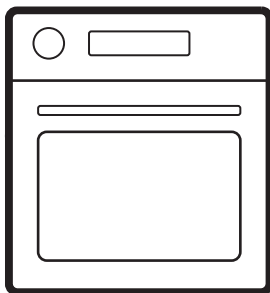


AEG



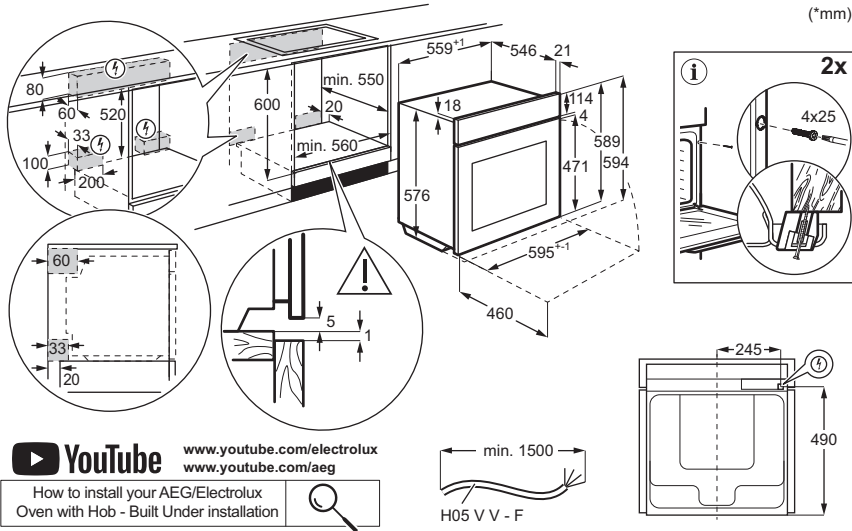
aeg.com/register



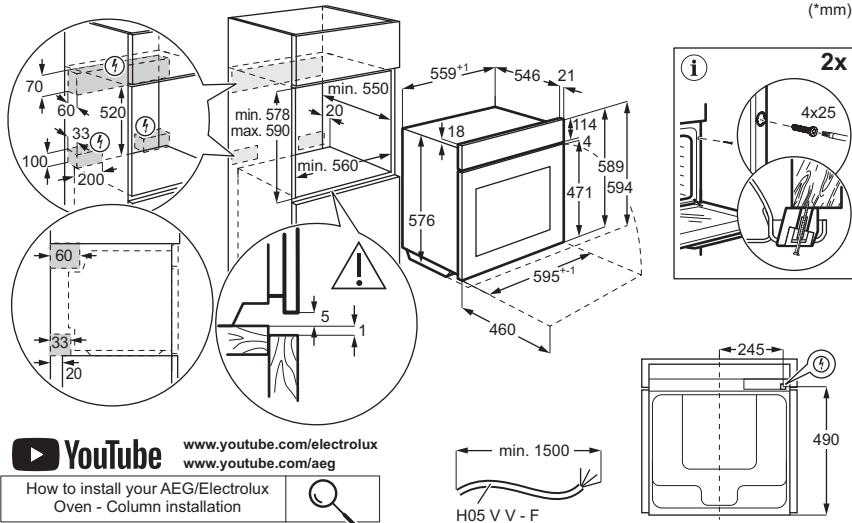
NBS6P53AK
OS6P50WAK
OS6PB51AM
OS6PB52AM

INSTALIMI / МОНТАЖА / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ

(*mm)



(*mm)



1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3	6. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	12
2. UDHËZIME SIGURIE.....	5	7. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	13
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	7	8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	14
4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	7	9. EFIKASITET ENERGJIE.....	15
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	8	10. SHQETËSIME MJEDISORE.....	16

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të kësaj pajisjeje, lexoni me kujdes udhëzimet e dhëna. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të pasaktë. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të

theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të mbikqyren për t'iu siguruar aw nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni paketimin larg fëmijëve dhe hidheni siç duhet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg gjatë përdorimit dhe ftohjes.
- Aktivizoni pajisjen e sigurisë për fëmijë, nëse ofrohet.
- Fëmijët nuk duhet ta pastrojnë apo mirëmbajnë pajisjen pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.

- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Përdorni vetëm sensorin e ushqimit (sensorin e temperaturës) që rekomandohet për këtë pajisje.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.
- Hiqini të gjithë aksesoret dhe depozitimet/derdhjet e tepërta nga brenda pajisjes përpara pastrimit pirolitik.

2. UDHËZIME SIGURIE

2.1 Installation

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të disponueshme në faqen tonë në internet.
- Kini kujdes kur lëvizni pajisjen pasi është e rëndë. Përdorni doreza sigurie dhe këpuçë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instaloheni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që përmbush kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, sigurohuni që të jetë e niveluar dhe që dera të hapet pa asnjë pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve janë në përputhje me specifikimet elektrike të ushqimit elektrik.
- Pajisja duhet të lidhet me tokëzimin. Përdorni gjithmonë një prizë me tokëzim të instaluar mirë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Shmangni dëmtimin e spinës dhe kablos të rrjetit. Nëse nevojitet zëvendësim, ai duhet të bëhet nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllo elektrike të prekin derën e pajisjes apo t'i afrohen asaj, apo hapësirës poshtë, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja elektrike e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të fiksohet në mënyrë të sigurt dhe nuk duhet të hiqet pa mjete.

- Lidheni spinën e linjës në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që të keni akses në spinën e linjës pas instalimit.
- Nëse priza është lirshme, mos e futni aty spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen duke tërhequr kabllon elektrike. Tërhiqeni gjithmonë nga spina.
- Përdorni vetëm pajisjet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje izoluese që shkëput pajisjen nga rrjeti elektrik në të gjitha polet, me një gjerësi hapjeje kontakti prej të paktën 3 mm.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të futni spinën në prizë.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Kini kujdes kur hapni derën e pajisjes gjatë funksionimit, pasi mund të çlirohet ajër i nxehtë dhe përzjerje të ndezshme nga përbërësit e alkoolit.
- Mos e ndizni pajisjen me duar të lagura ose kur bie në kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Mbajini shkëndijat dhe flakët e hapura larg pajisjes kur dera është e hapur.
- Përdorni vetëm qelq dhe kavanoza të miratuar për konservim.
- Mos vendosni produkte të ndezshme pranë pajisjes.

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:

- mos vendosni enë furre apo objekte direkt në fund të brendësisë.
 - mos e vendosni fletën e aluminit direkt në fund të brendësisë.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - mos lini enët dhe ushqimet e lagura në pajisje pas gatimit.
 - kini kujdes kur hiqni ose instaloni aksesorët.
- Çngjyrimi i smaltit ose i inoksit nuk ndikon në performancën e pajisjes.
 - Përdorni një tavë të thellë për kekë të njomë, pasi lëngjet e frutave mund të shkaktojnë njolla të përershme.
 - Gjithmonë gatvani me derën e pajisjes të mbyllur.
 - Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje, mos e mbyllni panelin gjatë përdorimit apo derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht për të parandaluar dëmtimin nga nxehtësia dhe lagështia.
 - Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.
 - Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
 - Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifikime .
 - Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara mirëmbajtjes, çaktivizoni pajisjen dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë për të shmangur thyerjen e xhamit. Nëse panelet e xhamit të derës janë të dëmtuara, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit për zëvendësim.
- Kini kujdes kur e hiqni derën nga pajisja, është e rëndë.
- Pastrojeni dhe thajeni pajisjen, brendësinë e saj dhe aksesorët pas çdo përdorimi për të parandaluar kondensimin e avullit,

korrozionin dhe përkeqësimin e sipërfaqes.

- Përdorni një leckë mikrofibrash, ujë të ngrohtë dhe detergjente neutrale për të pastruar pajisjen dhe aksesorët. Mos përdorni produkte gërryese, sfungëra, solucione, objekte me tehe të mprehta apo metalike.
- Ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim kur përdorni një spërkatës furre.

Pastrimi pirolitik

- Lexoni të gjitha udhëzimet për pastrimin pirolitik
- Para se të kryeni pastrimin pirolitik dhe të bëni ngrohjen paraprake, hiqni nga hapësira e brendshme e furrës:
 - çdo mbetje të tepërt ushqimore, vaj apo yndyrë të derdhur / depozituar.
 - çdo objekt të lëvizshëm (duke përfshirë raftet, mbajtëset e anës, etj. që kanë ardhur me produktin) veçanërisht çdo tenxhere, tigan, tavë, takëme etj., që nuk ngjisin.
- Mbajini fëmijët larg gjatë pastrimit pirolitik, pasi pajisja nxehet shumë dhe lëshon ajër të nxehtë nga vrimat e përparme të ajrimit.
- Pastrimi pirolitik çliron tym nga mbetjet e gatimit dhe materialet e pajisjes. Siguroni ajrim të mirë gjatë dhe pas parangrohjes fillestare dhe pastrimit pirolitik.
- Mos derdhni apo hidhni ujë në derën e furrës gjatë dhe pas pastrimit pirolitik për të shmangur dëmtimin e paneleve prej xhami.
- Tymet nga furrat pirolitike/mbetjet e gatimit nuk janë të dëmshme për njerëzit, duke përfshirë fëmijët ose personat me probleme shëndetësore.
- Mbajini kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë dhe pas pastrimit pirolitik dhe fazës fillestare të parangrohjes. Kafshët shtëpiake të vogla (sidomos zogj dhe zvarranikë) mund të jenë shumë të ndjeshëm ndaj ndryshimeve të temperaturës dhe avujve të nxjerrë.
- Sipërfaqet jongjitime në tenxhere, tiganë, tava dhe enë kuzhine mund të dëmtohen nga pastrimi pirolitik me temperaturë të lartë dhe mund të lëshojnë tymra të dëmshëm në nivel të ulët.

2.5 Hedhja

PARALAJMËRIM!

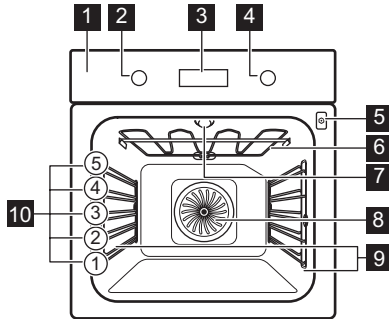
Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.

- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik, pastaj priteni dhe hidhni kabllon elektrike.

3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

3.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Ekran
- 4 Çelësi i kontrollit
- 5 Priza e sensorit të ushqimit
- 6 Elementi i ngrohjes
- 7 Llamba
- 8 Ventilimi
- 9 Mbështetëse rafti, e largueshme
- 10 Nivelet e furrës

3.2 Paneli i kontrollit

	Shtypni për të cilësuar funksionet e kohëmatësit.
	Shtyp për të vendosur: Nxehje e shpejtë.
	Shtypni për të ndezur dhe fikur llambën e pajisjes.
	Shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme me: Sensori i ushqimit.

OK Shtypni për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

Treguesit e ekranit

	Pajisja është e kyçur.
	Nënmenuja: Gatim i asistuar.
	Nënmenuja: Pastrimi.
	Nënmenuja: Cilësimet
	Nxehje e shpejtë është i aktivizuar.
	Sensori i ushqimit është i aktivizuar.
	Kujtuesi i minutave është i aktivizuar.
	Koha e gatimit është i aktivizuar.
	Fillimi i Shtyrjes së programit është i aktivizuar.
	Kohëmatësi me rritje është i aktivizuar.
	Shiriti i ecurisë - tregon vizualisht kur pajisja arrin temperaturën e caktuar ose kur përfundon koha e gatimit.

