

AEG



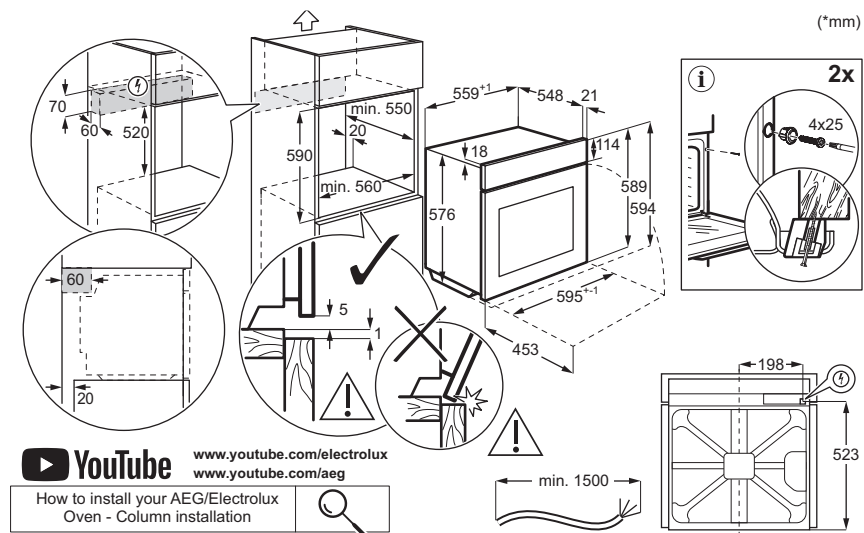
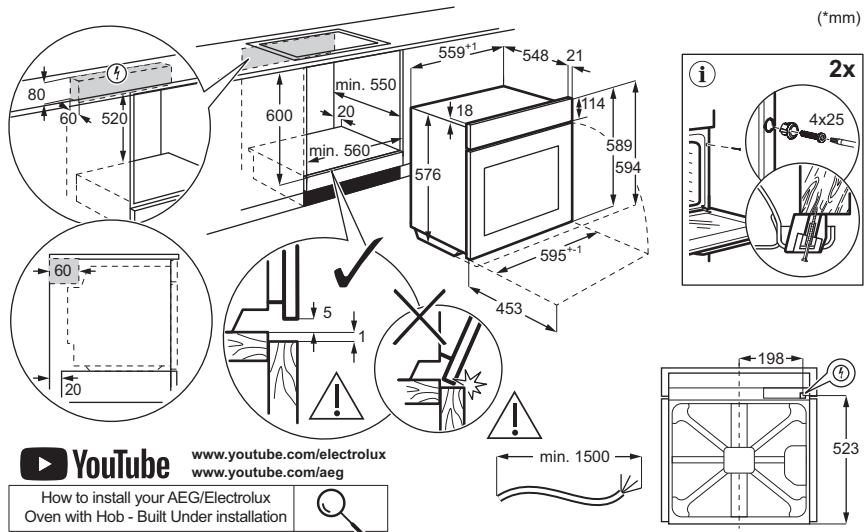
aeg.com/register



NBR6P511SB
NBR6P531SB
NBR6P531SB
OR6PB51WSB
TR6PB511SB
TR6PB52XSB
TR6PB531SB
TR6PB531SB
TR6PB531SB

V7PBR521SB

მონტაჟი / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ



1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3	6. მინიშნებები და რჩევები.....	16
2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია.....	5	7. მოვლა და დასუფთავება.....	18
3. პროდუქტის აღწერა.....	8	8. ხარვეზების აღმოფხვრა.....	20
4. პირველად გამოყენებამდე.....	9	9. ენერგოეფექტურობა.....	21
5. ყოველდღიური გამოყენება.....	10	10. გარემოსდაცვითი საკითხები.....	22

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 და აპიანი მობილური მოწყობილობებით.
- 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.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული საკვების სენსორი (შიდა ტემპერატურის სენსორი).
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი

უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.

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

2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

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

მძიმეა. გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფენსაცმელი.

- არ 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 ადჭურვილია გაგრილების ელექტრული სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!
ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- დარწმუნდით, რომ საცნობარო ფირფიტაზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრულ მნიშვნელობებთან.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული. ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლებები.
- მოერიდეთ ქსელის შტეფსელისა და კაბელის დაზიანებას. თუ ჩანაცვლება 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 მტეფსელით.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდედან ამოღებული ნრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტროგაყვანილობას უნდა ჰქონდეს იზოლაციის მოწყობილობა, რომელიც გამორთავს მოწყობილობას ქსელიდან ყველა პოლუსიდან, კონტაქტის ღიობის სიგანით მინიმუმ 3 მმ.

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

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

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

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

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

2.3 გამოყენება

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

- არ 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 ზედაპირად.
- როდესაც კარი ღიაა, მოწყობილობა მთავრდით ნაპერწკლებს და ღია ცეცხლს.
- შესანახად გამოიყენეთ მხოლოდ დამშვებული მინა და ქილები.

- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები მოწყობილობასთან ახლოს.
- არ გააზიაროთ თქვენი Wi-Fi პაროლი.

⚠ გარფთხილება!
 მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

2.4 მოვლა და გაწმენდა

⚠ გარფთხილება!
 დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

პიროლიზური გაწმენდა

- ყურადღებით წაიკითხეთ პიროლიზური გაწმენდის ყველა ინსტრუქცია
- პიროლიზური წმენდის და პირველი გაცხელების წინ ღუმლის კამერიდან მოაშორეთ შემდეგი:
 - ნებისმიერი ზედმეტი საკვების ნარჩენი, ზეთი თუ ცხიმის ლაქები / ნალექები.

- ნებისმიერი მოძრავი ობიექტი (მათ შორის, თაროები, გვერდითი რელსები და ა.შ., რომლებიც მოჰყვება პროდუქტს), განსაკუთრებით, ქვაბები, არაკრობადი ტაფები, ჭანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ.
- პიროლიზური წმენდის დროს ბავშვები მთლიანად უნდა მოწყობილობა ძალიან ცხელდება და წინა სავენტილაციო ღიობებიდან ცხელ ჰაერს გამოყოფს.
- პიროლიზური წმენდა გამოყოფს ორთქლს სამზარეულოს ნარჩენებიდან და სამშენებლო მასალებიდან. უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია საწყისი წინასწარი გათბობისა და პიროლიზური გაწმენდის დროს და მის შემდეგ.
- მინის პანელების დაზიანების თავიდან ასაცილებლად არ დადვართ 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 მთლიანად 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.

ორთქლზე მომზადება

- გამოიშვებულმა ორთქლმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა:
 - არ გააღოთ მოწყობილობის კარი ორთქლით მომზადების დროს.
 - ორთქლზე მომზადების შემდეგ ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი.

2.5 განკარგვა

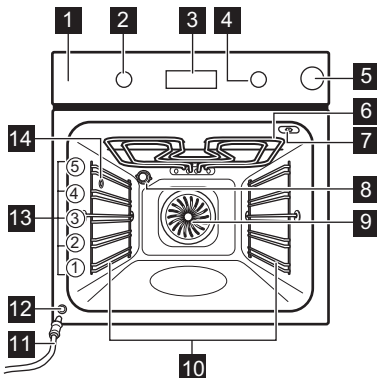
⚠ გარფთხილება!

დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

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

3. პროდუქტის აღწერა





3.1 ზოგადი მიმოხილვა












1 კონტროლის პანელი









- 2 ღილაკი სამზარეულოს ფუნქციებისთვის
- 3 დისპლეი
- 4 მართვის მბრუნავი ღილაკი
- 5 წყლის ავზი
- 6 გამათბობელი ელემენტი
- 7 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 8 ნათურა
- 9 ვენტილატორი
- 10 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 11 ჩამოსაშვები მილი
- 12 წყლის ჩამოსაშვები სარქველი
- 13 თაროს პოზიციები
- 14 ორთქლის გამომშვები

3.2 კონტროლის პანელი

	დააჭირეთ, რათა დააყენოთ ტაიმერის ფუნქციები.
	დააჭირეთ ამ ფუნქციის ჩასართავად: სწრაფი გაცხელება.
	შეეხეთ, მოწყობილობის ნათურის ჩასართავად და გამოსართავად.
	საკვების შიდა ტემპერატურის შესაცვლელად დააჭირეთ: საკვები პროდუქტების სენსორი
OK	დააჭირეთ არჩევანის დასადასტურებლად.

დისპლეის ინდიკატორები

	მოწყობილობა ჩაკეტილია.
	ქვე-მენიუ: მომზადება დასმარებით.
	ქვე-მენიუ: წმენდა.
	ქვე-მენიუ: პარამეტრები
	სწრაფი გაცხელება გააქტიურებულია.
	წყლის ავზი ცარიელია. ხელახლა აავსეთ ავზი.
	წყლის ავზი ნახევრად სავსეა.
	წყლის ავზი სავსეა.
	ორთქლზე მზადება გააქტიურებულია.

	საკვები პროდუქტების სენსორი გააქტიურებულია.
	წუთობრივი შემსენებელი გააქტიურებულია.
	მომზადების დრო გააქტიურებულია.
	დროში დაყოვნებული დაწყება გააქტიურებულია.
	მუშაობის ტაიმერი გააქტიურებულია.
	Wi-Fi გააქტიურებულია.
	დისტანციური მუშაობა გააქტიურებულია.
	პროგრესის ზოლი - ვიზუალურად წარმოგიდგინთ, როდესაც მოწყობილობა მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას ან როცა მზადების დრო დასასრულს უახლოვდება.

მოწყობილობის ჩასართავად:

- დააჭირეთ სახელურებს. სახელურები იხსნება (მხოლოდ შერჩეულ მოდელებში).
- ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური.
- პარამეტრების დასაყენებლად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.

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

4. პირველად გამოყენებამდე

4.1 დროის დაყენება.

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

- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური დროის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ ღილაკს OK.

4.2 წინასწარ გაცხელება და წმენდა



- წინასწარ შეათბეთ ცარიელი მოწყობილობა სუნის მოსაშორებლად. გაანიავეთ ოთახი.

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


ერთად. შეცვალეთ აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.

4.3 უსადენო კავშირი

ლუმელის დასაკავშირებლად თქვენ დაგჭირდებათ:

- უსადენო ქსელი ჩართული ინტერნეტ კავშირით.
 - იმავე უსადენო ქსელთან დაკავშირებული მობილური მოწყობილობა.
1. აპის ჩამოსატვირთად დაასკანერეთ QR კოდი, რომელიც განთავსებულია მომხმარებლის სახელმძღვანელოს უკანა ყდაზე. აპლიკაციის ჩამოტვირთვა პირდაპირ App Store-დან შეგიძლიათ.
 2. მიჰყევით აპლიკაციაში მოცემულ ინსტრუქციებს.
 3. დაატრიალეთ მომზადების ფუნქციის სახელური, რათა აირჩიოთ .
 4. დაატრიალეთ მართვის სახელური, რათა აირჩიოთ  / Wi-Fi. ჩართეთ ან გამორთეთ. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, შეცვლა: პარამეტრები.

