნარევისგან მომზადებული ვაშლის ნამცხვარი (ნამცხვრის მრგვალი ფორმა)	160	110 - 120	1	2)
თეთრი პური	200	80 - 100	1	3)
ღორის სახსარი	180	110 - 130	1	1)4)

1) გამოიყენეთ მინის ჭურჭელი ცხაურაზე.

2) გამოიყენეთ საცხობი ფორმა საკეტით Ø 26 სმ.

3) გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი.

4) დაამატეთ 200 მლ წყალი მინის ჭურჭელში.

6.3 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

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

	°C			
--	----	--	--	--

პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე

	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 და 4	1)2)3)

უცხიმო ბისკვიტი

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

ფხვიერი ნამცხვარი

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

გახუხული პური

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

- 1) საცხობი ლანგარი გამოიყენეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ.
- 2) წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა. არ გამოიყენოთ სწრაფი გაცხელება.
- 3) უნივერსალური ტაფა მეოთხე თაროზე გამოიყენეთ.
- 4) გამოიყენეთ გისოსებიანი თარო.
- 5) გამოიყენეთ ცხურა და საცხობი ლანგარი ქვემოთ. საცხობი ლანგარი განათავსეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ.
- 6) წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა 5 წთ-ის განმავლობაში. არ გამოიყენოთ: სწრაფი გაცხელება.
- 7) მიხედვით: IEC 60350-1:2023.

დამატებითი რეცეპტები

		°C		
--	--	----	--	--

ბეზე

	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

ქათამი

	2	200	60 - 80	4)
--	---	-----	---------	----

- 1) საცხობი ლანგარი გამოიყენეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ.
- 2) გამოიყენეთ საცხობი ქაღალდი.
- 3) ინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა. არ გამოიყენოთ: სწრაფი გაცხელება.
- 4) მოათავსეთ ქათამი ცხურზე მკერდით ქვემოთ. დადეთ საცხობი ლანგარი თაროს პირველ პოზიციაზე. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ.

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით

- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- კირქვის ნარჩენების მოსაშორებლად გამოიყენეთ მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული თხევადი ნაღების მოსაშორებელი.
- 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.

- დააბრუნეთ თაროების დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში. აღნიშნული ნაბიჯები უკუთანმიმდევრობით 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 კარდაში თუ სხვა მოწყობილობაცაა დამონტაჟებული, ამ ფუნქციის მუშაობის დროს პარალელურად ნუ გამოიყენებთ. ამან შესაძლოა ლუმელის დაზიანება გამოიწვიოს.

- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
- მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
- ლუმელის ინტერიერი და კარის შიდა მუშა გაწმინდეთ თბილი წყლით, რბილი ტილოთი და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
- დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური **III** რომ განსნათ მენიუ.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური **III** და დააჭირეთ **OK**.

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

- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური გასუფთავების პროგრამის ასარჩევად და დააჭირეთ ღილაკს **OK**.
- დააჭირეთ **OK** წმენდის დასაწყებად. წმენდის დაწყებისას მოწყობილობის კარი იბლოკება და სანათი ითიშება. არ ჩართოთ ფუნქცია, თუ სრულად არ დაგინურავთ ლუმელის კარი. კარის განბლოკვამდე ეკრანზე გამოჩნდება **!**.

- გასუფთავების შემდეგ გამორთულ მდგომარეობაში გადაიყვანეთ გაცხელების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური.

- დაიცადეთ, სანამ მოწყობილობა გაგრილდება და კარი განიბლოკება. გაწმინდეთ ლუმელის ინტერიერი რბილი ტილოსა და წყლის გამოყენებით.

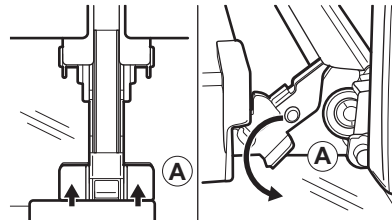
7.4 წმენდის შემხსენებელი

მზადების სესიის შემდეგ ეკრანზე

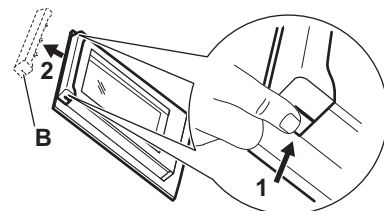
აცემცემებული **III**-ით მოწყობილობა შეგახსენებთ პიროლიზური წმენდის გამოყენებით გასუფთავების საჭიროებას. შემახსენებლის გამოთვას ქვე-მენიუდან შეძლებთ: პარამეტრები. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, შეცვლა: პარამეტრები-ით.