Për të ndezur pajisjen:

1. Shtypni disqet. Çelësat dalin për jashtë (vetëm modele të caktuara).
2. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes për të zgjedhur një funksion.
3. Rrotulloni dorezën e kontrollit për të rregulluar cilësimet.

Për të fikur pajisjen: rrotulloni çelësin për funksionet e ngrohjes në pozicionin e fikjes.
0.

4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

4.1 Caktimi i kohës




Pas lidhjes së parë me korrentin, prisni sa ekranin të shfaqë: "00:00" ose "12:00" (në varësi të modelit).

1. Rrotulloni diskun e komandimit për të vendosur kohën.
2. Shtypni OK.

4.2 Ngrohja paraprake dhe pastrimi fillestar

1. Parangrohni pajisjen bosh për të hequr aromat mundshme. Ventiloni dhomën.
2. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbështetëset e rafteve.
3. Vendosni çdo funksion në temperaturën maksimale dhe lëreni pajisjen të

funksionjë për kohëzgjatjet e caktuara:

 1 o,  15 min,  15 min. Referojuni Përdorimi i përditshëm.

4. Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet.
5. Pastroni me një leckë me mikrofibra, me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Rivendosni aksesorët dhe mbështetëset e rafteve.

5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM


5.1 Funksionet e nxehtjes

 **Gatim me ajrim real:** Pjekja e njëtrajtshme, butësia, tharja

 **Gatim tradicional:** Pjekje tradicionale

 **Ushqime të ngrira:** Patate të skuqura, patate me feta të mëdha, role pranvere

 **Funksioni i picës / AirFry:** Pjekja e picave / Skuqje ushqimi me më pak vaj dhe pa letër pjekjeje.

 **Nxehtësia e poshtme:** Pjekja e ëmbëlsirave

 **Shkrija:** Shkrija

 **Pjekje ventiluese me lagështirë:** Pjekja

 **Skarë:** Thekje, pjekje në skarë

 **Skarë turbo:** Pjekja e mishit, skuqja

Llamba mund të fiket automatikisht në një temperaturë nën 80°C gjatë disa funksioneve të furrës.


5.2 Cilësimi: Funksionet e nxehtjes


1. Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur një funksion ngrohjeje.
2. Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.


» Nxehtje e shpejtë - shtypni dhe mbani shtypur për të shkurtuar kohën e ngrohjes. Kjo ofrohet vetëm për disa funksione ngrohjeje. Ventilatori mund të ndizet automatikisht.


5.3 Kohëmatësi

1. Rrotulloni çelësat për të zgjedhur funksionin e nxehtjes dhe për të vendosur temperaturën, nëse është e nevojshme.

2. Shtypni  derisa në ekran të shfaqet funksioni i dëshiruar i kohëmatësit.

 **Kujtesa i minutave:** Vendosni një numërim mbrapsht. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali akustik.

 **Koha e gatimit:** Vendosni një numërim mbrapsht. Kur mbaron kohëmatësi, bie sinjali dhe gatimi ndalet.

 **Fillimi i Shtyrjes së programit:** Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit.

3. Rrotulloni diskun e komandimit për të vendosur kohën.
4. Shtypni **OK**.
5. Kur të mbarojë koha, shtypni **OK** dhe rrotulloni çelësat në pozicionin e fikur, nëse është e nevojshme.

5.4 Duke hyrë te: Menyja

Hapni menynë për të hapur enët dhe cilësimet e gatimit të asistuar.


1. Rrotulloni çelësin për funksionet e nxehtjes te .

Ekрани tregon   .

2. Rrotulloni çelësin e kontrollit dhe zgjidhni ikonën për të hyrë në nënmenu. Shtypni **OK**.

5.5 Cilësimi: Gatim i asistuar

Gatim i asistuar nënmenuja përbëhet nga programe që janë krijuar për gatime të veçanta. Programet fillojnë me një cilësim të përshtatshëm. Mund ta rregulloni kohën dhe temperaturën gjatë gatimit.

1. Rrotulloni çelësin për funksionet e nxehtjes te .

2. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur . Shtypni OK.
3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur një gatim (P1 - P...). Shtypni OK.
4. Vendosni ushqimin brenda pajisjes. Shtypni OK.
5. Kur funksioni mbaron, kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.

Nënmenuja: Gatim i asistuar

Legjenda	
	Duhet lidhur sensori i ushqimit për të përdorur funksionin. Referojuni Sensori i ushqimit.
	Ngroheni pajisjen përpara se të filloni gatimin.
	Niveli i raftit. Referojuni Përshkrimi i produktit.

Ekрани tregon **P** dhe një **numër** të gatimit që mund ta kontrolloni në tabelë.

P1	Biftek lope, i gatuar pak 2; tavë pjekjeje
P2	Biftek lope, i gatuar mesatarisht 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm trashësi Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P3	Biftek lope, i gatuar mirë nxehtë. Fusni në pajisje.
P4	Biftek, i gatuar mesatarisht , 180 - 220 g për pjesë; 3 cm i trashë 3; tavë pjekjeje mbi skarë teli Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P5	Rosto viçi / i zier (brinjë, pjesa e trashë e kofshës) 1.5 - 2 kg 2; tavë pjekjeje mbi skarë teli Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Fusni në pajisje.



P6	Biftek lope, i gatuar pak ¹⁾ 2; tavë pjekjeje
P7	Biftek lope, i gatuar mesatarisht ¹⁾ 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm trashësi Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P8	Biftek lope, i gatuar mirë ¹⁾
P9	Fileto mish lope, i gatuar pak ¹⁾ 2; tavë pjekjeje
P10	Fileto mish lope, i gatuar mesatarisht ¹⁾ 0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm trashësi Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P11	Fileto mish lope, i gatuar mirë ¹⁾
P12	Rosto viçi (p.sh. shpatull) 2; tavë pjekjeje mbi skarë teli , 0.8 - 1.5 kg; 4 cm trashësi Shtoni lëng. Pjekje e mbuluar.
P13	Mish derri qafë ose shpatull , 1.5 - 2 kg 2; tavë pjekjeje mbi skarë teli Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P14	Derr i tkurrur ¹⁾ , 1.5 - 2 kg 2; tavë pjekjeje Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P15	Filetë derri , 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm e trashë 2; tavë pjekjeje mbi skarë teli
P16	Brinjë derri , 2 - 3 kg; përdor të pagatuara, 2 - 3 cm të holla 3; tigan i thellë Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P17	Kofshë qengji me kocka , 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm e trashë 2; tavë pjekjeje mbi tavë Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.

P18	Pulë e plotë , 1 - 1.5 kg; e freskët 🔪🍴 2; kaserolë mbi tavë pjekjeje Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P19	Gjysmë pule , 0.5 - 0.8 kg 🔪🍴 3; tavë pjekjeje
P20	Gjoks pule , 180 - 200 g për pjesë 🔪🍴 2; kaserolë mbi raft teli Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.
P21	Kofshë pule, të freskëta 🔪🍴 3; tavë pjekjeje Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatuajini më gjatë.
P22	Rosë, e plotë , 2 - 3 kg 🔪🍴 2; tavë pjekjeje mbi skarë teli Vendoseni mishin në tavën e rostos. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni rosën nga ana tjetër.
P23	Patë, e plotë , 4 - 5 kg 🔪🍴 2; tigan i thellë Vendoseni mishin në tepsinë e thellë të pjekjes. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër.
P24	Qofte , 1 kg 🔪🍴 2; skarë teli
P25	Peshk i plotë, në skarë , 0.5 - 1 kg për peshk 🔪🍴 2; tavë pjekjeje Mbusheni peshkun me gjalpë, erëza dhe barishte.
P26	Fileto peshku 🍴 3; kaserolë mbi skarë teli
P27	Cheesecake 🍴 2; Ø 28 cm tavë formuese mbi skarë teli
P28	Kek me mollë 🍴 3; tavë pjekjeje
P29	Tartë me mollë 🍴 2; formuese torte mbi skarë teli
P30	Ëmbëlsirë me mollë 🍴 1; Ø 22 cm formuese torte mbi skarë teli
P31	Brownies , 2 kg me brumë 🍴 3; tigan i thellë

P32	Kekë të vegjël 🍴 3; tavë për kekë të vegjël mbi skarë teli
P33	Kek i plotë 🍴 2; kek i plotë mbi skarë teli
P34	Patate të pjekura , 1 kg 🍴 2; tavë pjekjeje Vendosni patatet e plota me lëkurë.
P35	Patate në copa të trasha , 1 kg 🍴 3; tavë pjekjeje me letër furre Pritini patatet në copa.
P36	Perime miks në skarë , 1 - 1.5 kg 🍴 3; tavë pjekjeje me letër furre Pritini perimet në copa.
P37	Kroketa, të ngrira , 0.5 kg 🍴 3; tavë pjekjeje
P38	Patate të holla, të ngrira , 0.75 kg 🍴 3; tavë pjekjeje
P39	Lazanjë me mish / zarzavate me peta të thata makaronash , 1 - 1.5 kg 🍴 2; kaserolë mbi skarë teli
P40	Patate gratin (patate të pagatuara) 1 - 1.5 kg 🍴 1; kaserolë mbi skarë teli Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën.
P41	Picë e freskët, e hollë 🍴 2; tavë pjekjeje me letër furre
P42	Picë e freskët, e trashë 🍴 2; tavë pjekjeje me letër furre
P43	Lakror 🍴 2; tavë pjekjeje mbi skarë teli
P44	Bagetë / Çabatë / Bukë e bardhë , 0.8 kg 🍴 2; tavë pjekjeje me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.
P45	Drithë të plotë / Thekër / Bukë e zezë , 1 kg 🍴 2; tavë pjekjeje me letër furre/ tavë buke mbi skarë teli

1) Gatim me temperaturë të ulët.

5.6 Ndryshimi: Cilësimet

1. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehtës për të zgjedhur .
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur . Shtypni OK.
3. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur cilësimin. Shtypni OK.
4. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të rregulluar vlerën. Shtypni OK.
5. Rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehtës në pozicionin e çaktivizimit për të dalë Menuja.

Nënmenuja: Cilësimet


Cilësim	Vlera
01 Ora Ditore	Ndrysho
02 Drita e ekranit	1 - 5
03 Tingujt e butonave	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Tingulli i fikur
04 Volumi i ziles	1 - 4
05 Sensori i ushqimit Veprimi	1 - Alarm dhe stop, 2 - Alarm
06 Kohëmatësi me rritje	Ndez / Fik
07 Të lehta	Ndez / Fik
08 Nxehtë e shpejtë	Ndez / Fik
09 Kujtuesi Për Pastrimin	Ndez / Fik
10 Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468
11 Versioni i softuerit	Kontrolli
12 Rivendos të gjitha cilësimet	Po / Jo


5.7 Kyçje


Ky funksion parandalon një ndryshim aksidental të funksionit të pajisjes.

Kur aktivizohet ndërsa pajisja është në përdorim, kyç panelin e kontrollit, duke siguruar që cilësimet aktuale të gatimit të vazhdojnë pa ndërprerje.

Kur aktivizohet ndërsa pajisja është e fikur, e mban panelin e kontrollit të kyçur, duke parandaluar që pajisja të ndizet pa dashje.

 OK - shtypni e mbani për të aktivizuar funksionin.

Tingëllon një sinjal.  - pulson 3 herë kur kyçi është aktiv. Dera e pajisjes është e kyçur.

 OK - shtypni e mbajeni për të çaktivizuar funksionin.