Wi-Fi ნაგულისხმევად გამორთულია. ენერჯის დაზოგვის რჩევებისთვის იხილეთ ენერგოეფექტურობა.

 უსაფრთხოების მოსაზრებებიდან გამომდინარე, დისტანციური მუშაობა ავტომატურად ითიშება 24 სთ-ში. გაიმეორეთ კონფიგურაცია საჭიროების შემთხვევაში.

სიხშირე	2.4 გჰც WLAN 2400 - 2483.5 მჰც
პროტოკოლი	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
მაქსიმალური სიმძლავრე	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi მოდული	NIUS-50

4.4 პროგრამული უზრუნველყოფის ლიცენზიები






ამ პროდუქტში პროგრამული უზრუნველყოფა შეიცავს კომპონენტებს, რომლებიც უფასო და ღია პროგრამულ ადასტურებს ღია პროგრამული უზრუნველყოფისა და რობოტექნიკის საზოგადოების წვლილს პროექტის განვითარებაში.

სალიცენზიო პირობების მიხედვით გასაჯაროების საჭიროების მქონე ამ უფასო და ღია პროგრამული უზრუნველყოფის კომპონენტების წყაროს კოდზე წვდომის მისაღებად და საავტორო უფლებების და შესაბამისი სალიცენზიო პირობების შესახებ სრული ინფორმაციის გასაცნობად იხილეთ: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (საქალაქე NIUS).

5. ყოველდღიური გამოყენება

5.1 მომზადების ფუნქციები

-  **ნამდვილი კონვექციური მომზადება:** თანაბარი ცხობა, სინაზე, გამოშრობა
-  **კონვენციური მომზადება:** ტრადიციული ცხობა
-  **დაბალი ტენიანობა** (ორთქლის ფუნქცია): ხორცი, შინაური ფრინველი, ღუმლის კერძები, კასეროლები
-  **გაყინული საკვები:** კარტოფილი ფრი, კარტოფილის ნაჭრები ან სპრინგ-როლები

-  **პიცის ფუნქცია** (ორთქლის ფუნქცია 230°C-მდე): პიცის გამოცხობა
-  **ჭველა წვა:** ნამცხვრების ცხობა
-  **ცხობა ტენიანი ვენტილატორით:** ცხობა
-  **გრილი:** შეწვა, გრილზე მომზადება
-  **გრილზე შეწვა ტურბო რეჟიმში:** ხორცის შეწვა, მობრაწვა


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


5.2 პარამეტრი: გაცხელების ფუნქციები


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


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

5.3 ტაიმერი

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

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


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

 **დროში დაყოვნებული დაწყება:** საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად. ტაიმერის დროის დასრულებისას, გაისმება სიგნალის ხმა და მომზადება შეწყდება.

3. დაატრიალეთ კონტროლის სახელოური დროის დასაყენებლად.
4. დააჭირეთ OK
5. როდესაც დრო ამოწურება, დააჭირეთ OK და დაატრიალეთ სახელოურები გათიშვის პოზიციაზე, საჭიროების შემთხვევაში.




5.4 ორთქლზე მომზადება

1. დააჭირეთ წყლის ავზის სახურავს მის გასახსნელად.
2. წყლის ავზის დარჩენილი ნაწილი შეავსეთ ონკანის ცივი წყლით მაქსიმალურ დონემდე. არ გამოიყენოთ სხვა სითხეები.

დარწმუნდით, რომ არ აჭარბებთ ორთქლის სისტემის მაქსიმალურ ტევადობას (დაახლოებით 350 მლცარიელი მდგომარეობაში). თუ ავზი სავსეა, ეკრანზე ჩნდება სიმბოლო  და სიგნალი აღერდება.

3. შესწიეთ წყლის ავზი თავდაპირველ პოზიციაში.

4. შეგიძლიათ ორთქლზე მომზადება დააყენოთ ორი გზით:

- დაატრიალეთ მომზადების ფუნქციების სახელოური  ასარჩევად და ტემპერატურის დასაყენებლად დაატრიალეთ კონტროლის სახელოური.
- დაატრიალეთ მომზადების ფუნქციების სახელოური  და დაატრიალეთ კონტროლის სახელოური  ასარჩევად. დააჭირეთ OK. ფუნქციის (S1 - S...) ასარჩევად და, საჭიროების შემთხვევაში, ტემპერატურის დასაყენებლად, დაატრიალეთ კონტროლის სახელოური. დააჭირეთ OK ორჯერ.

5. საკვების ჩადებამდე მოწყობილობა წინასწარ გაცხელებული. მომზადების დროს ხელახლა შეავსეთ წყლის ავზი, თუ ავზის ინდიკატორი გიჩვენებთ, რომ ის ცარიელია.
6. მომზადების დასასრულს, მოწყობილობის გამოსართავად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელოური გამორთულ პოზიციაში. ფრთხილად გააღეთ კარი. გამოშვებული ტენიანობამ შეიძლება დამწვრობები გამოიწვიოს.
7. ორთქლზე ყოველი მომზადების შემდეგ ყოველთვის დაცალეთ წყლის ავზი ნადების დაგროვებისა და გაუმართაობის, მაგალითად, ორთქლის გამოსაშვები ღიობიდან წყლის დაღვრის თავიდან ასაცილებლად. დაცლამდე მინიმუმ 60 წთ დაელოდეთ.

ქვე-მენიუ: ორთქლზე მომზადება

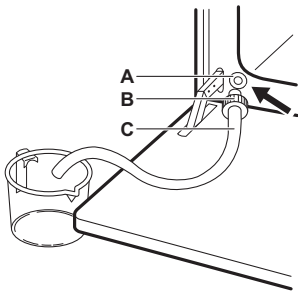
ფუნქცია	აღწერა
S1 AirFry Plus	აერთიანებს ორთქლსა და ჰაერზე შეწვას ხრაშუნა, წვნიანი და ჯანსაღი კერძებისთვის.
S2 ორთქლის რეგულაცია	ეს ფუნქცია დარჩენილ საჭმელს ორთქლით ნაზად აცხელებს (110–130°C - ტენიანი ხელახალი გაცხელება, 130–200°C - უფრო ხრაშუნა ხელმეორედ გაცხელება).
S3 პურის ცნობა	პურის საცნობად.

5.5 წყლის ავზის დაცლა

წყლის ავზის ინდიკატორი

<input type="checkbox"/>	ავზი სავსეა.
<input type="checkbox"/>	ავზი ნახევრად სავსეა.
<input type="checkbox"/>	ავზი ცარიელია. ხელახლა აავსეთ ავზი.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დარწმუნდით, რომ ის გაგრილდა.
2. დააერთეთ ჩამოსაშვები მილი **C** ჩამოსაშვებ სარქველზე **A** მაერთებლის მეშვეობით **B**.



3. მილის ბოლო **A**-ს დონის ქვემოთ უნდა იყოს და გააგრძელებთ **B**-ზე დაჭერა, დარჩენილი წლის შესაგროვებლად.
4. გამოაერთეთ **C** და **B** და გაამშრალეთ ღუმელის ინტერიერი რბილი ღრუბლით.

5.6 მენიუს ≡

გახსენით მენიუ მზადების დამხმარე ჭურჭელსა და პარამეტრებზე წვდომისათვის.

1. დაატრიალეთ მომზადების ფუნქციების სახელური ≡.

ეკრანზე ნაჩვენებია ✂, /, ⚙, ⏸.

2. ქვე-მენიუში შესასვლელად, დაატრიალეთ კონტროლის სახელური და აირჩიეთ ნატულა. დააჭირეთ OK.

5.7 პარამეტრი: მომზადება დახმარებით ✂





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








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

ქვე-მენიუ: მომზადება დახმარებით















ლევანდა	
	ფუნქციის გამოსაყენებლად, საჭიროა სენსორის კავშირის უზრუნველყოფა. იხილეთ საკვები პროდუქტების სენსორი.
	ორთქლით მზადებისათვის, შეავსეთ წყლის უჯრა წყლით.
<input type="checkbox"/>	საჭმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა.
<input type="checkbox"/>	თაროს დონე. იხილეთ პროდუქტის აღწერა.

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

P1	შემწვარი საქონლის ხორცი, ნახევრად უმი	1 - 1.5 კგ; 4 - 5 სმ სისქის
P2	შემწვარი საქონლის ხორცი, საშუალოდ შებრაწული	 2; საცნობი ლანგარი შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P3	შემწვარი საქონლის ხორცი, კარგად შებრაწული	
P4	სტიკი, 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, ჩალადაჯი) 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⁾	1 - 1.5 კგ; 4 - 5 სმ სისქის
P7	შემწვარი საქონლის ხორცი, საშუალოდ შებრაწული ¹⁾	 2; საცნობი ლანგარი შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P8	შემწვარი საქონლის ხორცი, კარგად შებრაწული ¹⁾	

P9	საქონლის ხორცის ფილე, ნახევრად უმი ¹⁾	0.5 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ სისქის
P10	საქონლის ხორცის ფილე, საშუალოდ მომზადებული ¹⁾	 2; საცნობი ლანგარი შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P11	საქონლის ხორცის ფილე, კარგად მომზადებული ¹⁾	
P12	შემწვარი ხბოს ხორცი (მაგ., ბეჭი), 0.8 - 1.5 კგ; 4 სმ სქელი	 2; შებრაწვა ცხაურაზე დაამატეთ სითხე. შეწვით თავდახურული.
P13	ღორის ხორცის კისერი ან ბეჭი, 1.5 - 2 კგ	 1; შებრაწვა ცხაურაზე გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P14	ღორის ხორცის აწეწილი, 1.5 - 2 კგ ¹⁾	 2; საცნობი ლანგარი გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ, რათა თანაბრად დაიბრაწოს.
P15	ღორის სუვი, ახალი, 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 ნეღლი, 2 - 3 სმ სისქის	 3; ღრმა 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 საცნობ ლანგარზე დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.