7.5 კარის მოხსნა და მონტაჟი

- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
- ბოლომდე გააღეთ კარი.
- დააჭირეთ სამაგრ ბერკეტებს **A** კარის ორ ანჯამაზე.



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



7. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.
8. ასწიეთ თითოეული მინის პანელი ზედა კიდით და ამოიღეთ ისინი. ფრთხილად მოუპყართ 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.

დარწმუნდით რომ მინის პანელები სწორი პოზიციითაა მოთავსებული, წინააღმდეგ

შემთხვევაში, კარის ზედაპირი შესაძლოა გადახურდეს.

7.6 ნათურის გამოცვლა

გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან და დაელოდეთ მის გაფიქსირებას.

ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგი 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 გადაამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა.

ნათურა გამორთულია. - ცნობა ტენიან კენტილატორით - ჩართულია.

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

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

Err F102 - დაკეტეთ კარი. გადაამოწმეთ კარის საკეტი ხომ 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	NBA5P43AK 944035058
იდენტიფიკაცი	OA5PB40AK 944035075
ა	OA5PB40WAM 944035011

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
სიბთბოს წყარო	ელექტრობა
ხმა	71 ლ
ღუმლის ტიპი	ჩასაშენებელი ღუმელი
მასა	NBA5P43AK 33.0 კგ OA5PB40AK 33.0 კგ OA5PB40WA M 32.0 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 გქონდეთ და ხშირად არ გააღოთ.
- შეინარჩუნეთ კარის შუასადების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.
- გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ან მუქი, არაამრეკლავი ჭურჭელი.

- წინასწარ არ გაცხელოთ, თუ ეს აუცილებელი არ არის.
- მინიმუმამდე დაიყვანეთ შესვენებები რამდენიმე კერძის გამოცხობას შორის.
- როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერგიის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილაციით მზადების ფუნქციები (შერჩეული მოდელებისთვის).
- ნარჩენი სითბო 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 ვენტილაციით (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 გამოერთვა - 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. დაგვენარეთ გარემოს და ადამიანის

ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტრონი და ელექტრონიული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით. მოწყობილობა, რომელზეც გამოსახულია სიმბოლო  არ უნდა გადაადგოთ

საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად.
დააბრუნეთ პროდუქტი თქვენს
ადგილობრივ გადასამუშავებელ

ობიექტში ან დაუკავშირდით თქვენს
მუნიციპალურ სამსახურს.

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ... 20	7. УХОД И ОЧИСТКА..... 32
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... 22	8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 33
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 25	9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ 34
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 25	10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 35
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... 26	
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... 30	

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором.
- 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. Установ-

ка 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 мож-

но поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

- Перед проведением пиролитической очистки извлеките все аксессуары из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям к установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед монтажом прибора проверьте его выравнивание и возможность беспрепятственного открывания дверцы.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Прибор необходимо заземлить. Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электрическую розетку с защитным контактом.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. По поводу замены, при ее необходимости, обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним, особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.

- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.
- Перед тем как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с кабелем питания и вилкой.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- 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 отбраковки 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 обслуживанием выключите прибор и отключите его от сети электропитания.
- 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.
- Для очистки прибора и аксессуаров используйте салфетку из микрофибры, теплую воду и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки, растворители, предметы с острыми краями или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовых шкафов следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.

Пиролитическая очистка

- Прочитайте все инструкции по пиролитической очистке
- Перед проведением пиролитической очистки и первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
 - остатки продуктов, брызги/отложения масла или жира;
 - все съемные компоненты (включая полки, боковые ручки и т. д., поставляемые с прибором), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т. д.

- Во время пиролитической очистки не подпускайте детей к прибору, так как он сильно нагревается и выпускает горячий воздух из передних вентиляционных отверстий.
- При пиролитической очистке выделяются пары из остатков готовившихся продуктов и конструктивных материалов. Обеспечьте хорошую вентиляцию во время и после первоначального нагрева и пиролитической очистки.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Испарения пиролитических духовых шкафов/остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей или лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Не подпускайте домашних животных близко к прибору во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.
- Поверхности кастрюль, сковород, поддонов и кухонных принадлежностей с антипригарным покрытием могут пострадать от высокотемпературной пиролитической очистки и могут выделять пары, которые в определенной степени являются вредными.