5.8 Aksesorët

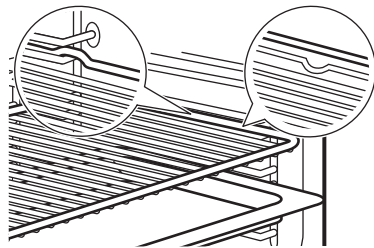


Aksesorët në dispozicion në varësi të modelit. Skanoni kodin QR për të kontrolluar se si të përdorni aksesorët e dhënë me pajisjen tuaj. Mund të porosisni veçmas aksesorë opsionalë. Për më

tepër informacion, lutemi të kontaktoni me furnitorin tuaj më të afërt.

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë dhe siguron mbrojtje nga animi. Buzët përreth skarës parandalojnë rreshqitjen nga rafti të enës.

Fusni aksesorin (raftin me rretjet/tavë) midis shufrave udhëzuese të mbajtësit të raftit. Sigurohuni që rafti të prekë pjesën e pasme të brendësisë së furrës .



Nëse tava juaj ka buzë të pjerrët, pozicionojeni drejt anës së pasme të brendësisë së furrës.

Nëse ka mbishkrim në aksesor, sigurohuni që të jetë me drejtim nga ju.


Nëse jeni duke përdorur një tavë me vrima, vendoseni tavën / tepsinë poshtë, për të mbledhur lëngjet që pikojnë.

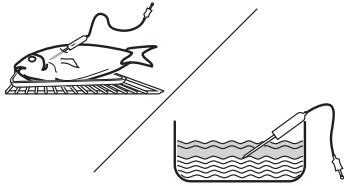
5.9 Sensori i ushqimit

Mat temperaturën brenda ushqimit.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

- °C - temperatura e furrës. Duhet të jetë të paktën 25°C më e lartë se temperatura e sensorit të ushqimit.

-  - temperatura e sensorit të ushqimit.
1. Vendosni një funksion ngrohjeje dhe temperaturën e furrës.
 2. Vendosni majën e sensorit të ushqimit në qendër të pjesës më të trashë të mishit ose peshkut. Për tavat e gatimit, vendosni majën e sensorit të ushqimit saktësisht në qendër, të stabilizuar në një përbërës të ngurtë. Sigurohuni që maja të mos prekë fundin e enës së pjekjes.








3. Fusni sensorin e ushqimit në prizën që ndodhet brenda pajisjes. Referojuni Përshkrimi i produktit. Ekranin tregon temperaturën aktuale të sensorit të ushqimit.
4. Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën. Shtypni **OK**.
5. Kur ushqimi arrin temperaturën e vendosur, dëgjohet sinjali. Shtypni një simbol çfarëdo për të ndaluar sinjalin. Kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.
6. Fikni pajisjen.
7. Hiqni spinën e sensorit të ushqimit nga priza dhe hiqni gatimin nga pajisja.

6. UDHËZIME DHE KËSHILLA

6.1 Rekomandimet e gatimit




Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm për udhëzim. Ato varen nga recetat, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur. Nëse nuk gjeni cilësimet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt. Numërojeni pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.




Simbolet e përdorura në tabela:

	Lloji i ushqimit
	Funksioni e ngrohjes
°C	Temperaturë
	Niveli i furrës
	Koha e gatimit (min)
	Informacion shtesë

6.2 Pjekje ventiluese me lagështirë








Për rezultate optimale ndiqni sugjerimet e listuara në tabelën më poshtë.












	°C		
Makarona të gratinuara	200 - 220	45 - 55	3
Patate gratin	180 - 200	70 - 85	3








	°C		
Musaka	170 - 190	70 - 95	3
Lazanja	180 - 200	75 - 90	3
Kaneloni	180 - 200	70 - 85	3
Puding me bukë	190 - 200	55 - 70	3
Puding me oriz	170 - 190	45 - 60	3
Kek me mollë, me brumë me pandispanjë (forma e rrrumbullakët e kekut)	160 - 170	70 - 80	3
Bukë e bardhë	190 - 200	55 - 70	3

6.3 Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Kekë të vegjël, 20 për tepsi				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 dhe 4	1)2)
Pandispanjë pa yndyrë				

	°C			
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 dhe 4	3)
Ëmbëlsirë me mollë				
	160	55 - 65	2	3)4)
	180	55 - 65	1	3)4)
	160	55 - 65	2 dhe 4	3)
Amareta				
	140	25 - 35	2	1)

	°C			
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 dhe 4	1)
Bukë e thekur				
	maks.	1 - 2	5	3)5)

- 1) Përdoreni tavën e pjekjes me pjerrësinë drejt derës.
- 2) Ngrohni paraprakisht pajisjen e zbrazët.
- 3) Përdorni Rafti me rrjetë.
- 4) 2 tava me formë të vendosura në mënyrë diagonale (Ø 20 cm). E djathta të vendoset më shumë përpara sesa e majta.
- 5) Sipas: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

7. KUJDESI DHE PASTRIMI

7.1 Shënime për pastrimin

- Përdorni një solucion pastrimi për sipërfaqet metalike.
- Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta.
- Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.

7.2 Heqja e mbajtëseve të rafteve

1. Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
2. Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga pareti anësor.
3. Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.
4. Ktheni mbështetëset e rafteve prapa në pozicionin fillestar. Përsëritni hapat në rend të kundërt.



Nëse jepet shina teleskopike, kunjat mbajtëse të saj duhet të drejtohen përpara.

7.3 Pastrimi piroolitik


Ky program djeg papastërtitë e mbetura në pajisje. Përdoreni sa herë që pajisja juaj ka nevojë për pastrim të thellë.

Nëse ka pajisje të tjera të instaluar në të njëjtën ndarje, mos i përdorni njëkohësisht me këtë funksion. Kjo mund t'i shkaktojë dëmtim furrës.

1. Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.

2. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e heqshme të rafteve.
3. Pastrojeni brendësinë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.
4. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes për të zgjedhur  për të vendosur Menuja.
5. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur  dhe shtypni OK.

Programi i pastrimit	Kohëzgjatja
C1 - Pastrimi i lehtë	1 h
C2 - Pastrim normal	1 h 30 min
C3 - Pastrim i plotë	3 h

6. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur programin e pastrimit dhe shtypni OK.
7. Shtypni OK për të filluar pastrimin. Kur nis pastrimi, dera e pajisjes kyçet dhe llamba fiket. Mos e nisni funksionin nëse nuk e keni mbyllur plotësisht derën e furrës. Derisa të zhblokohet dera, në ekran shfaqet .

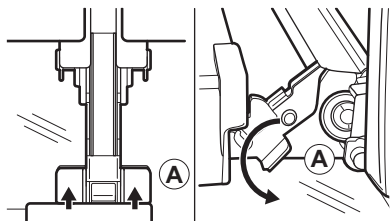
- Pas pastrimit, rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehtësisë në pozicionin e çaktivizimit.
- Prisni derisa pajisja të ftohet dhe dera të shkyçet. Pastrojeni brendësinë e furrës me leckë të butë dhe ujë.

7.4 Kujtuesi Për Pastrimin

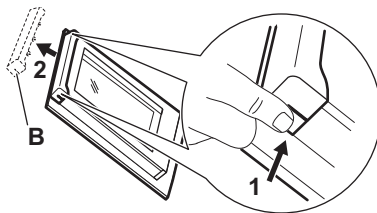
Kur pulon në ekran pas seancës së gatimit, pajisja ju kujton t'a pastroni me pastrimin pirolitik. Mund të fikni kujtuesin në nën-menunë: Cilësimet. Referojuni Përdorimi i përditshëm, Ndryshimi: Cilësimet.

7.5 Heqja dhe instalimi i derës

- Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
- Hapni derën plotësisht.
- Shtypni levat bllokuese **A** në dy menteshat e derës.



- Mbylleni derën pjesërisht derisa të ndalojë, pastaj hiqeni nga menteshat. Kini kujdes, dera është e rëndë.
- Vendoseni derën mbi një leckë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.
- Mbajeni kornizën e derës **B** në skajin e sipërm të derës nga të dyja anët dhe shtypni nga brenda për të liruar guarnicionin me kërcitje.



- Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.
- Ngrini secilin panel xhami nga buza e sipërme dhe hiqeni nga udhëzuesi. Trajtojeni me kujdes xhamin, veçanërisht rreth anëve të panelit të përparmë. Xhami mund të thyhet.
- Pastroni panelin e xhamit me ujë dhe sapun. Fshini me kujdes panelin prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatlarëse.

Pas pastrimit, kryeni hapat e mësipërm në rendin e kundërt.

7.6 Ndërrimi i llambës

Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik dhe prisni derisa të ftohet.

Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.

Llamba e sipërme

- Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.
- Pastroni kapakun prej xhami.
- Zëvendësoni llambushkën.
- Instaloni kapakun prej xhami.

8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Detajet e shërbimit janë në pllakën e specifikimeve, të vendosur në kornizën e përparme. Ajo është e dukshme kur hapni derën. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve.

Nëse ekrani tregon një kod gabimi që nuk është në këtë tabelë, fikeni dhe ndizni siguresën e shtëpisë për të rindezur pajisjen. Nëse kodi i defektit shfaqet, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

Nuk mund ta aktivizoni ose ta përdorni pajisjen. - Pajisja nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose është lidhur gabim.

Pajisja nuk nxehet.

- Dera nuk është mbyllur siç duhet.
- Kyçje është i aktivizuar.
- Aktivizohet fika automatike.

Llamba nuk punon. - Llamba është djegur. Zëvendësoni llambën.

Llamba është fikur. - Pjekje ventiluese me lagështirë - aktivizohet.

Sensori i ushqimit nuk punon. - Spina e Sensori i ushqimit nuk është futur plotësisht në prizë.

Ekrani tregon "00:00". - Pati një ndërprerje të korrentit. Caktimi i periudhës së ditës.

Err C2 - Fusni plotësisht Sensori i ushqimit në prizë.

Err C3 - Mbyllni derën. Ndizni dhe fikni pajisjen. Kontrolloni që kyçi i derës nuk është i prishur.

Err F102 - Mbyllni derën. Kontrolloni që kyçi i derës nuk është i prishur.

9. EFIKASITET ENERGJIE

9.1 Fleta e informacionit të produktit dhe informacioni i produktit sipas (BE) nr. 65/2014 dhe (BE) nr. 66/2014

Emri i furnizuesit	AEG
Identifikimi i modelit	NBS6P53AK 944035018 OS6P50WAK 944035076 OS6PB51AM 944035190 OS6PB52AM 944035077
Indeksi i Efikasitetit të Energjisë	81.2
Kategoria e efikasitetit energjetik	A+
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	1.09 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.69 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	71 l
Lloji i furrës	Furrë e integruar
Sasi	NBS6P53AK 34.0 kg OS6P50WAK 33.5 kg OS6PB51AM 34.0 kg OS6PB52AM 33.0 kg

Pajisja e testuar sipas: EN IEC 60350-1.

9.2 Kërkesat për informacion sipas (BE) nr. 2023/826

Konsumi i energjisë në gatishmëri	0.8 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	20 min

Pajisja e testuar sipas: EN 50564.