	<p>მთლიანი ქათამი, 1 - 1.5 კგ; ახალი  2; კასეროლი საცხობი ლანგარზე ყველა მხრიდან თანაბრად შესაწვავად, გადააბრუნეთ ქათამი მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ.</p>
P18	
	<p>ნახევარი ქათამი, 0.5 - 0.8 კგ  3; საცხობი ლანგარი</p>
P19	
	<p>ქათმის მკერდი, 180 - 200 გრ. ნაჭერზე  2; კასეროლი ცხაურაზე მეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე.</p>
P20	
	<p>ქათმის ფეხები, ახალი  3; საცხობი ლანგარი თუ ქათმის ფეხები ჯერ დაამარინაღეთ, მოსამზადებლად გამოიყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა და უფრო ხანგრძლივი პერიოდი.</p>
P21	
	<p>მთლიანი იხვი, 2 - 3 კგ  2; შებრაწვა ცხაურაზე მოათავსეთ ხორცი შესაწვავ ჭურჭელზე. გადააბრუნეთ იხვი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.</p>
P22	
	<p>მთლიანი ბატი 4 - 5 კგ  2; დრმა ტაფა დადეთ ხორცი დრმა საცხობ ლანგარზე. გადააბრუნეთ ბატი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.</p>
P23	
	<p>ხორცის რულეტი, 1 კგ  2; ცხაურა</p>
P24	
	<p>მთლიანი თევზი, გრილზე შემწვარი 0.5 - 1 კგ თევზზე  2; საცხობი ლანგარი წაუსვით თევზს კარაქი, სანელებლები და მწვანილი.</p>
P25	
	<p>თევზის ფილე  3; კასეროლი ცხაურაზე</p>
P26	
	<p>ჩიზქეიქი  2; \emptyset 28 სმ ჩამკეტაინი თუნუქის საცხობი ფორმა ცხაურაზე</p>
P27	
	<p>ვაშლის ნამცხვარი  3; საცხობი ლანგარი</p>
P28	
	<p>ვაშლის ტარტი  2; ღვეზლის გამოსაცხობი ფორმა ცხაურაზე</p>
P29	

	<p>ვაშლის ღვეზელი  1; \emptyset 22 სმ ღვეზლის გამოსაცხობი ფორმა ცხაურაზე</p>
P30	
	<p>ბრაუნი, 2 კგ ცომის  3; დრმა ტაფა</p>
P31	
	<p>მაფინები  3; მაფინის ლანგარი ცხაურაზე</p>
P32	
	<p>ფუნთუშის ნამცხვარი  2; ფუნთუშის გამოსაცხობი ფორმა ცხაურაზე</p>
P33	
	<p>გამომცხვარი კარტოფილი, 1 კგ  2; საცხობი ლანგარი გამოიყენეთ მთლიანი კანიანი კარტოფილი.</p>
P34	
	<p>მსხვილი ნაჭრები, 1 კგ  3; საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით დაჭერით კარტოფილი ნაჭრებად.</p>
P35	
	<p>გრილზე მომზადებული შერეული ბოსტნეული, 1 - 1.5 კგ  3; საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით დაჭერით ბოსტნეული ნაწილებად.</p>
P36	
	<p>კროკეტები, გაყინული, 0.5 კგ  3; საცხობი ლანგარი</p>
P37	
	<p>შემწვარი კარტოფილი, გაყინული, 0.75 კგ  3; საცხობი ლანგარი</p>
P38	
	<p>ხორცის / ბოსტნეულის ლაზანია პასტას მშრალი ფირფიტებით, 1 - 1.5 კგ  1; კასეროლი ცხაურაზე</p>
P39	
	<p>კარტოფილის გრატენი (უმი კარტოფილი) 1 - 1.5 კგ  1; კასეროლი ცხაურაზე გადააბრუნეთ კერძები მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.</p>
P40	
	<p>პიცა ახალი, თხელი  2; საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით</p>
P41	
	<p>პიცა ახალი, სქელი  2; საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით</p>
P42	
	<p>კიში  2; თუნუქის საცხობი ფორმა ცხაურაზე</p>
P43	

P44	ბაგეტი / ჩიხატა / თეთრი პური, 0.8 კგ
	☑ 2; საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით თეთრ პურს მეტი დრო ესაჭიროება.

P45	მთლიანი მარცვლეულის / ჭვავის / შავი პური, 1 კგ
	☑ 2; საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით/ ფუნთუშის გამოსაცხობი ფორმა ცხაურაზე

1) საჭმლის დაბალ ტემპერატურაზე მომზადება.

5.8 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	ღილაკის ტონები 1 - სიგნალი, 2 - დაწკაპუნება, 3 - ხმის გამორთვა
04	ხმოვანი სიგნალის დონე 1 - 4
05	საკვები პროდუქტების სენსორი მოქმედება 1 - გამაფრთხილებელი სიგნალი და შეწყვეტა, 2 - სიგნალი
06	მუშაობის ტაიმერი ჩართვა / გამორთვა
07	სინათლე ჩართვა / გამორთვა
08	სწრაფი გაცხელება ჩართვა / გამორთვა

პარამეტრი	მნიშვნელობა
09	წმენდის შემხსენებელი ჩართვა / გამორთვა
10	Wi-Fi ჩართვა / გამორთვა
11	ავტომატური დისტანციური მუშაობა ჩართვა / გამორთვა
12	ქსელის დავიწყება დიახ / არა
13	დემო-რეჟიმი აქტივაციის კოდი: 2468
14	პროგრამული ვერსია შემოწმება
15	ყველა პარამეტრის განულება დიახ / არა

5.9 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 შეუფერხებლად აგრძელებს მუშაობას.

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

🔒 OK - ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს.

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

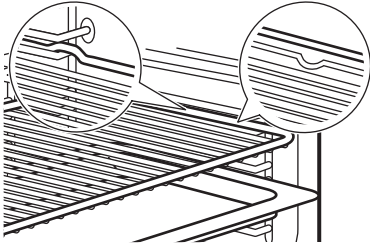
5.10 აქსესუარები



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

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

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




თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

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

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

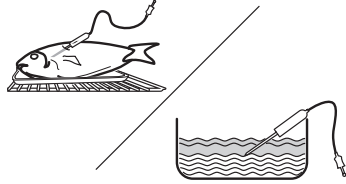
5.11 საკვები პროდუქტების სენსორი

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით. დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

- °C - ღუმელის ტემპერატურა. ის უნდა იყოს მინიმუმ 25°C-ით მაღალი საკვების სენსორის ტემპერატურაზე.
-  - კერძის სენსორის ტემპერატურა.

1. დააყენეთ მომზადების ფუნქცია და ღუმელის ტემპერატურა.
2. საკვების სენსორის ტემპერატურის სენსორის წვერი მოათავსეთ ხორცის

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



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

ქვემენიუში შეგიძლიათ აირჩიოთ სასურველი საკვების სენსორის დასრულების მოქმედება ქვემენიუში: პარამეტრები.

6. გამორთეთ მოწყობილობა.
7. მოხსენით საკვები პროდუქტების ტემპერატურის სენსორი ბუდიდან და ამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

6. მინიშნებები და რჩევები






6.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობაროა. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტებზე, გამოყენებული ინგრედიენტების

ხარისხსა და რაოდენობაზე. თუ თქვენ ვერ პოულობთ პარამეტრებს კონკრეტული რეცეპტისთვის, მოიძიეთ მისი მსგავსი.





დაითვალეთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.





ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

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

6.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემული ცხრილის შემოთავაზებები.













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

	°C			
ფვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	150	2	25 - 35	1)
ტარტალეტები, 8 ნაჭერი	170	2	20 - 30	1)
ბოსტნეული, მოხარშული, 0,4 კგ	180	3	35 - 45	1)
ვეგეტარიანული ომლეტი	200	3	25 - 30	6)
ხმელთაშუა ზღვის ბოსტნეული, 0,7 კგ	180	4	25 - 30	1)

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

6.3 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს IEC 60350-1.

		°C		
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 და 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
უცხიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 და 3	170	50 - 60	3)2)
ფხვიერი ნამცხვარი				

		°C		
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 და 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

გახუნული პური

		°C		
	4	მაქს.	1 - 5	3)2)

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

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით

- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- კირქვის ნარჩენების მოსაშორებლად გამოიყენეთ მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული თხევადი ნადების მოსაშორებელი.
- ტენი შეიძლება კონდენსირდეს მოწყობილობაში ან კარის მინის პანელებზე. კონდენსაციის შესამცივებლად, მომზადებამდე, მოწყობილობას 10 წუთით მუშაობის საშუალება მიეცით. არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტხანს.
- არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

7.2 თაროს დამჭერების

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან.
3. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.
4. დააბრუნეთ თაროების დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში. აღნიშნული ნაბიჯები უკუთანმიმდევრობით გაიმეორეთ.

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

7.3 პიროლიზური წმენდა

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

იმავე კარადაში თუ სხვა მოწყობილობაცაა დამონტაჟებული, ამ ფუნქციის მუშაობის

დროს პარალელურად ნუ გამოიყენებთ. ამან შეიძლება გამოიწვიოს ღუმელის ან კარადის დაზიანება.

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. ღუმელის ინტერიერი და კარის შიდა შუშა გაწმინდეთ თბილი წყლით, რბილი ტილოთი და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
4. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური \equiv რომ განსნათ მენიუ.
5. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური m/ და დააჭირეთ OK.

წმენდის პროგრამა	ხანგრძლივობა
C1 - მსუბუქი დასუფთავება	1 h
C2 - სტანდარტული დასუფთავება	1 h 30 min
C3 - საგულდაგულო დასუფთავება	2 h 30 min

6. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური გასუფთავების პროგრამის ასარჩევად და დააჭირეთ ლილაკს OK.
7. დააჭირეთ OK წმენდის დასაწყებად. წმენდის დაწყებისას მოწყობილობის კარი იბლოკება და სანათი ითიშება. არ ჩართოთ ფუნქცია, თუ სრულად არ დაგინურავთ ღუმელის კარი. კარის განბლოკვამდე ეკრანზე გამოჩნდება
8. გასუფთავების შემდეგ გამორთულ მდგომარეობაში გადაიყვანეთ

გაცხელების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური.

- დაიცადეთ, სანამ მოწყობილობა გაგრძელდება და კარი განიბლოკება. გაწმინდეთ ღუმელის ინტერიერი რბილი ტილოსა და წყლის გამოყენებით.

7.4 წმენდის შემსწავლელი

მზადების სესიის შემდეგ ეკრანზე აციმციმებული \equiv -ით მოწყობილობა შეგახსენებთ პიროლოზური წმენდის გამოყენებით გასუფთავების საჭიროებას. შემახსენებლის გამორთვას ქვე-მენიუდან შეძლებთ: პარამეტრები. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, შეცვლა: პარამეტრები-ით.

7.5 ორთქლით წმენდა

ეს წმენდის პროცედურა მოწყობილობიდან ნარჩენი ცხიმისა და საკვების ნაწილაკების მოსაცილებლად იყენებს ორთქლს.

- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
- მოხსენით ყველა აქსესუარი.
- გაწმინდეთ ღუმელის შიდა ნაწილი და კარის შიდა მინა მშრალი, რბილი ქსოვილით.
- დაატრიალეთ მომზადების ფუნქციების სახელური \equiv რომ შეხვიდეთ მენიუ.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რომ აირჩიოთ \equiv და დააჭირეთ OK.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური C4-ზე.
- წყლის ავზი შეავსეთ ცივი წყლით მაქსიმალურ დონემდე (350 მლ-მდე).
- დააჭირეთ OK როდესაც წმენდა იწყება, ნათურა ითიშება.

ხანგრძლივობა: 30 წთ
წმენდის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა. მოწყობილობა გამოირთვება.

- დაიცადეთ სანამ მოწყობილობა გაცივდება. კამერა გაამშრალეთ რბილი ნაჭრის გამოყენებით.

7.6 წყლის ავზის გაწმენდა

ეს წმენდის პროცედურა ამორებს და ხელს უშლის ორთქლის სისტემაში კირის დაგროვებას.

- დაცალეთ წყლის ავზი. იხილეთ განყოფილება ყოველდღიური გამოყენება, „წყლის ავზის დაცლა“.
- ჩაასხით 250მლ მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული თხევადი ნადების მოსამორებელი საშუალება წყლის ავზში.
- დაელოდეთ 60 წთ-ის განმავლობაში. დაცალეთ წყლის ავზი.
- ჩაასხით 350მლ წყალი წყლის ავზში ავზის გავლებისთვის. დაცალეთ წყლის ავზი.
- გაწმინდეთ წყლის ჩამოსაშვები მილი თბილი წყლითა და მსუბუქი სარეცხი საშუალებით.

ნადების მოცილების სიხშირე დამოკიდებულია წყლის სიხისტეზე და ორთქლზე მომზადების სიხშირეზე.

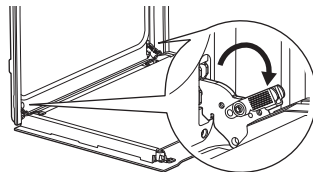
წყლის სიხისტის დონის გასაგებად, დაუკავშირდით თქვენს წყლის მომწოდებელს.

წყლის სიხისტე (°FH)	ორთქლის გამოყენება	გაწმინდეთ წყლის ავზი ყოველ (თვეები):
0 - 15 (რბილიდან საშუალომდე)	ხშირად (≥ კვირაში 1-ჯერ)	12
	იშვიათად (≤ თვეში 1-ჯერ)	24
≥16 (რთულიდან ძალიან რთულამდე)	ხშირად (≥ კვირაში 1-ჯერ)	6
	იშვიათად (≤ თვეში 1-ჯერ)	12

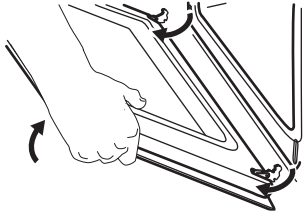
7.7 კარის მოხსნა და დაყენება

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

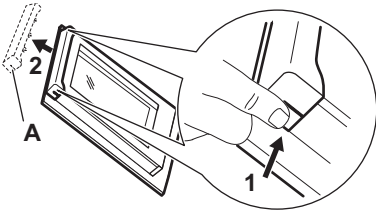
- მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ ორივე ანჯამა.
- ასწიეთ და გამოაჩეთ რაზა, სანამ დაწკაპუნების ხმას გაიგონებთ.



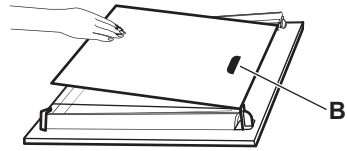
- ნახევრად დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე. შემდეგ ასწიეთ და გამოქაჩეთ კარი მისი ბუდიდან გამოსაღებად.



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



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



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

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

7.8 ნათურის გამოცვლა

გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან და დაელოდეთ მის გაციებას.

ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგი სანათით.

უკანა სანათი

- დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.
- გაწმინდეთ მინის საფარი.
- ჩაანაცვლეთ ნათურა.
- დააყენეთ მინის ხუფი.

8. ხარვეზების აღმოფხვრა

თუ თავად ვერ პოულობთ ამ პრობლემის გადაწყვეტის გზას, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. მომსახურების დეტალები მოცემულია ტექნიკური მანუსიათებლების ფირფიტაზე, რომელიც წინა ჩარჩოზეა განთავსებული. 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. - ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - ჩართულია.

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

ორთქლის გამომშვებიდან წყალი ჟონავს. - წყლის ავზში ზედმეტად ბევრი წყალია. იხილეთ განყოფილება ყოველდღიური გამოყენება, „წყლის ავზის დაცვა“.

წყლის ავზის დაცვის ინდიკატორი ანთებულია. - ავზში წყალი არ არის. აავსეთ წყლის ავზი. თუ ინდიკატორი კვლავ ანთებულია, იხილეთ მოვლა და დასუფთავება, წყლის ავზის გაწმენდა.

ორთქლზე საჭმლის მომზადების ფუნქცია არ მუშაობს. - ორთქლის შესასვლელ ღიობში კირის ნარჩენებია - გაწმინდეთ ორთქლის შესასვლელი (იხილეთ მოვლა

და დასუფთავება) ან თუ ავზში წყალი არ არის - შეავსეთ წყლის ავზი.

წყლის ავზის დაცვას სამ წუთზე მეტი დრო სჭირდება წინააღმდეგ შემთხვევაში ორთქლის მიწოდების ღიობიდან წყალი ჟონავს. - წყლის ავზში კირის ნარჩენებია. იხილეთ მოვლა და დასუფთავება, წყლის ავზის გასუფთავება.

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

Err C2 - სრულად ჩასვით საკვები პროდუქტების სენსორი შტაფსელის როზეტში.

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 იდენტიფიკაცია	NBR6P511SB 949494923 NBR6P531SB 949494870 NBR6P531SB 949494946 OR6PB51WSB 949494949 TR6PB511SB 949494924 TR6PB52XSB 949494947 TR6PB531SB 949494948 TR6PB531SB 949494951 TR6PB531SB 949494916 V7PBR521SB 949494943
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	61.2
ენერგოეფექტურობის კლასი	A++
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.93 კვტსთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.52 კვტსთ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1

სითბოს წყარო	ელექტრობა
ზმა	72 ლ
ღუმლის ტიპი	ჩასაშენებელი ღუმელი
მასა	NBR6P511SB 32.9 კგ NBR6P531SB 34.2 კგ NBR6P531SB 33.8 კგ OR6PB51WSB 33.1 კგ TR6PB511SB 32.6 კგ TR6PB52XSB 34.2 კგ TR6PB531SB 33.9 კგ TR6PB531SB 33.0 კგ TR6PB531SB 33.0 კგ V7PBR521SB 32.9 კგ

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN IEC 60350-1.

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

ენერჯის მოხმარება ლოდინის რეჟიმში	0.8 ვტ
ენერჯის მოხმარება ქსელის ლოდინის რეჟიმში	2.0 ვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში	20 წთ

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN 50564, EN 63474.


უსადენო ქსელური კავშირის ჩართვის და გამორთვის შესახებ ინსტრუქცია იხილეთ აქ: პირველად გამოიყენებამდე.


9.3 ენერჯის დაზოგვის რჩევები

- მომზადების დროს კარი დაკეტილი გქონდეთ და ხშირად არ გააღოთ.
- შეინარჩუნეთ კარის შუასადების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციას 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, ენერჯის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილატორით 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 ვენტილატორით (შერჩეული მოდელებისთვის) - ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). შემოწმებას გადის: IEC/EN 60350-1-ის შესაბამისად. ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს. ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება. ზოგიერთ მოდელში ესაჭიროება 30 წმ.
- როდესაც შესაძლებელია, გამორთეთ Wi-Fi ენერჯის დასაზოგად. იხილეთ პირველად გამოყენებამდე.
- ავტომატური გამორთვა - უსაფრთხოების მიზნით, თუ გაცხელების ფუნქცია გააქტიურებულია და არც ერთი პარამეტრი არაა შეცვლილი, მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ. მომზადების ფუნქციის უფრო დიდი ხნის გასააქტიურებლად, დააყენეთ მომზადების დრო. ავტომატური გამორთვა არ ვრცელდება დროში დაყოვნებული დაწყებაფუნქციის გამოყენებისას ან როდესაც სანატი ჩართულია.
 - 12.5 სთ: 30-115 °C
 - 8.5 სთ: 120-195 °C
 - 5.5 სთ: 200-245 °C
 - 3 სთ: მაქსიმუმ 250 °C

10. გარემოსდაცვითი საკითხები

საჭიროა მასალების გადამუშავება, თუ პროდუქტზე გამოსახულია სიმბოლო . გადამუშავებისთვის შესაფუთი მასალა მოათავსეთ შესაბამის კონტეინერში. დაგვემარეთ გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტრონი და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით.

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

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ... 23	7. УХОД И ОЧИСТКА..... 37
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... 25	8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 39
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 28	9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ 40
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 29	10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 41
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... 30	
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... 36	

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 и мобильными устройствами, на которых установлено специальное приложение.
- Храните все упаковочные материалы вне досягае-

мости 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 рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термомощуп (датчик температуры внутри продукта), ре-

комендованный для данного прибора.

- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной двер-

цы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно 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 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.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

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

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

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

2.3 Использование

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите 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.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не ставьте противни и поддоны непосредственно на дно камеры прибора;
 - не размещайте алюминиевую фольгу непосредственно на дне камеры прибора;
 - не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;
 - не оставляйте в приборе влажные блюда и продукты после приготовления;

- соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на производительность прибора.
- Используйте противень с увеличенной глубиной для пирогов с влажными начинками, так как фруктовые соки могут вызвать образование стойких пятен.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- Если прибор установлен за мебельной панелью, не закрывайте панель во время использования или до полного остывания прибора во избежание повреждения теплом и влагой.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный прибор содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками.
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед проведением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините его от сети.
- Убедитесь, что прибор остыл, чтобы избежать растрескивания стекла. Если стеклянные панели дверей повреждены, обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора — она тяжелая.
- Очищайте и сушите прибор, его камеру и аксессуары после каждого использования, чтобы предотвратить

- конденсацию пара, коррозию и снижение качества поверхности.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.
- Для очистки прибора и аксессуаров используйте салфетку из микрофибры, теплую воду и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки, растворители, предметы с острыми краями или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовых шкафов следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.

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 поручни и т. д., устанавливаемые 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 конструкционных 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 пиролизической 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 пиролизической очистки и могут выделять пары, которые в определенной степени являются вредными.

Приготовление на пару

- Выделяющийся пар может вызвать ожоги:

- Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
- После приготовления на пару открывайте дверцу прибора с осторожностью.