2.5 Утилизация

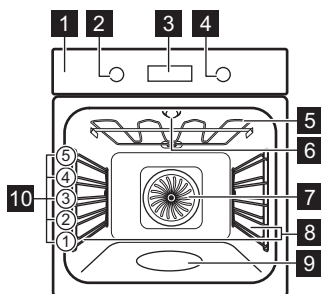
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



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

3.2 Панель управления

	Нажмите, чтобы установить функции таймера.
	Нажмите и удерживайте для установки функции: Быстрый прогрев.
	Нажмите, чтобы включить и выключить лампу прибора.
	Нажмите и удерживайте для выбора функции: Блокир. кнопок.
	Нажмите для подтверждения вашего выбора.

Индикаторы, отображаемые на дисплее

	Прибор заблокирован.
	Подмену: Помощь в приготовлении.
	Подмену: Очистка.
	Подмену: Настройки
	Функция Быстрый прогрев включена.
	Приготовление на пару включено.
	Функция Таймер включена.
	Функция Время приготовления включена.
	Функция Отложенный запуск включена.
	Функция Таймер прямого отсчета включена.
	Индикатор выполнения — визуально показывает, когда прибор достигает заданной температуры или когда заканчивается время приготовления.

Чтобы включить прибор:

1. Нажмите на ручки. Ручки выступают наружу (только на некоторых моделях).
2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима.
3. Поверните ручку управления для регулировки настроек.

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

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ




4.1 Установка текущего времени

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

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

4.2 Первый предварительный разогрев и очистка


1. Предварительно разогрейте пустой прибор, чтобы удалить все запахи. Проветрите помещение.
2. Извлеките все аксессуары и направляющие.
3. Установите для каждой из функций максимальную температуру и дайте


прибору поработать в течение указанного времени:  1 ч,  15 мин,  15 мин. Подробнее в разделе «Ежедневное использование».

4. Выключите прибор и дайте ему остыть.
5. Очистите салфеткой из микрофибры, теплой водой и мягким моющим средством. Замените аксессуары и направляющие для противней.


5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Режимы нагрева

 **Горячий воздух:** Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание

 **Традиционное приготовление:** Традиционное выпекание

 **Запекание с паром:** Готовка на пару


 **Замороженные продукты:** Картофель фри, картофель по-деревенски, спринг-роллы

 **Пицца:** Приготовление пиццы

 **Нижний нагрев:** Выпекание тортов

 **Влажная конвекция:** Выпечка

 **Гриль:** Тосты, гриль


 **Турбо-гриль:** Жарка мяса, подрумянивание


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


5.2 Установка: Режимы нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
 2. Задайте температуру при помощи ручки управления.
- » Быстрый прогрев — нажмите и удерживайте для сокращения времени нагрева. Эта функция доступна только для некоторых режимов нагрева. Вентилятор может включиться автоматически.

5.3 Таймер

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


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

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

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

3. Вращая ручку управления, задайте время.
4. Нажмите **OK**.
5. По истечении заданного времени нажмите **OK** и, при необходимости, поверните ручки управления в положение «Выключено».

5.4 Установка: Запекание с паром — приготовление на пару

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Наполните выемку камеры духового шкафа не более 250 мл водопроводной воды. Не наполняйте выемку камеры прибора во время приготовления или когда прибор горячий.
3. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева .


4. Задайте температуру при помощи ручки управления.
5. Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение примерно 10 мин для создания влажности.
6. Вставьте продукты в прибор.
7. По завершении приготовления пищи выключите прибор, повернув ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».
8. Когда прибор остынет, удалите остатки воды из выемки камеры мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ!

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

5.5 Вход: Меню

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



1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .

На дисплее появится , , .

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











5.6 Установка: Помощь в приготовлении










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




















1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .
2. Поворачивая ручку управления, выберите . Нажмите **OK**.
3. Поворачивая ручку управления, выберите блюдо (P1 – P...). Нажмите **OK**.
4. Поворачивая ручку управления, установите вес. Опция доступна для некоторых блюд. Нажмите **OK**.
5. Поставьте в прибор. Нажмите **OK**.
6. По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При

необходимости увеличьте время приготовления.

Подменю: Помощь в приготовлении

Условные обозначения	
	Возможна регулировка по массе.
	Для приготовления на пару наполните выемку камеры водой.
	Перед началом приготовления выполните предварительный нагрев прибора.
	Уровень полок. Подробнее в разделе «Описание прибора».
На дисплее отобразится P и номер блюда, который можно проверить по таблице.	
P1	Ростбиф, с кровью  2; эмалированный противень
P2	Ростбиф, средне прожаренный 1–1,5 кг; толщина 4–5 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P3	Ростбиф, хорошо прожаренный
	Стейк, средне прожаренный , 180–220 г штука; толщина 3 см
P4	  3; противень для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
	Говядина жареная / тушеная (спинка, окорок) 1,5–2 кг
P5	  2; противень для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Поместите в прибор.
P6	Ростбиф, с кровью ¹⁾  2; эмалированный противень
P7	Ростбиф, средне прожаренный ¹⁾ 1–1,5 кг; толщина 4–5 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P8	Ростбиф, хорошо прожаренный ¹⁾