9.3 Këshilla për kursimin e energjisë


- Mbajeni derën të mbyllur gjatë gatimit dhe shmangni hapjen e saj shpesh.
- Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.
- Përdorni enë metalike ose të errëta, joreflektive.
- Anashkaloni ngrohjen paraprake nëse nuk është e nevojshme.
- Minimizoni pushimet midis pjekjes së disa ushqimeve.
- Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji (vetëm modele të caktuara).
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë. Ulni temperaturën e pajisjes në minimum 3–10min para përfundimit të gatimit.
- Fikeni llambën gjatë gatimit nëse nuk është e nevojshme.
- Pjekje ventiluese me lagështirë (vetëm modele të zgjedhura) - ky funksion është përdorur për të përmbushur kërkesat e klasës së efikasitetit të energjisë dhe të ekoprojektimit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testet sipas: IEC/EN 60350-1. Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë. Kur përdorni këtë funksion, llamba fiket automatikisht. Në disa modele kërkon 30 sek.
- Fikje automatike - për arsye sigurie, nëse funksioni i ngrohjes është aktiv dhe nuk ndryshohen cilësime, pajisja do të fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar. Nëse keni ndërmend të përdorni një funksion nxehtëje për një kohëzgjatje që tejkalon kohën e fikjes automatike, caktoni kohëzgjatjen e gatimit.
 - 12.5 o: 30-115 °C
 - 8.5 o: 120-195 °C

– 5.5 o: 200-245 °C

– 3 o: 250 - maksimumi °C

10. SHQETËSIME MJEDISORE

Ricikloni materialet me simbolin .
Vendoseni paketimin në kutitë përkatëse për ta ricikluar. Ndihamoni në mbrojtjen e mjedisit dhe të shëndetit të njeriut duke ricikluar mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos i hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  me mbeturinat shtëpiake. Kthejeni produktin në qendrën tuaj lokale të riciklimit ose kontaktoni zyrën tuaj komunale..

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	17	6. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	27
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	19	7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	28
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	21	8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	29
4. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....	22	9. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	30
5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	22	10. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА...31	

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и

доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и домашните миленици подалеку за време на употреба и ладење.
- Активирајте го безбедносниот уред за деца, доколку е достапен.

- Децата не смеат да го чистат или одржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање, или слично квалификувани лица, за да се избегне електрична опасност.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**
Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**
Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пара за чистење на уредот.

- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Извадете го сиот дополнителен прибор и непотребните работи/ истурените течности од апаратот пред чистење со пиролиза.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги упатствата за монтирање достапни на нашата интернет-страница.
- Бидете внимателни кога го пренесувате апаратот, бидејќи е тежок. Користете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот на сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали е нивелиран и дали вратата се отвора без никакво ограничување.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични поврзувања треба да бидат извршени од квалификуван електричар.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се

- компатибилни со електричната моќност на мрежата за електрична енергија.
- Апаратот мора да биде заземјен. Секогаш користете соодветно монтиран изолиран штекер.
- Не користете адаптери со повеќе приклучници и продолжителни кабли.
- Избегнувајте оштетување на приклучокот и кабелот за струја. Ако е потребна замена, таа мора да се изврши од нашиот овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да ги допре или да дојде во близина на вратата на апаратот или вдлабнатината под апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од струјни удари на неизолирани и изолирани делови мора да биде безбедно прицврстена и не треба да се отстрани без алат.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот само на крајот на монтажата. Обезбедете пристап до приклучокот за струја по монтажата.
- Ако главниот штекер е лабав, не поврзувајте го приклучокот за струја.
- Не исклучувајте го уредот влечејќи го кабелот за напојување. Секогаш влечете го приклучокот за струја.
- Користете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), прекинувачи за заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред којшто ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови,

со ширина на отворот за контакт од најмалку 3 mm.

- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзете приклучокот за струја на штекерот.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, изгореници и струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни при отварање на вратата од апаратот за време на работа, бидејќи може да се ослободат топол воздух и запаливи смеси од алкохолни состојки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога е во контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Држете ги искрите и отворениот пламен подалеку од апаратот кога вратата е отворена.
- Користете само одобрено стакло и тегли за конзервирање.
- Не ставајте запаливи производи во близина на апаратот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - Не ставајте садови за рерна или предмети директно на дното на внатрешноста.
 - Не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - Не оставајте влажни садови и храна во апаратот по готвењето.
 - бидете внимателни при вадење или инсталирање на додатоци.

- Промената на бојата на емајлот или не'ргосувачкиот челик не влијае на перформансите на апаратот.
- Користете длабока тава за сочни колачи, бидејќи овошните сокови можат да предизвикаат трајни дамки.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Доколку апаратот е инсталиран зад панел на мебел, не затворајте го панелот за време на употреба или додека апаратот не се излади целосно за да спречите оштетување од топлина и влага.
- Во однос на светлото (светлата) во внатрешноста на овој производ и резервните светилки кои се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.
- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.

2.4 Нега и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржувањето, деактивирајте го апаратот и исклучете го од напојувањето.
- Уверете се дека апаратот е ладен за да избегнете кршење на стаклото. Доколку стаклените панели на вратата се оштетени, контактирајте го овластениот сервисен центар за замена.
- Бидете внимателни кога ја отстранувате вратата од апаратот.
- Чистете го и исушете го апаратот, неговата празнина и додатоците по секоја употреба за да спречите кондензација на пареа, корозија и оштетување на површината.
- Користете микрофибер крпа, топла вода и неутрални детергенти за

чистење на апаратот и додатоците. Не користете абразивни производи, перничиња, растворувачи, остри рабови или метални предмети.

- Следете ги безбедносните упатства на пакувањето кога користите спреј за рерна.

Чистење со пиролиза

- Прочитајте ги сите упатства за пиролитичко чистење
- Пред чистење со пиролиза и првично предзагревање, извадете ги од рерната:
 - сите остатоци од храна, масло или протекувања / наслаги од маснотии.
 - Сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, шините итн., обезбедени со апаратот), особено нелепливите тенџериња, тепсии, тави, приборот итн.
- Држете ги децата подалеку за време на пиролитичкото чистење, бидејќи апаратот станува многу жежок и испушта топол воздух од предните отвори за вентилација.
- Пиролитичкото чистење ослободува испарувања од остатоци од готвење и градежни материјали. Обезбедете добра вентилација за време и по почетното претходно загревање и пиролитичкото чистење.
- Не истурајте и не нанесувајте вода на вратата на рерната за време и по

чистењето со пиролиза за да избегнете оштетување на стаклените плочи.

- Испарувањата што ги испуштаат сите пиролитички рерни / остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.
- Држете ги миленичињата настрана од апаратот за време на пиролитичкото чистење и првичното предзагревање и потоа. Малите миленичиња (особено птиците и рептилите) може да бидат многу чувствителни на температурните промени и испарувања.
- Нелепливите површини на тенџериња, тави, послужавници и прибор за јадење може да се оштетат со пиролитичко чистење на висока температура и може да ослободат ниски нивоа штетни испарувања.

2.5 Отстранување

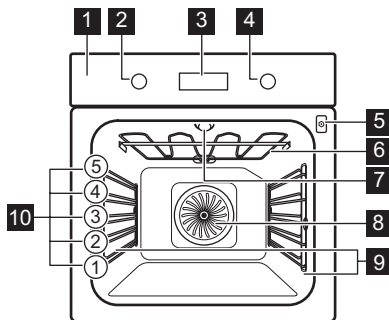
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контакттирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од електричната мрежа, потоа исечете го и фрлете го електричниот кабел.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Општ преглед



- 1 Контролна плоча
- 2 Копче за функциите на греење

- 3 Екран
- 4 Контролно копче
- 5 Штекер за сензорот за храна
- 6 Елемент за греење
- 7 Светилка
- 8 Вентилатор
- 9 Потпора за полица, мобилна
- 10 Позиции на полица



3.2 Контролна плоча










Притиснете за да ги поставите функциите на тајмерот.







Притиснете за да поставите: Брзо загревање.

	Притиснете за вклучување и исклучување на светилката на апаратот.
	Притиснете за да ја смените поставената температура во средината со: сензор за храна.
OK	Притиснете за да го потврдите изборот.

Показни светла за екранот

	Апаратот е заклучен.
	Подмени: Готвење со помош.
	Подмени: Чистење.
	Подмени: Поставки
	Брзо загревање е вклучена.
	Сензор за храна е вклучена.
	Потсетник во минути е вклучена.

	Време на готвење е вклучена.
	Временски одложено активирање е вклучена.
	Време на работење е вклучена.
	Линија за приказ на напредок - визуелно покажува кога апаратот ќе ја достигне поставената температура или кога ќе истече времето на готвење.

За вклучување на апаратот:

1. Притиснете ги копчињата. Копчињата излегуваат (се однесува само на одбрани модели).
2. Завртете го копчето за функции на грееење за да одберете функција.
3. Завртете го контролното копче за да ги прилагодите поставките.

За да го исклучите апаратот: свртете го копчето за функциите на грееење во позиција за исклучување **0**.

4. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА




4.1 Поставување на времето

После првото поврзување со мрежа, почекајте сè додека не се појави на екранот: "00:00" или "12:00" (во зависност од моделот).

1. Завртете го контролното копче за да го поставите времето на завршување.
2. Притиснете OK.


4.2 Почетно предзагревање и чистење



1. Предзагрејте го празниот апарат за да ги отстраните сите мириси. Проветрете ја просторијата.


2. Извадете ги сите додатоци и држачите за решетки.
3. Поставете ја секоја функција на максимална температура и оставете го апаратот да работи за одреденото времетраење:  1 ч,  15 мин,  15 мин. Погледнете во Секојдневна употреба.
4. Исклучете го апаратот и оставете го да се излади.
5. Исклучете го апаратот со крпа од микрофибер натопена со топла вода и средство за чистење. Заменете ги додатоците и држачите за решетки.

5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

5.1 Функции на грееење

	Готвење со вентилатор: Рамномерно печење, мекост, сушење
--	--

	Конвенционално готвење: Традиционално печење
	Замрзната храна: Помфрит, кришки од компир, ролнички


 **Функција за пица / AirFry:** Печење пица / Пржење храна со помалку масло или без хартија за печење

 **Долен грејач:** Печење колачи

 **Одмрзнување:** Одмрзнување

 **Печете со влажен воздух:** Печење

 **Скара:** Тостирање, печење скара

 **Турбо-печење на скара:** Печење месо, потпекување


Светилката може автоматски да се исклучи на температура под 80°C во текот на некои функции на рерната.


5.2 Поставување: Функции на греење


1. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење.
2. Завртете го контролното копче за да поставите температура.


» Брзо загревање - притиснете и задржете за да го скратите времето на загревање. Ова е достапно за некои функции на греење. Вентилаторот може автоматски да се вклучи.

5.3 Тајмер

1. Завртете ги копчињата за да одберете функција на греење и за да поставите температура, ако е потребно.
2. Притиснете  додека екранот не ја прикаже саканата функција на тајмерот:

 **Потсетник во минути:** Постави одбројување. Кога ќе истече тајмерот, се огласува звучен сигнал.

 **Време на готвење:** Постави одбројување. Кога ќе заврши тајмерот, се огласува сигнал и готвењето запира.


 **Временски одложено активирање:** За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.

3. Завртете го контролното копче за да го поставите времето на завршување.
4. Притиснете на **OK**.
5. Кога ќе заврши времето, притиснете **OK** и свртете ги копчињата во

исклучена положба, доколку е потребно.

5.4 Влезете во: Мени

Отворете го Менито за да пристапите до јадењата и поставките за готвење со помош.



1. Завртете го копчето за функциите на греење на .

На екранот се прикажува , , .




2. Завртете го контролното копче и изберете ја иконата за да влезете во подменито. Притиснете **OK**.

5.5 Поставување: Готвење со помош
















Готвење со помош подменито се состои од програми кои се наменети за специјални јадења. Програмите започнуваат со соодветна поставка. Можете да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.




















1. Завртете го копчето за функциите на греење на .
2. Завртете го контролното копче за да изберете . Притиснете **OK**.
3. Завртете го контролното копче за да го изберете јадењето (P1 - P...). Притиснете **OK**.
4. Ставете ја храната внатре во апаратот. Притиснете **OK**.
5. Кога ќе заврши функцијата, проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.




