2.5 Утилизация

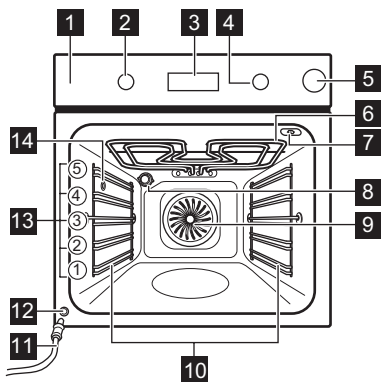
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удущья.

- 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 приготовления
- 3 Дисплей
- 4 Ручка управления
- 5 Резервуар для воды
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Гнездо для подключения термощупа
- 8 Лампа освещения
- 9 Вентилятор
- 10 Съёмная опора противня

- 11 Сливной шланг
- 12 Клапан для слива воды
- 13 Положения противня
- 14 Отверстие для выхода пара





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, чтобы задать температуру внутри продукта с помощью: Термощуп
	Нажмите для подтверждения вашего выбора.

Индикаторы, отображаемые на дисплее

	Прибор заблокирован.
	Подменю: Помощь в приготовлении.
	Подменю: Очистка.

	Подменю: Настройки
	Функция Быстрый прогрев включена.
	Резервуар для воды пустой. Заполните резервуар.
	Резервуар для воды заполнен наполовину.
	Резервуар для воды заполнен.
	Приготовление на пару включено.
	Функция Термощуп включена.
	Функция Таймер включена.
	Функция Время приготовления включена.
	Функция Отложенный запуск включена.

	Функция Таймер прямого отсчета включена.
	Функция Wi-Fi включена.
	Функция Удаленное управление 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 ОК.



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.

4.3 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимы:

- Беспроводная сеть с подключением к интернету.
 - Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.
1. Чтобы загрузить приложение, отсканируйте QR-код, указанный на задней стороне обложки руководства пользователя. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.
 2. Следуйте инструкциям по настройке приложения.
 3. Поверните ручку выбора режимов приготовления на .
 4. Поворачивая ручку управления, выберите  / Wi-Fi. Включите или выключите его. Подробнее в разделе Ежедневное использование, «Изменение»: Настройки.

Wi-Fi включен по умолчанию. Подробнее в разделе Энергетическая эффективность, «Советы по энергосбережению».

i В целях безопасности функция удаленного управления автоматически отключается по истечении 24 ч. При необходимости повторите процедуру подключения.

Частота	2.4 ГГц WLAN 2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Макс. мощность	EIRP < 20 дБм (100 мВт)

Модуль Wi-Fi NIUS-50










4.4 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение в этом приборе содержит компоненты, разработанные на основе ПО с открытым исходным кодом. AEG признает вклад сообществ разработчиков открытого ПО и робототехники в данный проект.

Доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения, условия лицензии которых требуют публикации, а также полную информацию об авторских правах и действующих условиях лицензии можно найти на <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


5.1 Режимы приготовления

	Горячий воздух: Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание
	Традиционное приготовление: Традиционное выпекание
	Слабый пар (функция пара): Мясо, птица, запеченные блюда, запеканки
	Замороженные продукты: Картофель фри, картофель по-деревенски, спринг-роллы
	Пицца (функция пара до 230°C): 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 приготовления 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:** Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления. По завершении отсчета прозвучит сигнал, и приготовление прекратится.




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 Приготовление на пару

1. Прижмите резервуар для воды, чтобы открыть его.
2. Залейте холодную водопроводную воду в резервуар для воды до максимальной отметки. Не используйте другие жидкости.

Не выходите за пределы максимальной емкости паровой системы (примерно 350 мл при заполнении пустого резервуара). При полном резервуаре на дисплее появится символ  и передается звуковой сигнал.




3. Установите резервуар для воды на место.
4. Настроить приготовление с использованием пара можно двумя способами:
 - Поверните ручку выбора режима приготовления, чтобы выбрать , и поверните регулятор температуры.
 - Поверните ручку выбора режима приготовления на  и поверните регулятор на отметку . Нажмите ОК. Поверните ручку управления, чтобы выбрать функцию (S1 – S...) и, если необходимо, установите температуру. Нажмите ОК дважды.
5. Разогрейте прибор перед тем, как разместить в нем продукты. Если во время приготовления индикатор уровня воды показывает, что резервуар пустой, долейте воду.
6. По завершении приготовления выключите прибор, повернув ручку выбора режимов приготовления в положение «выключено». Осторожно откройте дверцу. Выходящий пар может привести к получению ожогов.
7. Всегда опорожняйте резервуар для воды после каждого цикла приготовления на пару, чтобы предотвратить образование накипи и избежать таких проблем, как вытекание воды из отверстия выхода пара. Перед опорожнением подождите не менее 60 мин.

Подмену: Приготовление на пару

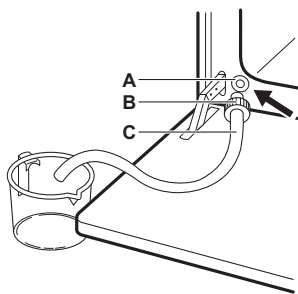
Функция	Описание
S1 AirFry Plus	Комбинация пара и аэрогриля для приготовления хрустящих, сочных и полезных блюд.
S2 Регенерация	Эта функция мягко разогревает остатки блюд паром (110–130°C — влажный разогрев, 130–200°C — хрустящая корочка).
S3 Хлеб	Выпекание хлеба.

5.5 Опорожнение резервуара для воды

Индикаторы состояния емкости для воды

	Резервуар заполнен.
	Резервуар заполнен наполовину.
	Резервуар пуст. Заполните резервуар.


1. Выключите прибор и убедитесь, что он остыл.
2. Подсоедините сливной шланг **C** к выпускному клапану **A** через разъем **B**.



3. Удерживайте конец шланга ниже уровня **A** и нажмите кнопку **B**, чтобы собрать оставшуюся воду.
4. Отсоедините **C** и **B**, а затем насухо протрите камеру духового шкафа мягкой губкой.

5.6 Меню

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



1. Поверните ручку выбора режимов приготовления на отметку .

На дисплее отображается , , , .





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

5.7 Настройка: Помощь в приготовлении



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



1. Поверните ручку выбора режимов нагрева на отметку .
2. Поверните ручку управления на отметку . Нажмите **OK**.
3. Подверните ручку управления, чтобы выбрать блюдо (P1 – P...). Нажмите **OK**.
4. Поставьте в прибор. Нажмите **OK**.
5. По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.



Подменю: Помощь в приготовлении

Условные обозначения	
	Для использования этой функции необходимо подключить термошуп. Подробнее в разделе «Термошуп».
	Залейте воду приготовления на пару в выдвижной резервуар для воды.
	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	1–1,5 кг; толщина 4–5 см
P2	Ростбиф, средне прожаренный	  2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P3	Ростбиф, хорошо прожаренный	Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.

P4	Стейк, средне прожаренный , 180–220 г штука; толщина 3 см   3; противень для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
-----------	---



P5	Говядина жареная / тушеная (спинка, окорок), 1,5–2 кг   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⁾	1–1,5 кг; толщина 4–5 см
-----------	--	--------------------------

P7	Ростбиф, средне прожаренный ¹⁾	  2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
-----------	--	--



P8	Ростбиф, хорошо прожаренный ¹⁾	Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
-----------	--	--

P9	Филе говядины, с кровью ¹⁾	0,5–1,5 кг; толщина 5–6 см
-----------	--	----------------------------



P10	Филе говядины, средне прожаренное ¹⁾	  2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
------------	--	--



















P11	Филе говядины, прожаренное ¹⁾	Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
------------	---	--




















P12	Жареная телятина (например, лопатка), 0,8–1,5 кг; толщина 4 см
------------	---

P12	  2; противень для жарки на решетке Добавьте жидкость. Жарка под крышкой.
------------	--

P13	Жареная свиная шея или лопатка , 1,5–2 кг
------------	--

P13	  1; противень для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления переверните мясо.
------------	--

P14	Рваная свинина 1,5–2 кг ¹⁾   2; эмалированный противень По истечении половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.
P15	Свежая 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; 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 предварительного 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  3; эмалированный противень
P29	Яблочный тарт   2; круглая форма на решетке
P30	Яблочный пирог   1; \emptyset 22 см круглая форма на решетке
P31	Брауни , 2 кг теста  3; глубокий противень для жарки
P32	Маффины  3; 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 ☑ 1; 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; 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; эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.
P45	Цельнозерновой / ржаной / черный хлеб, 1 кг ☑ 2; эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки / прямоугольная форма на решетке

¹⁾ Приготовление при пониженной температуре.

5.8 Изменение: Настройки

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева на отметку ☰.

2. Поверните ручку управления на отметку . Нажмите ОК.
3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать настройку. Нажмите ОК.
4. Поверните ручку управления, чтобы изменить значение. Нажмите ОК.
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	Термощуп Действие	1 – Сигнал и остановка, 2 – Сигнал
06	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
07	Освещение	Вкл / Выкл
08	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
09	Напоминание об очистке	Вкл / Выкл
10	Wi-Fi	Вкл / Выкл
11	Удаленная авт. эксплуатация	Вкл / Выкл
12	Забудь сеть	Да/Нет
13	Деморежим	Код запуска: 2468
14	Версия ПО	Проверьте
15	Заводские Установки	Да/Нет

5.9 Блокировка кнопок


Эта функция предотвращает случайное изменение настроек прибора.

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

При включении после выключения прибора панель управления остается заблокиро-

ванной во избежание случайного включения прибора.

⏹ OK — нажмите и удерживайте для включения и выключения функции.

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

5.10 Аксессуары

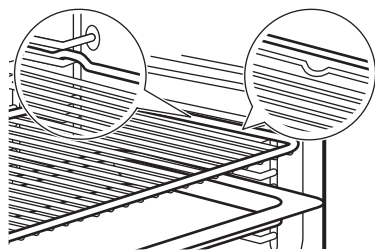


Доступные аксессуары зависят от модели.

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

За более подробной информацией обратитесь к местному поставщику.

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



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

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

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

5.11 Термощуп

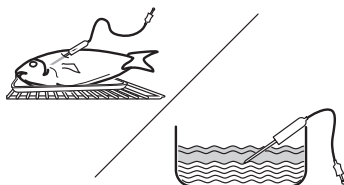
Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- °C — температура в духовом шкафу. Она должна быть как минимум на 25°C выше значения на термощупе.

-  — температура на термощупе.

1. Установите функцию приготовления и температуру духового шкафа.
2. Вставьте наконечник термощупа по центру куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Для запеканок наконечник термощупа необходимо размещать точно по центру, в уплотненной части блюда. Убедитесь, что наконечник не касается дна формы.



3. Вставьте штекер термощупа в гнездо внутри прибора. Подробнее в разделе Описание прибора. На дисплее отображается текущая температура термощупа.
4. Поверните ручку управления, чтобы установить температуру на термощупе. Нажмите OK.
5. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.

Нужное действие в завершение применения термощупа можно выбрать в подменю Настройки.

