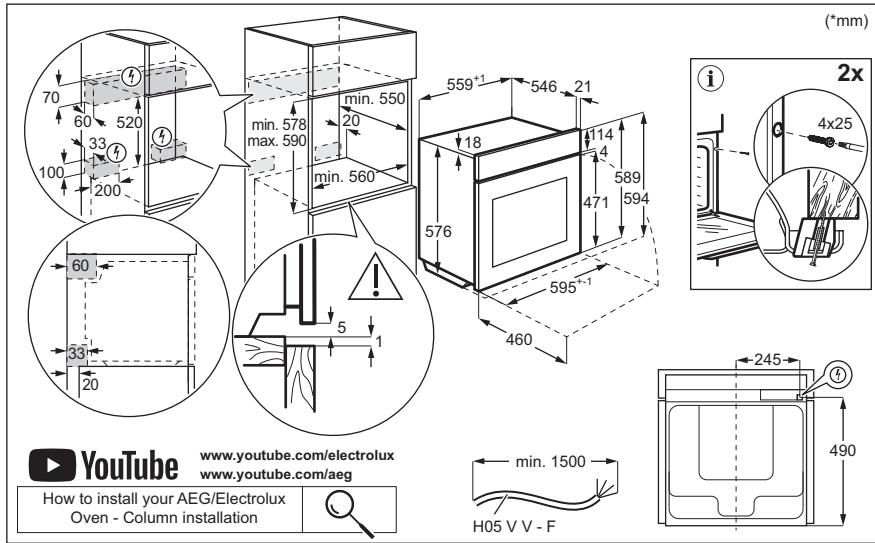
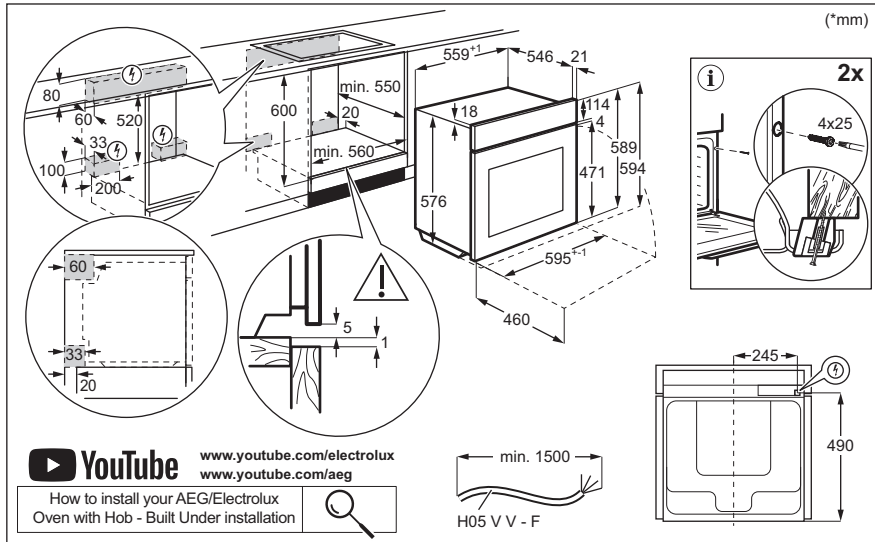


NBA5C43AK

KA	მომხმარებლის სახელმძღვანელო   ღუმელი	3
RU	Инструкция по эксплуатации   Духовой шкаф	26
UK	Інструкція   Духова шафа	49



# მონტაჟი / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ



# კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება AEG-ში! მაღლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



მიიღეთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

## შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	5
3. პროდუქტის აღწერა.....	8
4. კონტროლის პანელი.....	8
5. პირველ გამოყენებამდე.....	9
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	10
7. დამატებითი ფუნქციები.....	16
8. საათის ფუნქციები.....	16
9. აქსესუარების გამოყენება.....	18
10. რჩევები და მითითებები.....	18
11. მოვლა და დასუფთავება.....	20
12. პრობლემის აღმოფხვრა.....	23
13. ენერგოეფექტურობა.....	23
14. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	25

## 1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის რაიმე პრობლემებთან დაკავშირებულ შეკითხვებზე და არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

### 1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

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

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

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

## 1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- მხოლოდ შესაბამისი კვალიფიკაციის მქონე სპეციალისტმა უნდა დაამონტაჟოს ეს საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობა და შეცვალოს კაბელი.

- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექნომისახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.
- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესაღებად.
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

### 2.1 მონტაჟი

#### გაფრთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- გაეცანით ინსტალაციის ინსტრუქციებს, რომლებიც ხელმისაწვდომია ჩვენს ვებგვერდზე.

- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე შეამოწმეთ, უპრობლემოდ იკეტება თუ არა მოწყობილობის კარი.
- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტრული სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

## 2.2 ელექტრო კავშირი

### გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღი/ზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებელიანი დადამყვანები და დამაგრძელებლები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შეცვლა არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვის ცენტრმა.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული,

რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.

- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრანხიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი შტეკერი და კაბელი.

## 2.3 გამოყენება

### გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეთვალყურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების

გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.

- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინა და ქილეები, რომლებიც განკუთვნილია კონსერვაციისთვის.
- არ დადოთ აალბადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალბად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

#### გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინაქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
  - არ დადოთ ჭურჭელი ან სხვა პროდუქტები ღუმელში პირდაპირ ძირზე.
  - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ მოწყობილობის ღრუს ძირზე.
  - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
  - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
  - ფრთხილად იყავით აქსესუარების მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინაქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მუდმივი იყოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა დაყენებულია ავჯის პანელის (მაგ., კარის) უკან, დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობისას კარი არასდროს დაიხურება. სითბო და ტენი, შესაძლოა, დახურული პანელის უკან დაგროვდეს და შედეგად, მოწყობილობის, გარსაცმის ბლოკის ან იატაკის დაზიანება გამოიწვიოს. არ დახუროთ პანელი, სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება გამოყენების შემდეგ.

## 2.4 მოვლა და დასუფთავება

#### გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციამდე, გათიშეთ მოწყობილობა და გამორთეთ შტექერი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის პანელის გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში მაშინვე შეცვალეთ კარის მინის პანელები. დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- ფრთხილად მოაშორეთ კარს მოწყობილობა. კარი მძიმეა!
- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ბალაშები, გამხსნელები ან რკინის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენების შემთხვევაში დაიცავით შეფუთვაზე მოცემული უსაფრთხოების ინსტრუქცია.
- არ გაწმინდოთ კატალიტური ემალი სარეცხი საშუალებებით.

## 2.5 შიდა განათება

#### გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის

და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

## 2.6 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

## 2.7 განკარგვა



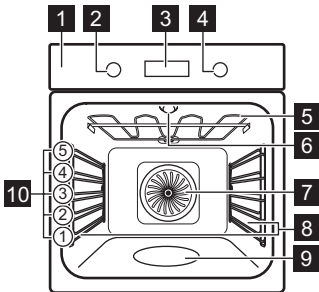
**გარფთხილება!**

დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის დაცვით გადაგდების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

# 3. პროდუქტის აღწერა

## 3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 გახურების ფუნქციების სახელური
- 3 ეკრანი
- 4 მართვის მბრუნავი დილაკი
- 5 გამათბობელი ელემენტი

- 6 ნათურა
- 7 ვენტილატორი
- 8 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 9 კამერის რელიეფური ნაწილი
- 10 თაროების პოზიციები

## 3.2 აქსესუარები

- **გისოსებიანი თარო**  
ნამცხვრის ფორმებისთვის, ცეცხლმედეგი ჭურჭლისთვის, შესაწავი ჭურჭლისთვის, საჭმლის ჭურჭლისთვის / ლანგრებისთვის.
- **გრილის / შესაწავი ტაფა**  
გამოსაცხობად და შესაწავად ან როგორც ცხიმის შესაგროვებელი ტაფა.
- **ტელესკოპური მიმმართველები**  
ლანგრებისა და ბადისებრი თაროს უფრო ადვილად ჩასმისა და ამოღებისთვის.