Подмени: Готвење со помош











Легенда	
	Сензорот за храна мора да биде поврзан за да се користи функцијата. Погледнете во Сензор за храна.
	Загрејте го апаратот пред готвење.
	Ниво на решетка. Погледнете во Опис на производот.

На екранот се прикажува **P** и **бројот** на јадењето што можете да го проверите во табелата.

P1	Печено говедско, полуживо	  2; плех за печење
P2	Печено говедско, средно	Дебел 1 - 1.5 кг.; 4 - 5 см Пржете го месото неколку минути во жешка тава.
P3	Печено говедско, добро печено	Вметнете во апаратот.
P4	Стек, среден, 180 - 220 g по парче; 3 см дебел	   3; сад за печење на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P5	Печено говедско месо / динстано (ребро, дебело парче) 1,5 - 2 кг.	  2; сад за печење на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во апаратот.
P6	Печено говедско, полуживо 1)	  2; плех за печење
P7	Печено говедско, средно 1)	Дебел 1 - 1.5 кг.; 4 - 5 см Пржете го месото неколку минути во жешка тава.
P8	Печено говедско, добро печено 1)	Вметнете во апаратот.
P9	Говедско филе, полуживо 1)	  2; плех за печење
P10	Говедско филе, средно печено 1)	Дебел 0,5 - 1.5 кг.; 5 - 6 см Пржете го месото неколку минути во жешка тава.
P11	Говедско филе, добро печено 1)	Вметнете во апаратот.
P12	Печено телешко (на пр. грб)	  2; сад за печење на решетка, 0,8 - 1,5 кг.; 4 см дебел Додадете течност Печете го покриено.
P13	Печен свински врат или грб, 1,5 - 2 кг.	  2; сад за печење на решетка По половина од времето за готвење превртете го месото.






P14	Свинско на парчиња 1), 1,5 - 2 кг.	  2; плех за печење По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.
P15	Свинска плешка, дебела 1 - 1,5 кг.; 5 - 6 см	  2; сад за печење на решетка
P16	Свински ребра, 2-3 кг.; користете сирово, 2 - 3 см тенок	 3; длабока тава Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.
P17	Јагнешки бут со коски, 1,5 - 2 кг.; 7 - 9 см дебел	  2; сад за печење на плех за печење Додадете течност. По половина од времето за готвење превртете го месото.
P18	Цело пиле, 1 - 1.5 кг.; свежо	  2; тава за печење на плех за печење По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.
P19	Половина пиле, 0,5 - 0.8 кг.	  3; плех за печење
P20	Пилешки гради, 180 - 200 g по парче	   2; сад за готвење на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава.
P21	Пилешки батаци, свежи	 3; плех за печење Ако прво ги маринирайте пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.
P22	Цела патка, 2 - 3 кг.	  2; сад за печење на решетка Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.
P23	Цела гуска, 4 - 5 кг.	  2; длабока тава Ставете го месото во длабок плех за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.

P24	Кофте, 1 кг.   2; решетка
P25	Цела риба, печена на скара, 0,5 - 1 кг. по риба   2; плех за печење Наполнете ја рибата со путер, зачини и билки.
P26	Филе од риба   3; сад за печење на решетка
P27	Чизкејк  2; Ø 28 см калап за пружина на полица
P28	Колач со јаболка  3; плех за печење
P29	Тарт со јаболка  2; форма за пита на полица
P30	Пита со јаболка  1; Ø 22 см форма за пита на полица
P31	Брауни, 2 кг. тесто  3; длабока тава
P32	Мафини  3; плех за мафини на решетка
P33	Куглоф  2; тава за леб на решетка
P34	Печени компири, 1 кг.  2; плех за печење Користете цели компири со лушпа.
P35	Кришки, 1 кг.  3; плех за печење обложен со хартија за печење Исечете ги компирите на парчиња.
P36	Мешан зеленчук на скара, 1 - 1.5 кг.  3; плех за печење обложен со хартија за печење Исечете ги зеленчуците на парчиња.
P37	Крокети, замрзнати, 0.5 кг.  3; плех за печење
P38	Ротмес, замрзнати, 0.75 кг.  3; плех за печење
P39	Лазанја од месо/зеленчук со суви листови за тестенини, 1 - 1.5 кг.  2; сад за печење на решетка

P40	Потпечени компири (сирови компири) 1 - 1.5 кг.  1; сад за печење на решетка По половина од времето за готвење завртете го јадењето.
P41	Свежа пица, тенка   2; плех за печење обложен со хартија за печење
P42	Свежа пица, дебела   2; плех за печење обложен со хартија за печење
P43	Киш со јајца  2; плех за печење на решетка
P44	Багет / чијабата / бел леб, 0.8 кг.   2; плех за печење обложен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.
P45	Леб со цели зрна / Р'жан леб / Црн леб, 1 кг.   2; плех за печење обложен со хартија за печење / плех за леб на решетка

1) Готвење на ниска температура

5.6 Менување: Поставки

1. Завртете го копчето за функции на греене за да изберете .
2. Завртете го контролното копче за да изберете . Притиснете го .
3. Завртете го контролното копче за да изберете поставка. Притиснете го .
4. Завртете го контролното копче за да ја прилагодите вредноста. Притиснете го .
5. Завртете го копчето за функциите на греене на положбата исклучено за да излезете од Мени.

Подмени: Поставки

	Поставка	Вредност
01	Време во денот	Промени
02	Осветленост на екранот	1 - 5


Поставка	Вредност
03 Тонови на копчиња	1 - Бип, 2 - Кликнете, 3 - Звукот е исклучен
04 Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
05 Сензор за храна активност	1 - Аларм и стоп, 2 - Аларм
06 Време на работење	Вклучено / Исклучено
07 Светло	Вклучено / Исклучено
08 Брзо загревање	Вклучено / Исклучено
09 Потсетник за чистење	Вклучено / Исклучено
10 Демо-режим	Шифра за активирање: 2468
11 Верзија на софтвер	Проверка
12 Ресетирај ги сите нагдувања	Да / Не


5.7 Заклучување


Оваа функција спречува случајна промена на функцијата на апаратот.

Кога се активира додека се користи апаратот, тој ја заклучува контролната плоча, осигурувајќи дека тековните поставки за готвење продолжуваат непрекинато.

Кога се активира додека апаратот е исклучен, ја одржува контролната плоча заклучена, и спречува апаратот да се вклучи ненамерно.

 ОК - притиснете и држете за да ја вклучите функцијата.

Се огласува звучен сигнал.  - трепка 3 пати кога бравата е вклучена. Вратата на апаратот е заклучена.

 ОК - притиснете и држете за да ја исклучите функцијата.

5.8 Додатоци

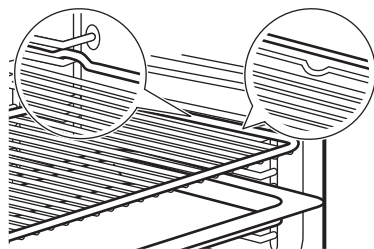


Достапни додатоци во зависност од моделот. Скенирајте го QR-кодот за да проверите како да користите додатоци испорачани со вашиот апарат. Можете да

нарачате дополнителна опрема посебно. За повеќе информации, ве молиме контактирајте го локалниот добавувач.

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста и обезбедува заштита од навалување. Работ околу решетката ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.

Вметнете го додатокот (решетката / тавата) меѓу водилките на држачот за решетката. Погрижете се решетката да го допира задниот дел од внатрешноста на рерната .



Ако вашата тава има наклон, поставете ја кон задниот дел од внатрешноста на рерната.


Ако има натпис на додатокот, проверете дали е свртен кон вас.

Ако користите плех со отвори, ставете го плехот/тавата одоздола, за да се собираат течностите што капат.

5.9 Сензор за храна

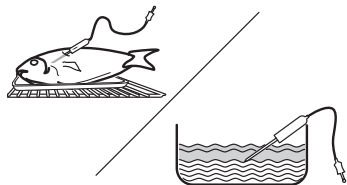
Ја мери температурата внатре во храната.

Има две температури за поставување:

- $^{\circ}\text{C}$ - температура на рерната. Треба да е најмалку 25°C повисока од температурата на сензорот за храна.
-  - температура на сензорот за храна.

1. Поставете функција за греење и температура на печката.
2. Ставете го врвот од сензорот за храна во центарот на месото или рибата, по можност во најдебелиот дел. За тави,

поставете го врвот на сензорот за храна точно во центарот, стабилизирани во цврста состојка. Внимавајте врвот да не го допира дното на садот за печење.



- Приклучете го сензорот за храна во приклучницата што се наоѓа во внатрешноста на апаратот. Погледнете во Опис на производот. На екранот се

прикажува моменталната температура на сензорот за храна.

- Завртете го контролното копче за да поставите температура. Притиснете го симболот ОК.
- Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Притиснете на кој било симбол за да го запрете сигналот. Проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.
- Исклучете го апаратот.
- Исклучете го сензорот за храна од приклучницата и извадете го јадењето од апаратот.






6. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

6.1 Препораки за готвење

Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки. Ако не можете да ги најдете нагудувањата за конкретниот рецепт, побарајте нешто слично.




Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.




Симболи користени во табелите:

	Вид на храна
	Функција на греене
°C	Температура
	Позиции на полици
	Време на готвење (мин)
	Дополнителни информации

6.2 Печете со влажен воздух











За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

	°C		
Потпечена паста	200 - 220	45 - 55	3
Потпечени компири	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3

	°C		
Лазанја	180 - 200	75 - 90	3
Канелони	180 - 200	70 - 85	3
Пудинг со тесто	190 - 200	55 - 70	3
Пудинг од ориз	170 - 190	45 - 60	3
Колач со јаболка, направен од пандишпан (тркалезен плех)	160 - 170	70 - 80	3
Бел леб	190 - 200	55 - 70	3

6.3 Информации за тестирање

Тестови според EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Мали колачиња, 20 парчиња по плех				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 и 4	1) 2)
Посен пандишпан				
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 55	2 и 4	3)

	°C			
Пита со јаболка				
	160	55 - 65	2	3)4)
	180	55 - 65	1	3)4)
	160	55 - 65	2 и 4	3)
Бисквит				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 и 4	1)

	°C			
Тост				
	макс.	1 - 2	5	3)5)
1) Ставете го плехот за печење со наклон кон вратата. 2) Загрејте го празниот апарат. 3) Употреба Решетка. 4) 2 плеха дијагонално поставени (Ø 20 см). Десната да биде поставена повеќе напред отколку левата. 5) Според: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.				

7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

7.1 Белешки околу чистењето

- Користете раствор за чистење на метални површини.
- Не чувајте храна во апаратот подолго од 20 минути.
- Не чистете го приборот во машината за миење садови.

7.2 Држачи на решетки што се вадат

1. Проверете дали апаратот е студен.
2. Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.
3. Повлечете го задниот дел на држачите на решетката настрана од страничниот сид и извадете ја.
4. Ставете ги држачите за решетки назад на нивната почетна положба. Повторете ги чекорите во обратен редослед.

Ако телескопските шини се испорачани, иглите за потпирање мора да бидат насочени кон предната страна.

7.3 Чистење со пиролиза

Оваа програма ја согорува преостанатата нечистотија во апаратот. Користите го секогаш кога вашиот апарат има потреба од длабинско чистење.

Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите


истовремено со оваа функција. Тоа може да ја оштети печката.

1. Проверете дали апаратот е студен.
2. Извадете ги сите додатоци и отстранливите држачи на решетките.
3. Исчистете ја внатрешноста на рерната и внатрешното стакло на вратата со топла вода, мека крпа и благ детергент.
4. Свртете го копчето за функциите за греење на за да внесете Мени.
5. Свртете го контролното копче за да изберете и притиснете **OK**

Програма за чистење	Траење
C1 - Лесно чистење	1 h
C2 - Нормално чистење	1 h 30 min
C3 - Темелно чистење	3 h


6. Завртете го контролното копче за да ја изберете програмата за чистење и притиснете **OK**.
7. Притиснете го **OK** за да започнете со чистење.