6. Выключите прибор.
7. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.






6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

6.1 Рекомендации по приготовлению

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

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Символы, используемые в таблицах:

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

6.2 Влажная конвекция

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








	°C			
Сладкие булочки, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Рулеты, 9 шт.	180	2	30–40	1)
Пицца, замороженная, 0,35 кг	220	2	10–15	2)
Швейцарский рулет	170	2	25–35	1)
Шоколадный торт	175	3	25–30	1)
Суфле, 6 шт.	200	3	25–30	3)
Бисквитный корж для флана	180	2	15–25	4)
Бисквитный торт	170	2	40–50	5)
Отварная рыба, 0,3 кг	180	3	20–25	1)
Рыба, целиком, 0,2 кг	180	3	25–35	1)

	°C			
Рыбное филе, 0,3 кг	180	3	25–30	6)
Тушеное мясо, 0,25 кг	200	3	35–45	1)
Шашлык, 0,5 кг	200	3	25–30	1)
Печенье, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Макаруны, 24 шт.	180	2	25–35	1)
Маффины, 12 шт.	170	2	30–40	1)
Несладкие изделия, 20 шт.	180	2	25–30	1)
Печенье из песочного теста, 20 шт.	150	2	25–35	1)
Тарталетки, 8 шт.	170	2	20–30	1)
Овощи, тушеные, 0,4 кг	180	3	35–45	1)
Вегетарианский омлет	200	3	25–30	6)
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	180	4	25–30	1)

- 1) Используйте стандартный противень или поддон.
- 2) Используйте решетку.
- 3) Используйте шесть керамических формочек на решетке.
- 4) Используйте форму для основы флана на решетке.
- 5) Используйте емкость для диетического приготовления на решетке.
- 6) Используйте сковороду для пиццы на решетке.

6.3 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

		°C		
Мелкая выпечка (20 шт. на противне)				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 и 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Яблочный пирог, две формы Ø20 см				

		°C		
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 и 3	170	50 - 60	3)2)
Песочное печенье				

		°C		
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тосты				
	4	макс.	1 - 5	3)2)

1) Используйте Эмалированный противень.
2) Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.
3) Используйте Решетка.

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

7.2 Снятие направляющих

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

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

7.3 Пиролитическая очистка

При выборе этой программы происходит выгорание остатков загрязнений в камере


прибора. Используйте ее для глубокой очистки прибора.

Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового или мебельного шкафа.


1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Снимите все аксессуары.
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 **OK**.

Программа очистки	Длительность
C1 - Легкая очистка	1 h
C2 - Нормальная очистка	1 h 30 min
C3 - Тщательная очистка	2 h 30 min

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



7. Нажмите на **OK**, чтобы начать очистку. При начале процедуры очистки дверца прибора блокируется, а лампа освещения отключается. Не запускайте функцию, если дверца духового шкафа не была полностью закрыта. Пока дверца не будет разблокирована, на дисплее отображается .
8. После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выключено».
9. Подождите, пока прибор остынет и дверца разблокируется. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью, смоченной водой.

7.4 Напоминание об очистке

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

7.5 Очистка паром

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

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Извлеките все аксессуары.
3. Протрите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы сухой мягкой салфеткой.
4. Поверните ручку выбора режимов приготовления на отметку , чтобы войти в Меню.
5. Поверните ручку управления, чтобы выбрать  и нажмите **OK**.
6. Поверните ручку управления, чтобы выбрать **S4**.
7. Залейте холодную водопроводную воду в резервуар для воды до отметки максимального уровня (около 350 мл).
8. Нажмите **OK**. При запуске процедуры очистки лампа освещения выключается.

Длительность: 30 мин

По окончании очистки раздастся звуковой сигнал. Выключается прибор.

9. Подождите, пока прибор остынет. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

7.6 Очистка резервуара для воды

В ходе данной процедуры очистки удалится накипь и предотвращается ее образование в системе подачи пара.

1. Слейте воду из резервуара. См. Ежедневное использование, «Опорожнение резервуара для воды».
2. Налейте в резервуар для воды 250мл жидкости для удаления накипи, рекомендованной производителем.
3. Подождите 60 мин. Слейте воду из резервуара.
4. Налейте 350мл воды в резервуар, чтобы промыть его. Слейте воду из резервуара.
5. Промойте сливную трубу теплой водой с мягким моющим средством.

Частота удаления накипи зависит от жесткости воды и частоты приготовления блюд с использованием пара.

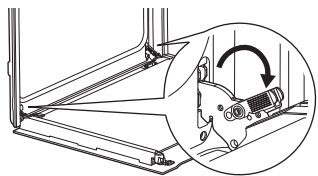
Для проверки уровня жесткости воды обратитесь на предприятие водоснабжения.

Жесткость воды (°dH)	Использование пара	Очищайте резервуар для воды каждые (месяца):
0–15 (от мягкой до средней жесткости)	Часто (≥1 раза в неделю)	12
	Редко (≤1 раза в месяц)	24
≥16 (от жесткой до очень жесткой)	Часто (≥1 раза в неделю)	6
	Редко (≤1 раза в месяц)	12

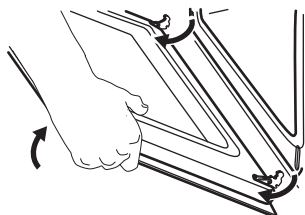
7.7 Снятие и установка дверцы

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

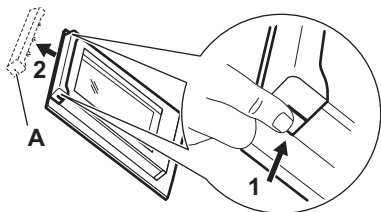
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.
2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.



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

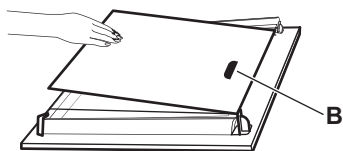


4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
5. Возьмитесь за отделку дверцы **A** на ее верхней кромке с двух сторон и прижмите внутрь, чтобы освободить защелку.



6. Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.
7. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно

вытащите их по одной вверх из направляющей. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
9. После очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа.

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

7.8 Замена лампы

Отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.

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

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу.
4. 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.
- Функция Блокировка кнопок включена.
- Включено автоматическое отключение.

Лампа не работает. — Лампа перегорела. Замените лампу.

Лампа выключена. — Включено Влажная конвекция.

Термошуп не работает. — Штекер Термошуп неплотно вставлен в гнездо.

Из отверстия для выхода пара вытекает вода. — В резервуаре для воды слишком много воды. См. Ежедневное использование, «Опорожнение резервуара для воды».

Светится индикатор пустого резервуара для воды. — В резервуаре нет воды. Заполните резервуар для воды. Если индикатор не гаснет, обратитесь к разделу Уход и очистка, «Очистка резервуара для воды».

Приготовление на пару не работает. — Выход пара забит известковым налетом. Очистите выходное отверстие для пара (подробнее в разделе Уход и очистка) или наполните резервуар, если в нем нет воды.

Слив воды из резервуара занимает более трех минут или вода вытекает из выходного отверстия для пара. — В резервуаре для воды есть известковый налет. Обратитесь к разделу Уход и очистка, «Очистка резервуара для воды».

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

Err C2 — Полностью вставьте штекер Термошуп в гнездо.

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	NBR6P511SB 949494923 NBR6P531SB 949494870 NBR6P531SB 949494946 OR6PB51WSB 949494949 TR6PB511SB 949494924 TR6PB52XSB 949494947 TR6PB531SB 949494948 TR6PB531SB 949494951 TR6PB531SB 949494916 V7PBR521SB 949494943
Индекс энергоэффективности	61.2
Класс энергетической эффективности	A++
Потребление энергии в стандартном режиме	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.52 кВт·ч/цикл
Количество камер	1

Источник нагрева	Электричество
Объем камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса	NBR6P511SB 32,9 кг NBR6P531SB 34,2 кг NBR6P531SB 33,8 кг OR6PB51WSB 33,1 кг TR6PB511SB 32,6 кг TR6PB52XSB 34,2 кг TR6PB531SB 33,9 кг TR6PB531SB 33,0 кг TR6PB531SB 33,0 кг V7PBR521SB 32,9 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
Энергопотребление в режиме ожидания сети	2,0 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, EN 63474.


Инструкции по активации и деактивации беспроводного сетевого подключения представлены в разделе Перед первым использованием.


9.3 Советы по энергосбережению

- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.
- Следите за чистой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
- Пользуйтесь металлической или темной посудой без отражающих поверхностей.
- Пропустите предварительный разогрев, если он не требуется.
- Минимизируйте перерывы между выпечкой нескольких блюд.
- По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию (только на некоторых моделях).

- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10 мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна.
- 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.
- По возможности выключите Wi-Fi для экономии энергии. Подробнее в разделе Перед первым использованием.
- В целях безопасности при включенной функции приготовления и при условии, что пользователь не выполняет никаких настроек, прибор автоматически выключается через определенное время. Чтобы продлить работу функции приготовления, установите ее время. Автоматическое отключение не работает с функцией Отложенный запуск или при включенном освещении.
 - 12,5 ч: 30–115 °C
 - 8,5 ч: 120–195 °C
 - 5,5 ч: 200–245 °C
 - 3 ч: 250 – максимум °C

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	42	6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	54
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	44	7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	56
3. ОПИС ВИРОБУ.....	47	8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	58
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	48	9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	59
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	49	10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	60

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

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

1.2 Загальна безпека

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

вісний центр або інші особи, що мають аналогічну кваліфікацію.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури всередині продукту), рекомендований для цього приладу.
- 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 аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери 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 інструкції зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та закриті 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 від всіх полюсів, 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.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

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

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

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

2.3 Користування

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте технічні специфікації приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- 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.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не розміщуйте посуд або предмети безпосередньо на дні камери;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте вологий посуд та їжу в приладі після приготування;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на продуктивність приладу.
- Використовуйте глибоке деко для пирогів із вологою начинкою, оскільки 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 вологості.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампи з тими самими технічними характеристиками.
- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.4 Догляд та очищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі.
- Переконайтеся, що прилад охолонув, щоб уникнути розтріскування скла. Якщо скляні панелі дверцят пошкоджені, зверніться до авторизованого сервісного центру для їх заміни.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, оскільки вони важкі.
- Після кожного використання очищуйте та сушіть прилад, камеру всередині та аксесуари, щоб запобігти конденсації пари, корозії та погіршенню стану поверхні.
- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщин, здуття, розшарування, скручування, липкості, корозії або інших видимих змін текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтесь інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.
- Для очищення приладу та аксесуарів використовуйте мікрофіброву серветку, змочену теплою водою з нейтральним мийним засобом. Не використовуйте абразивні засоби, губки, розчинники, гострі або металеві предмети.
- Користуючись спреєм для духової шафи, дотримуйтесь інструкцій з безпеки, зазначених на упаковці.