P9	Филе говядины, с кровью ¹⁾	 2; эмалированный противень
P10	Филе говядины, среднее прожаренное ¹⁾	0,5–1,5 кг; толщина 5–6 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P11	Филе говядины, прожаренное ¹⁾	
P12	Жареная телятина (например, лопатка)	  2; противень для жарки на решетке, 0,8–1,5 кг; толщина 4 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Поместите в прибор. Жарка под крышкой.
P13	Жареная свиная шея или лопатка, 1,5–2 кг	  2; противень для жарки на решетке Добавьте 200 мл жидкости в блюдо для жарки.
P14	Рваная свинина ¹⁾ , 1,5–2 кг	 2; эмалированный противень По истечении половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.
P15	Свиная вырезка, 1–1,5 кг; толщина 5–6 см	 2; противень для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P16	Свинные ребрышки, 2–3 кг; использовать сырыми, толщина 2–3 см	 3; глубокий противень для жарки Налейте в противень жидкость так, чтобы она закрывала дно. По истечении половины времени приготовления переверните мясо.
P17	Ножка ягненка с костью, 1,5–2 кг; толщина 7–9 см	 2; противень для жарки на эмалированном противне Добавьте жидкость. По истечении половины времени приготовления переверните мясо.


P18	Курица, целая, 1–1,5 кг; сырая	  2;  200 мл; форма для запекания на эмалированном противне По истечении половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
P19	Половина курицы, 0,5–0,8 кг	 3; эмалированный противень
P20	Куриная грудка, 180–200 г штука	  2; форма для запекания на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.
P21	Куриные ножки, сырые	 3; эмалированный противень Для предварительно замаринованных куриных ножек установите более низкую температуру и готовьте дольше.
P22	Утка, целая, 2–3 кг	  2; противень для жарки на решетке Положите мясо на блюдо для жарки. По истечении половины времени приготовления переверните утку.
P23	Гусь, целый, 4–5 кг	  2; глубокий противень для жарки Поместите мясо на эмалированный противень. По истечении половины времени приготовления перевернуть гусь.
P24	Мясной рулет, 1 кг	 2; решетка
P25	Рыба, целая, на гриле, 0,5–1 кг штука	 2; эмалированный противень Натрите рыбу сливочным маслом, специями и травами.
P26	Рыбное филе	  3; форма для запекания на решетке
P27	Чизкейк	 2; \emptyset 28 см разъемная форма для выпечки на решетке
P28	Шарлотка с яблоками	  2;  100–150 мл; эмалированный противень

P29	Яблочный тарт ☐ 2; круглая форма на решетке
P30	Яблочный пирог ☐ 2; 100–150 мл; ∅ 22 см круглая форма на решетке
P31	Брауни, 2 кг теста ☐ 3; глубокий противень для жарки
P32	Маффины ☐ 2; 100–150 мл; форма для маффинов на решетке
P33	Кекс ☐ 2; прямоугольная форма на решетке
P34	Запеченный картофель, 1 кг ☐ 2; эмалированный противень Используйте целые картофелины в кожуре.
P35	Картофель ломтиками, 1 кг ☐ 3; эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки Нарезать картофель на кусочки.
P36	Смесь овощей на гриле, 1–1,5 кг ☐ 3; эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки Нарезать овощи на кусочки.
P37	Крокеты, замороженные, 0,5 кг ☐ 3; эмалированный противень
P38	Картофель фри, замороженный, 0,75 кг ☐ 3; эмалированный противень
P39	Мясная / овощная лазанья из сухих листов пасты, 1–1,5 кг ☐ 2; форма для запекания на решетке
P40	Картофельная запеканка (сырой картофель) 1–1,5 кг ☐ 1; форма для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.
P41	Сырая пицца, тонкая ☐ 2; 100 мл; эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки

P42	Сырая пицца, толстая ☐ 2; эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки
P43	Киш ☐ 2; форма для выпечки на решетке
P44	Багет / чиабатта / белый хлеб, 0,8 кг ☐ 2; 150 мл; эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.
P45	Цельнозерновой / ржаной / черный хлеб, 1 кг ☐ 2; 150 мл; эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки / прямоугольная форма на решетке

1) Приготовление при пониженной температуре.