Кога ќе започне чистењето, вратата на апаратот е заклучена и светилката е исклучена. Не почнувајте ја функцијата ако не сте ја затвориле целосно вратата на

рерната. Додека не се отклучи вратата, екранот прикажува .

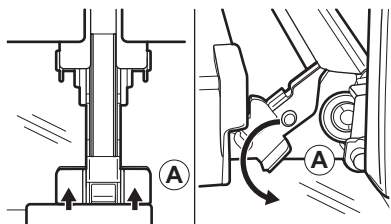
8. После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на греење на печката на положбата исклучено.
9. Почекајте апаратот да се излади и вратата да се отклучи. Чистете ја внатрешноста на рерната со мека крпа и вода.

7.4 Потсетник за чистење

Кога трепка  на екранот после готвењето, апаратот ве потсетува да го исчистите со чистење со пиролиза. Може да го исклучите потсетникот во подменито. Поставки. Видете во Секојдневна употреба, менаџање: Поставки.

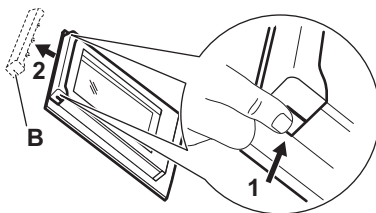
7.5 Вадење и монтирање на вратата

1. Проверете дали апаратот е студен.
2. Целосно отворете ја вратата.
3. Подигнете ги и притиснете ги стегите **A** на двете шарки на вратата.



4. Затворете ја вратата делумно додека не застане, а потоа подигнете ја од шарките. Внимавај, вратата е тешка.
5. Ставете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.
6. Држете ја облогата на вратата **B** на горниот раб на вратата на двете

страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.



7. Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.
8. Подигнете ја секоја стаклена плоча за горниот раб и извадете ја од водилката. Внимателно ракувајте со стаклото, особено околу рабовите на предната плоча. Стаклото може да се скрши.
9. исчистете ја стаклената плоча со вода и сапун. Внимателно избришете ја стаклената плоча. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.

После чистењето, направете ја горенаведената постапка по обратен редослед.

7.6 Замена на светилката

Исклучете го апаратот од електричната мрежа и почекајте додека не се олади. Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.

Горно светло

1. Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
2. исчистете го стакленото капаче.
3. Заменете ја светилката.
4. Ставете го стакленото капаче.

8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Деталите за сервисирање се на плочката со спецификации, која се наоѓа на предната рамка. Се гледа кога ќе ја отворите вратата. Не отстранувајте ја плочката со спецификации.

Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го

осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на апаратот. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со овластен сервисен центар.

Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот. - Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан.

Апаратот не се загрева.

- Вратата не е добро затворена.
- Заклучување е вклучена.
- Активирано е автоматското исклучување.

Ламбата не работи. - Ламбата е прегорена. Замени ја светилката.

Светилката е исклучена. - Печете со влажен воздух - е активиран.

Не работи Сензор за храна. - Приклучокот на Сензор за храна не е целосно вметнат во штекерот.

На екранот се прикажува "00:00". - Имало прекин на струја. Поставете го точното време.

Err C2 - Ставете го Сензор за храна до крај во штекерот.

Err C3 - Затворете ја вратата. Исклучете го апаратот и повторно вклучете го. Проверете дали бравата на вратата е расипана.

Err F102 - Затворете ја вратата. Проверете дали бравата на вратата е расипана.

9. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

9.1 Лист со информации за производ и информации за производ според (ЕУ) бр. 65/2014 и (ЕУ) бр. 66/2014

Име на добавувачот	AEG	
Идентификација на модел	NBS6P53AK 944035018 OS6P50WAK 944035076 OS6PB51AM 944035190 OS6PB52AM 944035077	
Индекс на енергетска ефикасност	81.2	
Класа на енергетска ефикасност	A+	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	1.09 kWh/cycle	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.69 kWh/cycle	
Број на вдлабнатини	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Волумен	71 l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	NBS6P53AK	34.0 кг.
	OS6P50WAK	33.5 кг.
	OS6PB51AM	34.0 кг.
	OS6PB52AM	33.0 кг.

Апаратот е тестиран според: EN IEC 60350-1.

9.2 Барања за информации според (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошувачка на енергија кога мрежата е во мирување	0,8 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	20 мин


Апаратот е тестиран според: EN 50564.


9.3 Совети за штедење енергија

- Држете ја вратата затворена за време на готвењето и избегнувајте често отворање.
- Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.
- Користете метални или темни, нерелективни садови за готвење.
- Прескокнете го претходното загревање освен ако е потребно.
- Минимизирајте ги паузите помеѓу печењето повеќе јадења.
- Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија (само за одредени модели).
- Користете ја преостанатата топлина за да ја одржите храната топла. Намалете ја температурата на апаратот на минимум 3 - 10 мин пред крајот на готвењето.
- Исклучете ја светилката за време на готвењето освен ако не е потребно.

- Печете со влажен воздух (само за одредени модели) - оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови според: IEC/EN 60350-1. Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност. Кога ја користите оваа функција светлото автоматски се исклучува. Кај некои модели потребни се 30 сек.
- Автоматско исклучување - од безбедносни причини, ако функцијата за греење е вклучена и не се сменат поставките, апаратот автоматски ќе се исклучи по одреден временски период. Ако имате намера да ја вклучите функцијата за греење за времетраење што го надминува времето на автоматско исклучување, поставете го времето на готвење.
 - 12,5 ч: 30-115 °C
 - 8,5 ч: 120-195 °C
 - 5,5 ч: 200-245 °C
 - 3 ч: 250-максимум °C

10. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Рециклирајте материјали со симболот . Ставете го пакувањето во соодветни контејнери за да го рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и здравјето на луѓето со рециклирање на отпад од електрични и

електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот  со отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален објект за рециклирање или контактирајте со општинската канцеларија.

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ... 32	7. УХОД И ОЧИСТКА..... 43
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... 34	8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 45
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 37	9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ 45
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 37	10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 46
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... 38	
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... 42	

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.

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

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафу.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термометр (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный 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 дверцы жесткие абразивные

чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

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

- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Прибор необходимо заземлить. Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электрическую розетку с защитным контактом.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. По поводу замены, при ее необходимости, обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним,

особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.

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

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время работы, поскольку при этом возможен выброс горячего воздуха и горячих смесей, выделяемых содержащими спирт ингредиентами.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не

касайтесь прибора, если на него попала вода.

- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Не подносите искру и открытое пламя близко к прибору при открытой дверце.
- Используйте для консервирования только утвержденные стеклянные банки.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный прибор содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками.
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед обслуживанием выключите прибор и отключите его от сети электропитания.
- Убедитесь, что прибор остыл, чтобы избежать растрескивания стекла. Если стеклянные панели дверей повреждены, обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора — она тяжелая.
- Очищайте и сушите прибор, его камеру и аксессуары после каждого использования, чтобы предотвратить конденсацию пара, коррозию и снижение качества поверхности.
- Для очистки прибора и аксессуаров используйте салфетку из микрофибры, теплую воду и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки, растворители, предметы с острыми краями или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовых шкафов следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.

Пиролитическая очистка

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

особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т. д.

- Во время пиролитической очистки не подпускайте детей к прибору, так как он сильно нагревается и выпускает горячий воздух из передних вентиляционных отверстий.
- При пиролитической очистке выделяются пары из остатков готовившихся продуктов и 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 пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.
- Поверхности кастрюль, сковород, поддонов и кухонных принадлежностей с антипригарным покрытием могут пострадать от высокотемпературной пиролитической очистки и могут выделять пары, которые в определенной степени являются вредными.

2.5 Утилизация

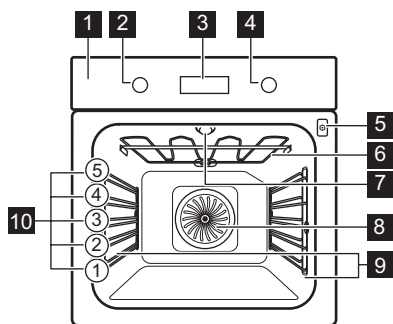
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Дисплей
- 4 Ручка управления
- 5 Гнездо для подключения термощупа
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения
- 8 Вентилятор
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Положения противня

3.2 Панель управления

- | | |
|--|--|
| | Нажмите, чтобы установить функцию таймера. |
| | Нажмите, чтобы установить быстрый нагрев. |
| | Нажмите, чтобы включить и выключить лампу прибора. |
| | Нажмите, чтобы установить температуру внутри продукта с помощью термощупа. |

OK Нажмите для подтверждения вашего выбора.

Индикаторы, отображаемые на дисплее

- | | |
|--|--|
| | Прибор заблокирован. |
| | Подменю: Помощь в приготовлении. |
| | Подменю: Очистка. |
| | Подменю: Настройки |
| | Функция Быстрый прогрев включена. |
| | Функция Термощуп включена. |
| | Функция Таймер включена. |
| | Функция Время приготовления включена. |
| | Функция Отложенный запуск включена. |
| | Функция Таймер прямого отсчета включена. |

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

Чтобы включить прибор:

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

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

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Установка текущего времени

После первого подключения к сети электропитания дождитесь, пока на дисплее




появится: "00:00" или "12:00" (в зависимости от модели).

1. Вращая ручку управления, задайте время.

2. Нажмите **OK**.

4.2 Первый предварительный разогрев и очистка










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

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

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

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Режимы нагрева

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


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


5.2 Установка: Режимы нагрева


1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Задайте температуру при помощи ручки управления.

⏏ Быстрый прогрев — нажмите и удерживайте для сокращения времени нагрева. Эта функция доступна только для некоторых режимов нагрева. Вентилятор может включиться автоматически.

5.3 Таймер

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

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

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

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


3. Вращая ручку управления, задайте время.

4. Нажмите **OK**.

5. По истечении заданного времени нажмите **OK** и, при необходимости, поверните ручки управления в положение «Выключено».

5.4 Вход: Меню

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



1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .

На дисплее появится , , .

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

5.5 Установка: Помощь в приготовлении

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

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .
2. Поворачивая ручку управления, выберите . Нажмите **ОК**.
3. Поворачивая ручку управления, выберите блюдо (P1 – P...). Нажмите **ОК**.
4. Поставьте в прибор. Нажмите **ОК**.
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 термощуп. Подробнее в разделе «Термощуп».






















Перед началом приготовления выполните предварительный нагрев прибора.



Уровень полок. Подробнее в разделе «Описание прибора».

На дисплее отобразится **P** и номер блюда, который можно проверить по таблице.