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 полочки, 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.

Приготування на парі

- Пара може спричинити опіки:
 - Не відчиняйте дверцята приладу під час приготування на парі.
 - Після приготування на парі обережно відчиніть дверцята приладу.

2.5 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

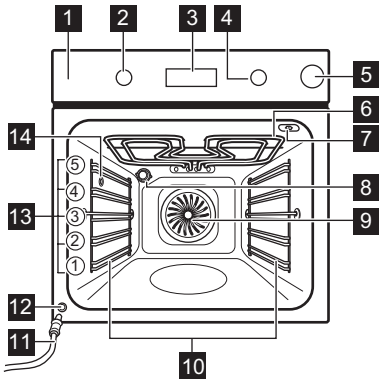
Існує небезпека травмування або задушення.

- 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 приготування
- 3 Дисплей
- 4 Ручка керування
- 5 Резервуар для води
- 6 Нагрівальний елемент
- 7 Гніздо термощупа
- 8 Лампа
- 9 Вентилятор
- 10 Опорна рейка, знімна
- 11 Зливна труба
- 12 Клапан вихідного отвору для води
- 13 Рівні полиць
- 14 Випускний отвір для пари

3.2 Панель керування

	Натисніть, щоб установити функції таймера.
	Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Швидкий нагрів.
	Натисніть, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
	Натисніть, щоб встановити температуру всередині страви за допомогою: Термощуп
OK	Натисніть для підтвердження вибору.

Індикатори на дисплеї

	Прилад заблоковано.
	Підменю: Допомога під час готування.
	Підменю: Очищення.
	Підменю: Налаштування
	Функцію Швидкий нагрів увімкнено.
	Резервуар порожній. Заповніть резервуар.
	Резервуар для води заповнений наполовину.
	Резервуар для води повний.
	Приготування на парі увімкнено.
	Функцію Термощуп увімкнено.
	Функцію Таймер увімкнено.
	Функцію Час готування увімкнено.
	Функцію Відкладений запуск увімкнено.
	Функцію Таймер прямого відліку увімкнено.
	Функцію Wi-Fi увімкнено.
	Функцію Дистанційна робота 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:  1 год,  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.


4.3 Бездротове підключення

Щоб підключити прилад, потрібно:

- бездротова мережа з виходом в інтернет;
 - мобільний пристрій, підключений до тієї ж бездротової мережі.
1. Щоб завантажити застосунок, відскануйте QR-код, який міститься на звороті інструкції з експлуатації. Ви також можете завантажити застосунок безпосередньо з магазину застосунків.
 2. Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення застосунку.
 3. Поверніть перемикач функцій приготування, щоб вибрати .

4. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Wi-Fi. Увімкніть або вимкніть. Докладніше в розділі Щоденне користування, «Зміна: Налаштування».

Wi-Fi увімкнено за стандартним налаштуванням. Докладніше в розділі Енергоефективність, «Поради щодо енергозбереження».

 3 міркувань безпеки режим дистанційної роботи автоматично вимикається через 24 год. За потреби повторіть встановлення.

Частота	2.4 ГГц WLAN 2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимальна потужність	EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50










4.4 Ліцензії на програмне забезпечення

Програмне забезпечення в цьому продукті містить компоненти, створені на основі вільного програмного забезпечення з відкритим кодом. AEG визнає внесок спільноти розробників вільного програмного забезпечення та робототехніки у проект розробки.

Для отримання доступу до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також для перегляду повної інформації про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Функції приготування

	Вентилятор: Рівномірне випікання, ніжність, сушіння
	Традиційне готування: Традиційне випікання
	Низька вологість (функція пари): М'ясо, птиця, страви для духовки, запіканка
	Заморожена їжа: Картопля фрі, картопляні скибочки, рулетки з начинкою
	Функція «Піца» (функція пари до 230°C): 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 нагрівання

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 ручки, щоб вибрати функцію приготування 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. Коли таймер завершує відлік, лунає сигнал, і приготування зупиняється.

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

5.4 Приготування на парі

1. Натисніть на резервуар для води, щоб відкрити його.
2. Наповніть резервуар для води холодною водопровідною водою до максимального рівня. Не використовуйте інші рідини.

Переконайтеся, що ви не перевищуєте максимальну ємність парової системи (приблизно 350 мл, якщо заливати в порожній резервуар). Якщо резервуар повний, на дисплеї з'являється  і лунає звуковий сигнал.

3. Вставте резервуар для води в початкове положення.
4. Налаштувати приготування на парі можна двома способами:
 - Поверніть перемикач функцій приготування, щоб вибрати  і установити температуру ручкою керування.
 - Поверніть перемикач функцій приготування на , а ручкою керування виберіть . Натисніть **OK**. Поверніть ручку керування, щоб вибрати функцію (S1–S...), і за потреби встановити температуру. Натисніть **OK** двічі.
5. Попередньо прогрійте прилад перед розміщенням в ньому продуктів. Якщо індикатор показує, що резервуар порожній, можна долити воду безпосередньо під час готування.




- Після завершення приготування поверніть перемикач функцій в положення «вимкнено», щоб вимкнути прилад. Обережно відкрийте дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.
- Завжди спорожняйте резервуар для води після кожного приготування на парі, щоб запобігти утворенню накипу та уникнути таких проблем, як витікання води з отвору для виходу пари. Зачекайте щонайменше 60 хв перед спорожненням.

Підменю: Приготування на парі

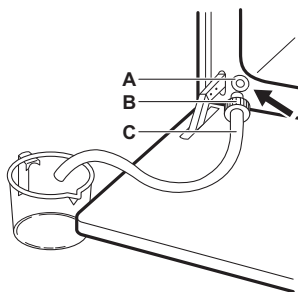
Функція	Опис
S1 AirFry Plus	Поєднує пару з аерогрилем для отримання хрустких, соковитих і корисних страв.
S2 Регенерація парю	Ця функція обережно розігріває залишки страв парю (110–130°C — вологе нагрівання, 130–200°C — розігрівання зі скоринкою).
S3 Випікання хлібу	Для випікання хліба.

5.5 Спуск води з резервуару

Індикатор резервуара для води

	Резервуар заповнений.
	Резервуар заповнений наполовину.
	Резервуар порожній. Заповніть резервуар.


- Вимкніть прилад і переконайтеся, що він холодний.
- Приєднайте зливну трубу **C** до випускного клапана **A** через з'єднувач **B**.



- Тримаючи кінець труби нижче рівня **A**, ритмічно натискайте **B**, щоб зібрати залишки води.
- Від'єднайте **C** та **B** і витріть насухо внутрішню частину духової шафи м'якою губкою.

5.6 Меню

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



- Поверніть перемикач функцій приготування на позначку .

На дисплеї відображаються , , , .

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

5.7 Налаштування: Допомога під час готування

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

- Поверніть перемикач функцій нагрівання на позначку .
- Поверніть ручку керування на позначку . Натисніть **OK**.
- Поверніть ручку керування, щоб вибрати страву (P1–P...). Натисніть **OK**.
- Покладіть продукти всередину приладу. Натисніть **OK**.
- Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування за потреби.
























Підменю: Допомога під час готування



















Позначення	
	Для використання функції необхідно підключити термощуп. Докладніше в розділі «Термощуп».
	Для приготування на парі налийте воду в лоток для води.
	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	1–1,5 кг; товщина 4–5 см
P2	Ростбїф, помірно просмажений	2; деко для випікання 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, непросмажений¹⁾	1–1,5 кг; товщина 4–5 см
P7	Ростбїф, помірно просмажений¹⁾	2; деко для випікання Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
P8	Ростбїф, добре просмажений¹⁾	Помістіть у прилад.

P9	Філе яловичини, непросмажене¹⁾	0,5–1,5 кг; товщина 5–6 см
P10	Філе яловичини, помірно просмажене¹⁾	2; деко для випікання Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці.
P11	Філе яловичини, просмажене¹⁾	Помістіть у прилад.
P12	Запечена телятина (наприклад, лопатка), 0,8–1,5 кг; товщина 4 см	2; деко для смаження на комбінованій решітці Додайте рідини. Запекати під кришкою.
P13	Запечена свиняча шийка або лопатка, 1,5–2 кг	1; деко для смаження на комбінованій решітці Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P14	Свинина смикана, 1,5–2 кг¹⁾	2; деко для випікання Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
P15	Свиняча вирізка, сира, 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	Ягнча нога з кісткою, 1,5–2 кг; товщина 7–9 см	2; деко для смаження на деку для випікання Додайте рідину. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P18	Курка ціла, 1–1,5 кг; сира	2; форма для запікання на деку для випікання Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.

P19	  3; деко для випікання
P20	  2; форма для запікання на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці.
P21	  3; деко для випікання Якщо ви спершу маринуйте курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.
P22	  2; деко для смаження на комбінованій решітці Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку, коли мине половина часу готування.
P23	  2; глибоке деко Покладіть м'ясо у глибоке деко для випічки. Переверніть гуску, коли мине половина часу готування.
P24	  2; комбінована решітка
P25	  2; деко для випікання Змастіть рибу маслом, спеціями та травами.
P26	  3; форма для запікання на комбінованій решітці
P27	 2; \varnothing 28 см роз'ємна форма на комбінованій решітці
P28	 3; деко для випікання
P29	  2; кругла форма на комбінованій решітці
P30	  1; \varnothing 22 см кругла форма на комбінованій решітці
P31	 3; глибоке деко

P32	 3; форма для мафінів на комбінованій решітці
P33	 2; прямокутна форма на комбінованій решітці
P34	 2; деко для випікання Використовуйте цілу картоплю в шкірці.
P35	 3; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання Поріжте картоплю на шматочки.
P36	 3; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання Поріжте овочі на шматочки.
P37	 3; деко для випікання
P38	 3; деко для випікання
P39	  1; форма для запікання на комбінованій решітці
P40	  1; форма для запікання на комбінованій решітці Оберніть страву, коли мине половина часу готування.
P41	  2; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання
P42	   2; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання
P43	  2; форма для випікання на комбінованій решітці

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

1) Приготування за низької температури.

5.8 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	Звук кнопок	1 – Короткий гудок, 2 – Клацання, 3 – Без звуку
04	Рівень гучності	1 - 4
05	Термошуп Дія	1 – Сигнал і зупинка, 2 – Сигнал
06	Таймер прямого відліку	Увімк / Вимк
07	Підсвітка	Увімк / Вимк
08	Швидкий нагрів	Увімк / Вимк
09	Нагадування про очищення	Увімк / Вимк
10	Wi-Fi	Увімк / Вимк

	Налаштування	Значення
11	Автоматичне дистанційне функціонування	Увімк / Вимк
12	Забути мережу	Так / Ні
13	Деморежим	Код активації: 2468
14	Версія програмного забезпечення	Перевірте
15	Скинути всі налаштування	Так / Ні

5.9 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 увімкнення, коли прилад вимкнено, панель керування продовжує блокуватися, що запобігає ненавмисному увімкненню приладу.