5.7 Изменение: Настройки

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

Подменю: Настройки

	Установка	Значение
01	Установка Времени Суток	Замените
02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 – Короткий гудок, 2 – Щелчок, 3 – Без звука
04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл


Установка	Значение
06 Освещение	Вкл / Выкл
07 Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
08 Напоминание О Чистке	Вкл / Выкл
09 Деморежим	Код запуска: 2468
10 Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
11 Заводские Установки	Да/Нет


5.8 Блокир. кнопка



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 функцию.

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

 — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию. Раздастся звуковой сигнал.  - мигает 3 раза.

5.9 Аксессуары

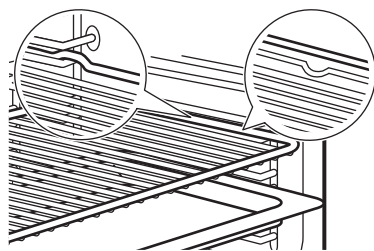


Доступные аксессуары зависят от модели. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополни-

тельные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.

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

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



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

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

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

6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ






6.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются

ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Символы, используемые в таблицах:

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

6.2 Влажная конвекция


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















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

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

6.3 Информация для испытательных организаций







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

	°C			
Мелкое печенье (20 шт на противне)				

	°C			
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 и 4	1)2)3)
Нежирный бисквит				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 и 3	2)5)
Песочное печенье				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 и 4	1)3)
Тосты				
	макс.	1 - 2	5	4)6)7)

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

Дополнительные рецепты

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



Цыпленок



2

200

60 - 80

4)

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

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Примечания по очистке

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

7.2 Снятие направляющих

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



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

7.3 Пиролитическая очистка

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

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

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

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

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

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

7. Нажмите на ОК, чтобы начать очистку.


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

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



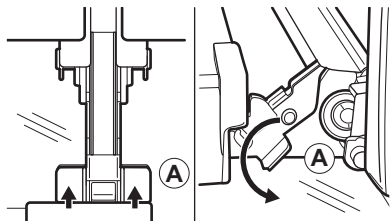
- После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выключено».
- Подождите, пока прибор остынет и дверца разблокируется. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью, смоченной водой.

7.4 Напоминание О Чистке

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

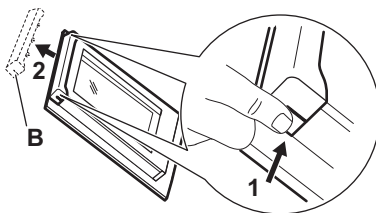
7.5 Снятие и установка дверцы

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



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

нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



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

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

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

7.6 Замена лампы

Отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.

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

Верхняя лампа

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

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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

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

Прибор не выполняет нагрев.

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

Лампа не работает. — Лампа перегорела. Замените лампу.

Лампа выключена. — Включено Влажная конвекция.

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

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

Err F102 — Закройте дверцу. Проверьте исправность блокировки дверцы.

9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	AEG	
Модель	NBA5P43AK 944035058 OA5PB40AK 944035075 OA5PB40WAM 944035011	
Индекс энергоэффективности	81.2	
Класс энергетической эффективности	A+	
Потребление энергии в стандартном режиме	1.09 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объем камеры (V)	71 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса	NBA5P43AK	33,0 кг
	OA5PB40AK	33,0 кг
	OA5PB40WAM	32,0 кг

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

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

Энергопотребление в режиме ожидания	0,8 Вт
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 чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
- Пользуйтесь металлической или темной посудой без отражающих поверхностей.
- Пропустите предварительный разогрев, если он не требуется.
- Минимизируйте перерывы между выпечкой нескольких блюд.
- По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию (только на некоторых моделях).
- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10 мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна.

- Влажная конвекция (только на некоторых моделях) — данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания проводились согласно IEC/EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить максимальную энергоэффективность духового шкафа. При использовании данной функции лампа освещения автоматически выключается. В некоторых моделях это происходит через 30 сек.
- В целях безопасности при включенном режиме нагрева и при условии, что пользователь не выполняет никаких настроек, прибор автоматически выключается через определенное время. Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее настройку автоматического отключения, задайте время приготовления.
 - 12,5 ч: 30–115 °С
 - 8,5 ч: 120–195 °С
 - 5,5 ч: 200–245 °С
 - 3 ч: 250 – максимум °С

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	36	6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	46
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	38	7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	47
3. ОПИС ВИРОБУ.....	40	8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	49
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	41	9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	49
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	41	10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	50

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 ро-

ків та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом.
- 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 сервісний центр або інші осо-

би, 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.

- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксе-

суари з духової шафи та видаліть залишки їжі з ка-
мери приладу.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Монтаж

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та закріте 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.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не розміщуйте посуд або предмети безпосередньо на дні камери;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте вологий посуд та їжу в приладі після приготування;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на продуктивність приладу.
- Використовуйте глибоке деко для пирогів із вологою начинкою, оскільки фруктові соки можуть утворювати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад встановлено за меблевою панеллю, не закривайте панель під час використання або до повного охолодження приладу, щоб запобігти

пошкодженню під впливом тепла та вологи.

- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампи з тими самими технічними характеристиками.
- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.4 Догляд та очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед технічним обслуговуванням, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
- 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.
- Для очищення приладу та аксесуарів використовуйте мікрофіброву серветку, змочену теплою водою з нейтральним миючим засобом. Не використовуйте абразивні засоби, губки, розчинники, гострі або металеві предмети.
- Користуйтеся спреєм для духової шафи, дотримуйтесь інструкції з безпеки, зазначених на упаковці.

Піролітичне очищення

- Прочитайте всі інструкції щодо піролітичного очищення
- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднім прогріванням видаліть із камери духової шафи:

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

Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже чутливими до зміни температури та випаровувань.

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

2.5 Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

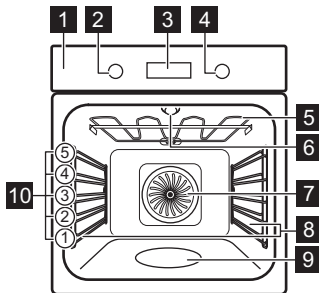
Існує небезпека травмування або задусання.

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

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

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд











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

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

3.2 Панель керування

	Натисніть, щоб установити функції таймера.
	Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Швидкий нагрів.
	Натисніть, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
	Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Блокування.
OK	Натисніть для підтвердження вибору.

Індикатори на дисплеї

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



Функцію Таймер прямого відліку увімкнено.

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

Для увімкнення приладу:

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

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

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ




4.1 Налаштування часу

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

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




4.2 Початкове попереднє прогрівання та очищення

1. Прогрійте порожній прилад, щоб видалити запахи. Провітріть приміщення.

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

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Функції нагріву

	Вентилятор: Рівномірне випікання, ніжність, сушіння
	Традиційне готування: Традиційне випікання
	SteamBake: Готування на парі



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




Функція «Піца»: Випікання піци




Нижній нагрів: Випікання тортів



Волога конвекція: Випічка

 **Гриль:** Приготування тостів, гриль

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


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


5.2 Налаштування: Функції нагріву


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

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

5.3 Таймер

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

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


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

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

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

5.4 Налаштування: SteamBake - Приготування на парі

1. Дайте приладу охолонути.
2. Налийте в заглибину камери максимум 250 мл водопровідної води. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли прилад гарячий.


3. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати функцію нагріву .
4. Поверніть ручку керування для встановлення температури.
5. Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хв для створення вологості.
6. Помістіть продукти в прилад.
7. Після завершення приготування поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.», щоб вимкнути прилад.
8. Коли прилад охолоне, видаліть залишки води із заглибини камери за допомогою м'якої ганчірки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

5.5 Вхід: Меню

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



1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .

На дисплеї відображається , , .

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





5.6 Налаштування: Допомога при готуванні

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





1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати . Натисніть **OK**.
3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати страву (P1–P...). Натисніть **OK**.
4. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати вагу. Опція доступна для вибраних страв. Натисніть **OK**.
5. Покладіть продукти всередину приладу. Натисніть **OK**.










6. Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.









































Підменю: Допомога при готуванні

Позначення	
	Доступні налаштування маси.
	Для приготування на парі наповніть заглибину камери водою.
	Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.
	Рівень полиці. Докладніше в розділі «Опис виробу».

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

P1	Ростбїф, не-просмажений	 2 ; деко для випікання
P2	Ростбїф, помірно просмажений	1–1,5 кг; товщина 4–5 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці.
P3	Ростбїф, добре просмажений	Помістіть у прилад.
P4	Стейк, помірно просмажений, 180–220 г штука; товщина 3 см	 3 ; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
P5	Запечена/тушкована яловичина (спинна частина, оковалок) 1,5–2 кг	 2 ; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Додайте рідини. Помістіть у прилад.
P6	Ростбїф, не-просмажений ¹⁾	 2 ; деко для випікання
P7	Ростбїф, помірно просмажений ¹⁾	1–1,5 кг; товщина 4–5 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці.
P8	Ростбїф, добре просмажений ¹⁾	Помістіть у прилад.