P1	Ростбиф, с кровью	  2; эмалированный противень
P2	Ростбиф, средне прожаренный	1–1,5 кг; толщина 4–5 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P3	Ростбиф, хорошо прожаренный	
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⁾	  2; эмалированный противень
P7	Ростбиф, средне прожаренный ¹⁾	1–1,5 кг; толщина 4–5 см
P8	Ростбиф, хорошо прожаренный ¹⁾	Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P9	Филе говядины, с кровью ¹⁾	  2; эмалированный противень
P10	Филе говядины, средне прожаренное ¹⁾	0,5–1,5 кг; толщина 5–6 см
P11	Филе говядины, прожаренное ¹⁾	Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P12	Жареная телятина (например, лопатка)	  2; противень для жарки на решетке, 0,8–1,5 кг; толщина 4 см
		Добавьте жидкость. Жарка под крышкой.
P13	Жареная свиная шея или лопатка, 1,5–2 кг	  2; противень для жарки на решетке
		По истечении половины времени приготовления переверните мясо.
P14	Рваная свинина ¹⁾, 1,5–2 кг	  2; эмалированный противень
		По истечении половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.
P15	Свиная вырезка, 1–1,5 кг; толщина 5–6 см	  2; противень для жарки на решетке



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.
	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.
	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.
	Куриные ножки, сырые 🔪☐ 3; эмалированный противень Для предварительно замаринованных куриных ножек установите более низкую температуру и готовьте дольше.
P22	Утка, целая , 2–3 кг 🔪☐ 2; противень для жарки на решетке Положите мясо на блюдо для жарки. По истечении половины времени приготовления переверните утку.
	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.
	Рыбное филе ☐ 3; форма для запекания на решетке
P27	Чизкейк ☐ 2; Ø 28 см разъемная форма для выпечки на решетке
	Шарлотка с яблоками ☐ 3; эмалированный противень
P29	Яблочный тарт ☐ 2; круглая форма на решетке
	Яблочный пирог ☐ 1; Ø 22 см круглая форма на решетке
P31	Брауни , 2 кг теста ☐ 3; глубокий противень для жарки
	Маффины ☐ 3; форма для маффинов на решетке
P33	Кекс ☐ 2; прямоугольная форма на решетке
	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.
	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
	Картофель фри, замороженный , 0,75 кг ☐ 3; эмалированный противень

P39	Мясная / овощная лазанья из сухих листов пасты, 1–1,5 кг ☐ 2; форма для запекания на решетке
P40	Картофельная запеканка (сырой картофель) 1–1,5 кг ☐ 1; форма для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.
P41	Сырая пицца, тонкая ☐ 2; 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 / чабатта / 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.

5.6 Изменение: Настройки

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

Подменю: Настройки


	Установка	Значение
01	Установка Времени Суток	Замените
02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 – Короткий гудок, 2 – Щелчок, 3 – Без звука
04	Громкость сигнала	1 - 4
05	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 О Чистке	Вкл / Выкл
10	Деморежим	Код запуска: 2468
11	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
12	Заводские Установки	Да/Нет


5.7 Блокир. кнопок


Эта функция предотвращает случайное изменение настроек прибора.

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

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

 **OK** — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию.

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

 **OK** — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

5.8 Аксессуары



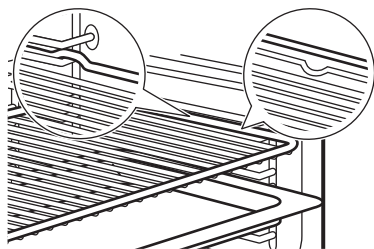
Доступные аксессуары зависят от модели.

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

Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.

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

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



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

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

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

5.9 Термощуп

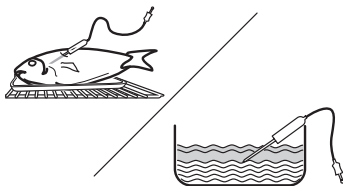
Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- $^{\circ}\text{C}$ — температура в духовом шкафу. Она должна быть как минимум на 25°C выше значения на термощупе.

-  — температура на термощупе.

1. Выберите режим нагрева / 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. См. раздел Описание прибора. На дисплее отображается текущая температура термощупа.
4. Задайте температуру при помощи ручки управления. 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.
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
	Режим нагрева
°C	Температура
	Положение противня
	Время приготовления (мин)
	Дополнительные сведения

6.2 Влажная конвекция


















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

	°C		
Запеченная паста	200–220	45–55	3
Картофельная запеканка	180–200	70–85	3
Мусака	170–190	70–95	3
Лазанья	180–200	75–90	3
Каннелони	180–200	70–85	3
Хлебный пудинг	190–200	55–70	3
Рисовый пудинг	170–190	45–60	3
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160–170	70–80	3
Белый хлеб	190–200	55–70	3

6.3 Информация для испытательных организаций

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

	°C			
Мелкое печенье (20 шт на противне)				

	°C			
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 и 4	1)2)
Нежирный бисквит				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 и 4	3)
Яблочный пирог				
	160	55 - 65	2	3)4)
	180	55 - 65	1	3)4)
	160	55 - 65	2 и 4	3)
Песочное печенье				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 и 4	1)
Тосты				
	макс.	1 - 2	5	3)5)

1) Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.

2) Предварительно разогрейте пустой прибор.

3) Используйте Решетка.

4) 2 формы, размещенные по диагонали (Ø 20 см). Правая форма должна располагаться ближе к передней части решетки, чем левая.

5) В соответствии с: IEC 60350-1:2016 и IEC 60350-1:2023.

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Примечание по очистке

- Пользуйтесь чистящим средством для металлических поверхностей.
- Не держите продукты в приборе дольше 20 минут.

- Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

7.2 Снятие направляющих

1. Убедитесь, что прибор остыл.



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

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


7.3 Пиролитическая очистка


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

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

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


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

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

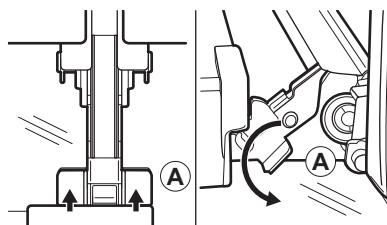
8. После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выключено».
9. Подождите, пока прибор остынет и дверца разблокируется. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью, смоченной водой.

7.4 Напоминание О Чистке

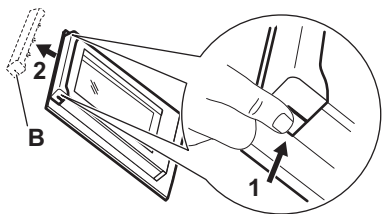
Если после завершения цикла приготовления на дисплее мигает , прибор напоминает о необходимости выполнения пиролитической очистки. Это напоминание можно отключить в подменю: Настройки. См. Ежедневное использование, Изменение: Настройки.

7.5 Снятие и установка дверцы

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



4. Частично прикройте дверцу до упора, затем снимите ее с петель. Осторожно, дверца тяжелая.
5. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
6. Возьмитесь за отделку дверцы **B** на ее верхней кромке с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



7. Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.
8. Поднимайте стеклянные панели за верхний край и снимайте их с направляющих. Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.
9. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите

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

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

7.6 Замена лампы

Отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.

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

Верхняя лампа

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.

- Блокир. кнопок включена.
- Включено автоматическое отключение.

Лампа не работает. — Лампа перегорела. Замените лампу.

Лампа выключена. — Включено Влажная конвекция.

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

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

Err C2 — Полностью вставьте штекер Термощуп 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 Лист данных об изделии и информация о продукте согласно Регламентам (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Название поставщика AEG

Модель	NBS6P53AK 944035018 OS6P50WAK 944035076 OS6PB51AM 944035190 OS6PB52AM 944035077
--------	--

Индекс энергоэффективности	81.2
----------------------------	------

Класс энергетической эффективности	A+	
Потребление энергии в стандартном режиме	1.09 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объем камеры (V)	71 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса	NBS6P53AK	34,0 кг
	OS6P50WAK	33,5 кг
	OS6PB51AM	34,0 кг
	OS6PB52AM	33,0 кг

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

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

Энергопотребление в режиме ожидания	0,8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин


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

9.3 Советы по энергосбережению


- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.
- Следите за 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.
- В целях безопасности при включенном режиме нагрева и при условии, что пользователь не выполняет никаких настроек, прибор автоматически выключается через определенное время. Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее настройку автоматического отключения, задайте время приготовления.
 - 12,5 ч: 30–115 °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 пе-

реработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья человека. Не утилизируйте приборы, помеченные символом  с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место отдельно-

го накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	48	6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	58
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	50	7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	59
3. ОПИС ВИРОБУ.....	52	8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	61
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..	53	9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	61
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	54	10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	62

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

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

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

обслуговування приладу без нагляду.

1.2 Загальна безпека

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

би, що мають аналогічну кваліфікацію.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- 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 поверх-

ні 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 на всіх полюсах, з шириною розмикання контактів не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не розміщуйте посуд або предмети безпосередньо на дні камери;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте вологий посуд та їжу в приладі після приготування;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на продуктивність приладу.
- Використовуйте глибоке деко для пирогів із вологою начинкою, оскільки

фруктові соки можуть утворювати стійкі плями.

- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад встановлено за меблевою панеллю, не закривайте панель під час використання або до повного охолодження приладу, щоб запобігти пошкодженню під впливом тепла та вологи.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампи з тими самими технічними характеристиками.
- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.4 Догляд та очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед технічним обслуговуванням, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
- Переконайтеся, що прилад охолонув, щоб уникнути розтріскування скла. Якщо скляні панелі дверцят пошкоджені, зверніться до авторизованого сервісного центру для їх заміни.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, оскільки вони важкі.
- Після кожного використання очистуйте та сушіть прилад, камеру всередині та аксесуари, щоб запобігти конденсації пари, корозії та погіршенню стану поверхні.
- Для очищення приладу та аксесуарів використовуйте мікрофіброву серветку, змочену теплою водою з нейтральним мийним засобом. Не використовуйте абразивні засоби, губки, розчинники, гострі або металеві предмети.

- Користуючись спреєм для духової шафи, дотримуйтеся 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 полицки, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо;
- Під час піролітичного очищення не пускайте дітей близько до приладу, оскільки він сильно нагрівається і випускає гаряче повітря з передніх вентиляційних отворів.
- Під час піролітичного очищення із залишків їжі та конструкційних матеріалів виділяються випаровування. Забезпечте хорошу вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання та піролітичного очищення.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються під час піролізу або із залишків їжі, як зазначено вище, не є шкідливими для

людини, зокрема для дітей або осіб, що мають проблеми зі здоров'ям.

- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже чутливими до зміни температури та випаровувань.
- Антипригарні поверхні каструль, сковорідок, дек та кухонного приладдя можуть бути пошкоджені під час піролітичного очищення за високої температури та виділяти шкідливі випари в невеликих кількостях.

2.5 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

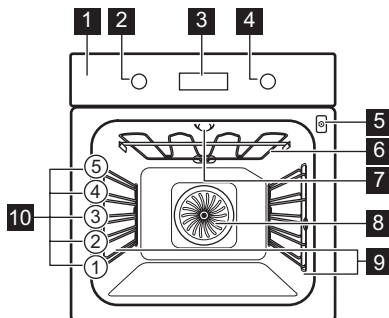
Існує небезпека травмування або задусшення.

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

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

3. ОПИС ВИРОБУ





3.1 Загальний огляд








- 1** Панель керування







- 2** Перемикач функцій нагріву
3 Дисплей
4 Ручка керування
5 Гніздо термощупа
6 Нагрівальний елемент
7 Лампа
8 Вентилятор
9 Опорна рейка, знімна
10 Рівні полиць

3.2 Панель керування

	Натисніть, щоб установити функції таймера.
	Натисніть, щоб установити швидке нагрівання.
	Натисніть, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
	Натисніть, щоб установити температуру всередині страви за допомогою термощупа.
OK	Натисніть для підтвердження вибору.

Індикатори на дисплеї

	Прилад заблоковано.
	Підменю: Допомога при готуванні.
	Підменю: Очищення.
	Підменю: Налаштування
	Функцію Швидкий нагрів увімкнено.

	Функцію Термощуп увімкнено.
	Функцію Таймер увімкнено.
	Функцію Час готування увімкнено.
	Функцію Відкладений запуск увімкнено.
	Функцію Таймер прямого відліку увімкнено.
	Індикатор виконання — візуально показує, коли прилад досягає встановленої температури або коли час готування закінчується.