# 4. კონტროლის პანელი

## 4.1 გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

მოწყობილობის ჩასართავად:

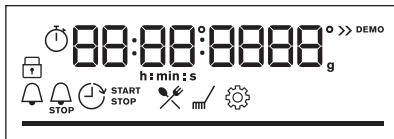
1. დაჭირეთ სახელურებს. სახელურები გამოიწევა.
2. ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური.

3. პარამეტრების დასაყენებლად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური. მოწყობილობის გამოსართავად: გაცხელების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური გადაიყვანეთ გამორთულ მდგომარეობაში [0].

## 4.2 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა

	დააჭირეთ, რათა დააყენოთ ტაიმერის ფუნქციები.
	დააჭირეთ ამ ფუნქციის ჩასართავად: სწრაფი გაცხელება.
	შეებეთ, მოწყობილობის ნათურის ჩასართავად და გამოსართავად.
	დააჭირეთ ამ ფუნქციის ჩასართავად: ჩაკეტვა.
OK	დააჭირეთ არჩევანის დასადასტურებლად.

## 4.3 ეკრანის ინდიკატორები



ეკრანი ძირითადი ფუნქციებით.

	მოწყობილობა ჩაკეტილია.
	ქვე-მენიუ: მომზადება დახმარებით-ით.
	ქვე-მენიუ: წმენდა-ით.
	ქვე-მენიუ: პარამეტრები
	სწრაფი გაცხელება გააქტიურებულია.
	ორთქლზე მზადება გააქტიურებულია.
	წუთობრივი შემსენებელი გააქტიურებულია.
	მომზადების დრო გააქტიურებულია.
	დროში დაყოფილი დაწყება გააქტიურებულია.
	მუშაობის ტაიმერი გააქტიურებულია.
—	პროგრესის ზოლი - ვიზუალურად წარმოგიდგენთ, როდესაც მოწყობილობა მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას ან როცა მზადების დრო დასასრულს უახლოვდება.

## 5. პირველ გამოყენებამდე

### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 5.1 დროის დაყენება.



ელექტრულ ქსელში პირველად შეერთების შემდეგ დაიცადეთ, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება: „00:00“.

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

### 5.2 საწყისი გაცხელება და გასუფთავება

პირველ გამოყენებამდე და საკვებთან პირველ კონტაქტამდე, წინასწარ გაცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა. მოწყობილობამ შესაძლოა არასასიამოვნო სუნი და კვამლი გამოუშვას. გაანიავეთ ოთახი წინასწარი გაცხელების პროცესში.

- მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
- დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 1 სთ-ს განმავლობაში.

3. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს განმავლობაში.
4. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს განმავლობაში.
5. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.


6. მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
7. დააბრუნეთ აქსესუარები და თაროების მოხსნადი დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში.


## 6. ყოველდღიური გამოყენება


### გარფთხილება!


იხილეთ უსაფრთხოების თავები.


### 6.1 გაცხელების ფუნქციები


 **ნამდვილი კონვექციური მომზადება**  
ხორცის შეწვა და ნამცხვრების ცხობა. კონვექციური მომზადებისათვის, დააყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა, ვინაიდან ვენტილატორი ღუმლის კამერაში სითბოს თანაბრად გადანაწილებს.

 **კონვენციური მომზადება**  
საკვები პროდუქტის გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე.


 **SteamBake**  
საჭმლის მომზადების დროს ტენიანობის დამატება. ცხობის დროს სათანადო ფერისა და ხრაშუნა ქერქის მიღება. შეთბობის დროს წვნიანობის მომატება.


 **გაყინული საკვები**  
ნახევარფაბრიკატი პროდუქტების, მაგ.: სქლად დაჭრილი კარტოფილის ნაჭრების ან სპრინგ-როლების მომზადება.