P9	Філе яловичини, не-просмажене ¹⁾	 2 ; деко для випікання
P10	Філе яловичини, помірно просмажене ¹⁾	0,5–1,5 кг; товщина 5–6 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці.
P11	Філе яловичини, просмажене ¹⁾	Помістіть у прилад.
P12	Запечена телятина (наприклад, лопатка)	  2 ; деко для смаження на комбінованій решітці, 0,8–1,5 кг; товщина 4 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Додайте рідини. Помістіть у прилад. Запекати під кришкою.
P13	Запечена свиняча шийка або лопатка, 1,5–2 кг	  2 ; деко для смаження на комбінованій решітці Додайте 200 мл рідини в деко для смаження.
P14	Свинина смикана ¹⁾, 1,5–2 кг	 2 ; деко для випікання Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
P15	Свиняча вирізка, 1–1,5 кг; товщина 5–6 см	 2 ; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
P16	Свинячі реберця, 2–3 кг; використовувати сирими, товщина 2–3 см	 3 ; глибоке деко Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P17	Ягняча нога з кісткою, 1,5–2 кг; товщина 7–9 см	 2 ; деко для смаження на деку для випікання Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.

P18	<p>Курка ціла, 1–1,5 кг; сира   2;  200 мл; форма для запікання на деку для випікання Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.</p>	<p>Яблучний пиріг P30   2;  100–150 мл; Ø 22 см кругла форма на комбінованій решітці</p>
P19	<p>Курка, половина, 0,5–0,8 кг  3; деко для випікання</p>	<p>Брауні, 2 кг тіста P31  3; глибоке деко</p>
P20	<p>Куряча грудка, 180–200 г штука   2; форма для запікання на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці.</p>	<p>Мафіни P32   2;  100–150 мл; форма для мафінів на комбінованій решітці</p>
P21	<p>Курячі ніжки, сирі  3; деко для випікання Якщо ви спершу маринуєте курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.</p>	<p>Кекс P33  2; прямокутна форма на комбінованій решітці</p>
P22	<p>Качка, ціла, 2–3 кг   2; деко для смаження на комбінованій решітці Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку, коли мине половина часу готування.</p>	<p>Печена картопля, 1 кг P34  2; деко для випікання Використовуйте цілу картоплю в шкірці.</p>
P23	<p>Гуска, ціла, 4–5 кг   2; глибоке деко Покладіть м'ясо у глибоке деко для випічки. Переверніть гуску, коли мине половина часу готування.</p>	<p>Картопля скибочками, 1 кг P35  3; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання Поріжте картоплю на шматочки.</p>
P24	<p>М'ясний рулет, 1 кг  2; комбінована решітка</p>	<p>Суміш овочів на грилі, 1–1,5 кг P36  3; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання Поріжте овочі на шматочки.</p>
P25	<p>Риба, ціла, на грилі, 0,5–1 кг штука  2; деко для випікання Змастіть рибу маслом, спеціями та травами.</p>	<p>Крокети, заморожені, 0,5 кг P37  3; деко для випікання</p>
P26	<p>Рибне філе   3; форма для запікання на комбінованій решітці</p>	<p>Картопля фрі, заморожена, 0,75 кг P38  3; деко для випікання</p>
P27	<p>Чизкейк  2; Ø 28 см роз'ємна форма на комбінованій решітці</p>	<p>М'ясна / овочева лазанья із сухих листів пасти, 1–1,5 кг P39  2; форма для запікання на комбінованій решітці</p>
P28	<p>Шарлотка з яблуками   2;  100–150 мл; деко для випікання</p>	<p>Картопляна запіканка (сира картопля) 1–1,5 кг P40  1; форма для запікання на комбінованій решітці Оберніть страву, коли мине половина часу готування.</p>
P29	<p>Яблучний тарт  2; кругла форма на комбінованій решітці</p>	<p>Піца сира, тонка P41   2;  100 мл; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання</p>
		<p>Піца сира, товста P42   2; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання</p>

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

1) Приготування за низької температури.

5.7 Заміна: Налаштування

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

Підменю: Налаштування

Налаштування	Значення
01 Час доби	Змінити
02 Яскравість дисплею	1 - 5
03 Сигнали кнопок уп-равл.	1 – Короткий гудок, 2 – Клацання, 3 – Без звуку
04 Рівень гучності	1 - 4
05 Таймер прямого відліку	Увімк / Вимк
06 Підсвітка	Увімк / Вимк
07 Швидкий нагрів	Увімк / Вимк
08 Нагадування про очищення	Увімк / Вимк


Налаштування	Значення
09 Демонстраційний режим	Код активації: 2468
10 Версія програмного забезпечення	Перевірте
11 Скинути всі налаштування	Так / Ні


5.8 Блокування



Ця функція запобігає випадковій зміні режиму роботи приладу.

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

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

 — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію.

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

 — натисніть і утримуйте, щоб вимкнути функцію. Пролунає звуковий сигнал.  - блимає 3 рази.