OK — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути або вимкнути функцію.

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

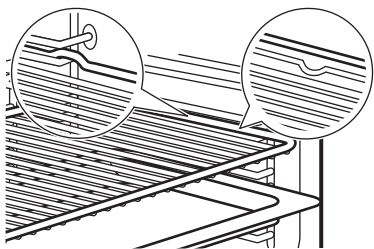
5.10 Аксесуари



Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що поставляються разом із приладом. Додаткові аксесуари

можна замовити окремо. По додаткову інформацію зверніться до місцевого постачальника.

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



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

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

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

5.11 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту.

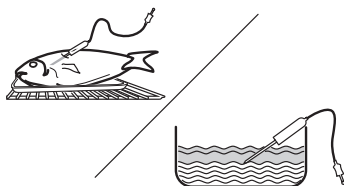
Необхідно встановити два значення температури:

- $^{\circ}\text{C}$ — температура духової шафи. Вона повинна бути принаймні на 25°C вищою за температуру термощупа.

- — температура на термощупі.

1. Установіть функцію приготування та температуру духової шафи.
2. Вставте кінчик термощупа по центру шматка м'яса чи риби, за можливості в максимально товстій його частині. Для

запіканок кінчик термощупа слід вставляти точно по центру в ущільненому шарі страви. Переконайтеся, що кінчик не торкається дна форми для випікання.



3. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Докладніше в розділі Опис виробу. На дисплеї показана поточна температура термощупа.
4. Поверніть ручку керування, щоб встановити температуру термощупа. Натисніть **OK**.
5. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування за потреби.

Ви можете вибрати бажану кінцеву дію термощупа у підменю Налаштування.

6. Вимкніть прилад.
7. Витягніть штекер термощупа з гнізда та відстаньте страву з приладу.

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

6.1 Рекомендації щодо приготування

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

Символи, що використовуються в таблицях:



Тип продукту



Функція приготування



Температура



Рівень полицки



Час готування (хв)



Додаткова інформація

6.2 Волога конвекція

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

	°C			
Солодкі булочки, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Булочки, 9 шт.	180	2	30–40	1)
Піца, заморожена, 0,35 кг	220	2	10–15	2)
Рулет із джемом	170	2	25–35	1)
Брауні	175	3	25–30	1)
Суфле, 6 шт.	200	3	25–30	3)
Бісквітні коржі	180	2	15–25	4)
Бісквітний торт	170	2	40–50	5)
Приварена риба, 0,3 кг	180	3	20–25	1)
Ціла риба, 0,2 кг	180	3	25–35	1)
Рибне філе, 0,3 кг	180	3	25–30	6)
Варене м'ясо, 0,25 кг	200	3	35–45	1)
Шашлик, 0,5 кг	200	3	25–30	1)
Печиво, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Мигдальні тістечка, 24 шт.	180	2	25–35	1)
Мафіни, 12 шт.	170	2	30–40	1)
Солона випічка, 20 шт.	180	2	25–30	1)
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	150	2	25–35	1)
Тарталетки, 8 шт.	170	2	20–30	1)
Овочі, варені, 0,4 кг	180	3	35–45	1)
Вегетаріанський омлет	200	3	25–30	6)
Середземноморські овочі, 0,7 кг	180	4	25–30	1)

1) Використовуйте деко для випікання або глибоку жаровню.

2) Використовуйте комбіновану решітку.

3) Використовуйте шість керамічних формочок на решітці.

















4) Використовуйте форму для коржа на решітці.

5) Використовуйте форму для випікання на решітці.

6) Використовуйте деко для піци на решітці.

6.3 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

		°C		
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 та 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 і 3	170	50 - 60	3)2)
Пісочне печиво				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 та 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тост				
	4	макс.	1 - 5	3)2)

1) Використовуйте Деко для випікання.

2) Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

3) Використовуйте Комбінована решітка.

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.
- Волога може конденсуватися всередині приладу або на скляних панелях дверцят. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладу попрацювати 10 хвилин перед приготуванням. Не тримайте продукти в приладі довше 20 хвилин.
- Не мийте аксесуари у посудомийній машині.

7.2 Знімання опорних рейок



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

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

7.3 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 призвести до пошкодження духової або меблевої шафи.

1. Дайте приладу охолонути.
2. Вийміть усі аксесуари.
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 ОК.

Програма очищення	Тривалість
C1 - Легке очищення	1 h
C2 - Звичайне очищення	1 h 30 min
C3 - Ретельне очищення	2 h 30 min

6. Поверніть ручку керування, щоб вибрати програму очищення, і натисніть ОК.


7. Натисніть ОК, 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 .

8. Після очищення поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «вимкнено».


9. 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 Чищення парою

Під час цієї процедури очищення з поверхні приладу за допомогою пари прибираються залишки жиру й часточки їжі.

1. Дайте приладу охолонути.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. Протріть камеру духової шафи та внутрішнє скло дверцят м'якою сухою ганчіркою.
4. Поверніть перемикач функцій приготування на позначку  для входу в Меню.

- Поверніть ручку керування на m і натисніть **OK**.
- Поверніть ручку керування **C4**.
- Наповніть резервуар для води холодною водопровідною водою до максимального рівня (близько 350 мл).
- Натисніть **OK**. Після початку очищення лампочка вимикається.

Тривалість: 30 хв

Після завершення очищення лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається.

- Зачекайте, доки прилад охолоне. Витріть камеру насухо м'якою ганчіркою.

7.6 Очищення резервуару для води

Ця процедура очищення сприяє видаленню й запобіганню утворенню накипу в системі подачі пари.

- Спорожніть резервуар для води. Див. Щоденне користування, «Спорожнення резервуара для води».
- Залийте в резервуар для води 250 мл рідкого засобу для видалення накипу, рекомендованого виробником.
- Зачекайте 60 хв. Спорожніть резервуар для води.
- Залийте 350 мл води в резервуар, щоб промити його. Спорожніть резервуар для води.
- Очистіть зливну трубу теплою водою з додаванням м'якого мийного засобу.

Частота очищення від накипу залежить від твердості води й частоти приготування на парі.

Щоб перевірити рівень твердості води, зверніться до водопостачального підприємства.

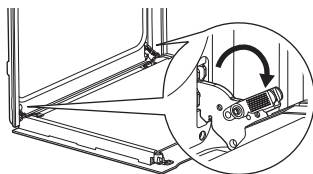
Твердість води (°fH)	Використання пари	Очищуйте резервуар для води кожні (місяці):
0–15 (м'яка або помірна)	Часто (≥1 разу на тиждень)	12
	Рідко (≤1 разу на місяць)	24

Твердість води (°fH)	Використання пари	Очищуйте резервуар для води кожні (місяці):
≥16 (тверда або дуже тверда)	Часто (≥1 разу на тиждень)	6
	Рідко (≤1 разу на місяць)	12

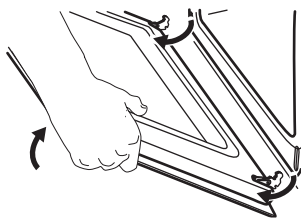
7.7 Зняття та встановлення дверцят

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

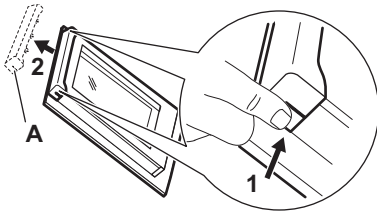
- Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.
- Підніміть і потягніть засувки до клацання.



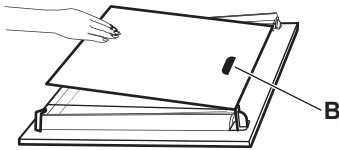
- Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



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



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



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

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

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

7.8 Заміна лампи

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

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

Задня лампа

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

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

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.
- Функцію Блокування увімкнено.
- Активовано автоматичне вимкнення.

Лампа не працює. — Лампа перегоріла. Замініть лампу.

Лампа вимкнена. — Активовано Волога конвекція.

Термошуп не працює. — Вилка Термошуп нещільно вставлена в гніздо.

З отвору для виходу пари витікає вода. — Резервуар для води переповнений. Див. Щоденне користування, «Спорожнення резервуара для води».

☐ **Світиться індикатор порожнього резервуара для води.** — У резервуарі немає води. Заповніть резервуар для води. Якщо індикатор продовжує світитися, зверніться до розділу Догляд та очищення, «Очищення резервуара для води».

Приготування на парі не працює. — У отворі для виходу пари є вапняний наліт. Очистьте резервуар для води (докладніше в розділі Догляд та очищення) або, якщо в резервуарі немає води, наповніть його.

Спорожнення резервуара для води триває більше трьох хвилин або вода виті-

кає з отвору для виходу пари. — У резервуарі для води є вапняний наліт. Зверніться до розділу Догляд та очищення, «Очищення резервуара для води».

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

Err C2 — Вставте повністю вилку Термошуп у гніздо.

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	AEG
Ідентифікатор моделі	NBR6P511SB 949494923 NBR6P531SB 949494870 NBR6P531SB 949494946 OR6PB51WSB 949494949 TR6PB511SB 949494924 TR6PB52XSB 949494947 TR6PB531SB 949494948 TR6PB531SB 949494951 TR6PB531SB 949494916 V7PBR521SB 949494943
Індекс енергоефективності	61.2
Клас енергоефективності	A ++
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування	0.93 кВт•год/цикл
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Місткість	72 л
Тип духової шафи	Вбудована духовая шафа

Маса	NBR6P511SB	32,9 кг
	NBR6P531SB	34,2 кг
	NBR6P531SB	33,8 кг
	OR6PB51WSB	33,1 кг
	TR6PB511SB	32,6 кг
	TR6PB52XSB	34,2 кг
	TR6PB531SB	33,9 кг
	TR6PB531SB	33,0 кг
	TR6PB531SB	33,0 кг
	TR6PB531SB	33,0 кг
	V7PBR521SB	32,9 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
Споживання енергії в режимі очікування в мережі	2,0 Вт
Максимальний час, необхідний об'їзду для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564, EN 63474.


Вказівки щодо увімкнення та вимкнення підключення до бездротової мережі див. у Перед першим використанням.


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. Під час використанні цієї функції лампа вимикається автоматично. У деяких моделях це відбувається через 30 сек.
- За можливості вимкніть Wi-Fi, щоб заощадити електроенергію. Докладніше в розділі Перед першим використанням.
- Автоматичне вимкнення — з міркувань безпеки, якщо функція приготування ввімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу. Щоб функція приготування працювала довше, встановіть час її тривалості. Автоматичне вимкнення не застосовується до функції Відкладений запуск або з увімкненим освітленням.
 - 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.