Для увімкнення приладу:

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

Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій нагрівання в положення вимкнення 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.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Функції нагріву

	Вентилятор: Рівномірне випікання, ніжність, сушіння
	Традиційне готування: Традиційне випікання
	Заморожена їжа: Картопля фрі, картопляні скибочки, рулетки з начинкою
	Функція «Піца» / AirFry: Випікання піци / Смаження страв із меншою кількістю олії та без паперу для випікання.
	Нижній нагрів: Випікання тортів
	Розморожування: Розморожування
	Волога конвекція: Випічка
	Гриль: Приготування тостів, гриль
	Турбо-гриль: Смаження м'яса, підрум'янювання


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


5.2 Налаштування: Функції нагріву


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

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


5.3 Таймер

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

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

 **Час готування.** встановлення зворотнього відліку. Коли таймер завершує


відлік, лунає сигнал, і приготування зупиняється.

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

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

5.4 Вхід: Меню

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



1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .

На дисплеї відображається , , .




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

5.5 Налаштування: Допомога при готуванні










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
















1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати . Натисніть **OK**.
3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати страву (P1–P...). Натисніть **OK**.
4. Покладіть продукти всередину приладу. Натисніть **OK**.
5. Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.






















Підменю: Допомога при готуванні













Позначення	
	Для використання функції необхідно підключити термощуп. Докладніше в розділі «Термощуп».
	Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.
	Рівень полиці. Докладніше в розділі «Опис виробу».





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

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

P9	Філе яловичини, не-просмажене ¹⁾	  2; деко для випікання
P10	Філе яловичини, помірно просмажене ¹⁾	0,5–1,5 кг; товщина 5–6 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці.
P11	Філе яловичини, просмажене ¹⁾	Помістіть у прилад.
P12	Запечена телятина (наприклад, лопатка)	  2; деко для смаження на комбінованій решітці, 0,8–1,5 кг; товщина 4 см Додайте рідини. Запикати під кришкою.
P13	Запечена свиняча шийка або лопатка, 1,5–2 кг	  2; деко для смаження на комбінованій решітці
P14	Свинина смикана ¹⁾, 1,5–2 кг	  2; деко для випікання
P15	Свиняча вирізка, 1–1,5 кг; товщина 5–6 см	  2; деко для смаження на комбінованій решітці
P16	Свинячі реберця, 2–3 кг; використовувати сирими, товщина 2–3 см	 3; глибоке деко
P17	Ягняча нога з кісткою, 1,5–2 кг; товщина 7–9 см	  2; деко для смаження на деку для випікання
P18	Курка ціла, 1–1,5 кг; сира	  2; форма для запікання на деку для випікання



P19	 Курка, половина, 0,5–0,8 кг  3; деко для випікання
P20	  2; Куряча грудка, 180–200 г штука на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці.
P21	 Курячі ніжки, сирі  3; деко для випікання Якщо ви спершу маринуйте курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.
P22	 Качка, ціла, 2–3 кг  2; деко для смаження на комбінованій решітці Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку, коли мине половина часу готування.
P23	 Гуска, ціла, 4–5 кг  2; глибоке деко Покладіть м'ясо у глибоке деко для випічки. Переверніть гуску, коли мине половина часу готування.
P24	 М'ясний рулет, 1 кг  2; комбінована решітка
P25	 Риба, ціла, на грилі, 0,5–1 кг штука  2; деко для випікання Змастіть рибу маслом, спеціями та травами.
P26	 Рибне філе  3; форма для запікання на комбінованій решітці
P27	Чизкейк  2; \varnothing 28 см роз'ємна форма на комбінованій решітці
P28	Шарлотка з яблуками  3; деко для випікання
P29	Яблучний тарт  2; кругла форма на комбінованій решітці
P30	Яблучний пиріг  1; \varnothing 22 см кругла форма на комбінованій решітці
P31	Брауні, 2 кг тіста  3; глибоке деко

P32	Мафіни  3; форма для мафінів на комбінованій решітці
P33	Кекс  2; прямокутна форма на комбінованій решітці
P34	Печена картопля, 1 кг  2; деко для випікання Використовуйте цілу картоплю в шкірці.
P35	Картопля скибочками, 1 кг  3; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання Поріжте картоплю на шматочки.
P36	Суміш овочів на грилі, 1–1,5 кг  3; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання Поріжте овочі на шматочки.
P37	Крокети, заморожені, 0,5 кг  3; деко для випікання
P38	Картопля фрі, заморожена, 0,75 кг  3; деко для випікання
P39	М'ясна / овочева лазанья із сухих листів пасти, 1–1,5 кг  2; форма для запікання на комбінованій решітці
P40	Картопляна запіканка (сира картопля) 1–1,5 кг  1; форма для запікання на комбінованій решітці Оберніть страву, коли мине половина часу готування.
P41	Піца сира, тонка  2; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання
P42	Піца сира, товста  2; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання
P43	Кіш  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.
P45	Цільнозерновий / житній / чорний хліб, 1 кг
	  2; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання / прямокутна форма на комбінованій решітці

1) Приготування за низької температури.

5.6 Заміна: Налаштування

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

Підменю: Налаштування

Налаштування	Значення
01 Час доби	Змінити
02 Яскравість дисплею	1 - 5
03 Сигнали кнопок уп-равл.	1 – Короткий гудок, 2 – Клацання, 3 – Без звуку
04 Рівень гучності	1 - 4
05 Термощуп 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 Демонстраційний режим	Код активації: 2468


Налаштування	Значення
11 Версія програмного забезпечення	Перевірте
12 Скиннути всі налаштування	Так / Ні


5.7 Блокування


Ця функція запобігає випадковій зміні режиму роботи приладу.

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

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

 **OK** — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію.

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

 **OK** — натисніть і утримуйте, щоб вимкнути функцію.

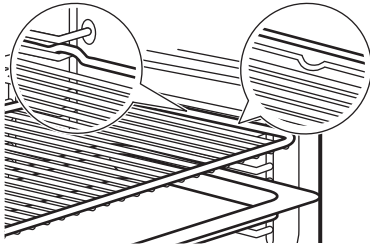
5.8 Аксесуари



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

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

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



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


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

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

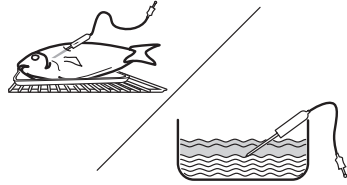
5.9 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

- °C — температура духової шафи. Вона повинна бути принаймні на 25°C вищою за температуру термощупа.
 -  — температура термощупа.
1. Встановіть функцію нагрівання 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. Див. розділ Опис виробу. На дисплеї показана поточна температура термощупа.
4. Поверніть ручку керування для встановлення температури. Натисніть ОК.
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.
6. Вимкніть прилад.
7. Витягніть штекер термощупа з гнізда та дістаньте 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 нагрівання

°C	Температура
	Рівень полицки
	Час готування (хв)
	Додаткова інформація








6.2 Волога конвекція















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

	°C		
Запіканка з макаронами	200–220	45–55	3
Картопляна запіканка (гратен)	180–200	70–85	3
Мусака	170–190	70–95	3
Лазанья	180–200	75–90	3
Каннеллоні	180–200	70–85	3
Хлібний пудинг	190–200	55–70	3
Рисовий пудинг	170–190	45–60	3
Яблучний торт з бісквітного тіста (кругла форма для випічки)	160–170	70–80	3
Білий хліб	190–200	55–70	3

6.3 Інформація для дослідницьких установ

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

	°C			
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 та 4	1) 2)
Нежирний бісквіт				

	°C			
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 55	2 та 4	3)
Яблучний пиріг				
	160	55 - 65	2	3) 4)
	180	55 - 65	1	3) 4)
	160	55 - 65	2 та 4	3)
Пісочне печиво				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 та 4	1)
Тост				
	макс.	1 - 2	5	3) 5)

1) Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.

2) Попередньо розігрійте порожній прилад.

3) Використовуйте Комбінована решітка.

4) 2 форми розташовані по діагоналі (Ø 20 см). Права розташовується ближче до передньої частини, ніж ліва.

5) Відповідно до: IEC 60350-1:2016 та IEC 60350-1:2023.

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Примітки щодо очищення

- Використовуйте розчин для очищення металевих поверхонь.
- Не тримайте продукти в приладі довше 20 хвилин.
- Не мийте аксесуари у посудомийній машині.

7.2 Знімання опорних рейок

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.

4. Поверніть опорні рейки назад у вихідне положення. Повторіть дії в зворотному порядку.



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

7.3 Піролітичне очищення


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

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


1. Дайте приладу охолонути.

- Вийміть усі аксесуари та знімні опорні рейки.
- За допомогою м'якої ганчірки очистьте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого засобу для миття.
- Поверніть перемикач функцій нагрівання на позначку  для входу в Меню.
- 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	3 h

- Поверніть ручку керування, щоб вибрати програму очищення, і натисніть ОК.
- 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 .
- Після очищення поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «вимкнено».
- Зачекайте, доки прилад охолоне й дверцята розблокуються. Очистьте внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою і теплою водою.

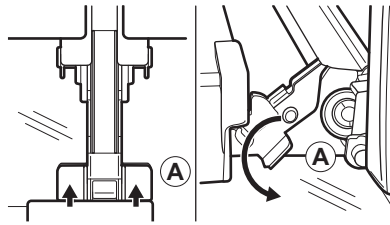
7.4 Нагадування про очищення

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

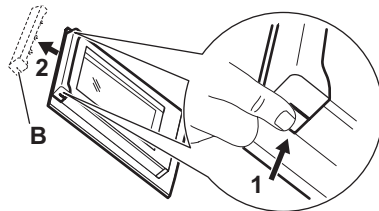
7.5 Знімання та встановлення дверцят

- Дайте пристрою охолонути.
- Повністю відчиніть дверцята.

- Натисніть на стопорні важелі **A** на двох завісах дверцят.



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



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

Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

7.6 Заміна лампи

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

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

Верхня лампа

- Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.

- Очистьте скляний плафон.
- Замініть лампу.

- Установіть скляний плафон.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

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

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

Прилад не нагрівається.

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

Лампа не працює. — Лампа перегоріла. Замініть лампу.

Лампа вимкнена. — Активовано Волога конвекція.

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

На дисплеї відображається "00:00". — Сталось 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 Листок даних виробу та інформація про виріб відповідно до Регламенту (ЄС) № 65/2014 та (ЄС) № 66/2014

Назва постачальника	AEG
Ідентифікатор моделі	NBS6P53AK 944035018 OS6P50WAK 944035076 OS6PB51AM 944035190 OS6PB52AM 944035077
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергоефективності	A +
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.09 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл
Кількість камер	1

Джерело нагрівання	Електроенергія	
Місткість	71 л	
Тип духової шафи	Вбудована духово-шафа	
Маса	NBS6P53AK	34,0 кг
	OS6P50WAK	33,5 кг
	OS6PB51AM	34,0 кг
	OS6PB52AM	33,0 кг

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

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

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


Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564.


9.3 Поради щодо енергозбереження

- Тримайте дверцята закритими під час приготування їжі та намагайтеся не відкривати їх часто.
- Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.
- Використовуйте металевий посуд або посуд темного кольору, що не відбиває світло.
- Пропускайте попереднє прогрівання, якщо це не потрібно.
- Скоротіть до мінімуму перерви між випіканням декількох страв.
- Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії (тільки на деяких моделях).
- Використовуйте залишкове тепло для підігрівання страв. Зменште температуру приладу до мінімуму приблизно за 3–10 хв до закінчення готування.
- Вимикайте лампу під час приготування, якщо вона не потрібна.

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

10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