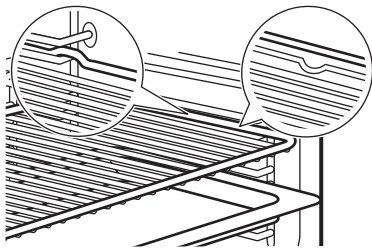
5.9 Аксесуари



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

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

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних рейок. Переконайтеся, що полицка торкається задньої стінки духової шафи, .



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

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






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

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

6.1 Рекомендації щодо приготування





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

Символи, що використовуються в таблицях:

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

6.2 Волога конвекція

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

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

	°C			
Каннеллоні	200	80 - 100	1	1)
Хлібний пудинг	190	60 - 80	1	1)
Рисовий пудинг	180	80 - 100	1	1)
Яблучний торт з бісквітного тіста (кругла форма для випічки)	160	110 - 120	1	2)
Білий хліб	200	80 - 100	1	3)
Свиняча ніжка	180	110 - 130	1	1)4)

1) Використовуйте скляну тарілку на комбінованій решітці.










2) Використовуйте пружинну форму Ø 26 см.







3) Використовуйте деко для випікання.

4) Додайте 200 мл води в скляну тарілку.

6.3 Інформація для дослідницьких установ








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

	°C			
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 та 4	1)2)3)
Нежирний бісквіт				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)

	°C			
	170	34 - 44	1 і 3	2)5)
Пісочне печиво				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 та 4	1)3)
Тост				
	макс.	1 - 2	5	4)6)7)

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

Додаткові рецепти

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

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

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Примітки щодо очищення

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

7.2 Знімання опорних рейок



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

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


7.3 Піролітичне очищення

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


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

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

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

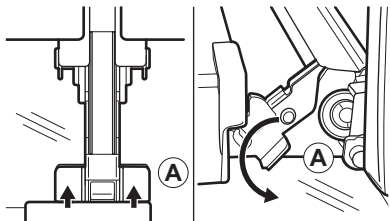
- Поверніть ручку керування, щоб вибрати програму очищення, і натисніть **OK**.
- Натисніть **OK**, щоб почати очищення. Після запуску очищення дверцята приладу блокуються й лампочка не світиться. Не запускайте функцію, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю. Поки дверцята заблоковано, на дисплеї відображається .
- Після очищення поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «вимкнено».
- Зачекайте, доки прилад охолоне й дверцята розблокуються. Очистьте внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою і теплою водою.

7.4 Нагадування про очищення

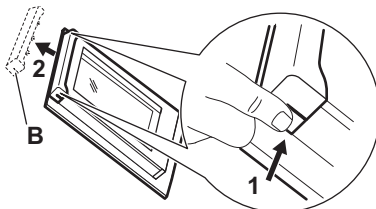
Коли після сеансу готування на дисплеї мигтить , прилад нагадує про необхідність очищення за допомогою функції піролітичного очищення. Нагадування можна вимкнути в підменю: Налаштування. Див. Щоденне користування, Зміна: Налаштування.

7.5 Знімання та встановлення дверцят

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



- Частково прикрийте дверцята до зупинки, а потім зніміть їх із завіс. Будьте обережні, дверцята важкі.
- Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою тканиною.
- Візьміться за оздоблення дверцят **B** на їхньому верхньому краї з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



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

Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

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

7.6 Заміна лампи

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

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

Верхня лампа

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

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

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

Прилад не нагрівається.

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

Лампа не працює. — Лампа перегоріла. Замініть лампу.

Лампа вимкнена. — Активовано Волога конвекція.

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

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

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

9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Назва постачальника	АЕГ
Ідентифікатор моделі	NBA5P43AK 944035058 OA5PB40AK 944035075 OA5PB40WAM 944035011
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергоефективності	A +
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування	1.09 кВт•год/цикл
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Місткість	71 л

Тип духової шафи	Вбудована духовашафа	
Маса	NBA5P43AK	33,0 кг
	OA5PB40AK	33,0 кг
	OA5PB40WAM	32,0 кг

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

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

Споживання енергії в режимі очікування	0,8 Вт
Максимальний час, необхідний об'єкту для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

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.
- Волога конвекція (тільки на деяких моделях) — ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності

- та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тестування відповідно до IEC/EN 60350-1. Під час приготування дверцят духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично. У деяких моделях це відбувається через 30 сек.
- Автоматичне вимкнення. З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання ввімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу. Якщо ви плануєте використовувати функцію нагрівання протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування.
 - 12,5 год: 30–115 °C
 - 8,5 год: 120–195 °C
 - 5,5 год: 200–245 °C
 - 3 год: 250 – максимум °C

10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