 **პიცის ფუნქცია**  
იდეალურია პიცის გამოსაცხობად და სხვა ისეთი კერძების მოსამზადებლად, რომლებიც მეტ გაცხელებას მოითხოვს ძირიდან.

 **ჩვედა წვა**  
დაბრაწვა და ხრაშუნა ძირის მიღება. გამოიყენეთ თაროს ყველაზე დაბალი პოზიცია.

 **ცხობა ტენიანი ვენტილატორით**  
ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერგიის დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას მოწყობილობის შიდა კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. გამოიყენება ნარჩენი სიცხე. შესაძლებელია სიმზურვალის სიმძლავრის შემცირება. მეტი ინფორმაციისთვის იხელმძღვანელეთ „ყოველდღიური მოხმარების“ თავით, ჩანაწერებით: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით.

 **გრილი**  
საკვები პროდუქტის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა და პურის გახუზვა.

 **გრილზე შეწვა ტურბო რეჟიმში**  
თაროს ერთ პოზიციაზე საჭმლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის შესაწვავად. გრატენის გამოცხობა და შებრაწვა.

 **ღუმელის ზოგი ფუნქციის მუშაობის განმავლობაში 80 °C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე სანათი შესაძლოა ავტომატურად გაითიშოს.**

### 6.2 შენიშვნები შემდეგზე: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდეზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). ტესტირება: IEC/EN 60350-1-ით.

ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი

ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება 30 წამის შემდეგ.

საჭმლის მომზადების ინსტრუქციისთვის გაეცანით თავს „რჩევები და მითითებები“, ცხობა ტენიანი ვენტილატორით. ენერგიის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად გაეცანით თავს „ენერგოეფექტურობა“, ენერგიის დაზოგვის რჩევები.


### 6.3 პარამეტრი: გაცხელების ფუნქციები

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

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

### 6.4 პარამეტრი: ორთქლზე მომზადება

დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.

1. აავსეთ კამერის რელიეფური ნაწილი მაქსიმუმ 250 მლ ონკანის წყლით. არ აავსოთ ხელახლა კამერის რელიეფური ნაწილი საჭმლის მომზადების დროს ან ღუმელის გაცხელებისას.
2. გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური .
3. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური ტემპერატურის დასაყენებლად.
4. ტენიანობისთვის წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წთ განმავლობაში.
5. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში. მომზადების დასრულების შემდეგ:

- მოწყობილობის გამოსართავად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური.

- ფრთხილად გააღეთ კარი. გამოშვებულმა ტენიანობამ შეიძლება დამწვრობები გამოიწვიოს.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. გადმოცალეთ დარჩენილი წყალი კამერის რელიეფური ნაწილიდან.

### 6.5 შესვლა: მენიუ: ≡

გახსენით მენიუ მზადების დამხმარე ჭურჭელსა და პარამეტრებზე წვდომისათვის.


1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური ≡-ზე.

ეკრანზე აისახება , , .




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


### 6.6 პარამეტრი: მომზადება დახმარებით

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







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

ქვე-მენიუ: მომზადება დახმარებით

ლეგენდა	
	ხელმისაწვდომია წონის რეგულირება.
	ორთქლით მზადებისათვის, აავსეთ წყლით კამერის რელიეფური ნაწილი.
	საჰმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა.

ლეგენდა	
	თაროს დონე. იხილეთ თავი „პროდუქტის აღწერა“.

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

კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
<b>P1</b> შემწვარი საქონლის ხორცი, ნახევრად უმი		
<b>P2</b> შემწვარი საქონლის ხორცი, საშუალოდ შებრაწული	1 - 1.5 კგ; 4-5 სმ სქელი ნაჭერი	 <b>2; საცხობი ლანგარი</b> შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
<b>P3</b> შემწვარი საქონლის ხორცი, კარგად შებრაწული		
<b>P4</b> სტიკი, საშუალოდ შებრაწული	180 - 220 გრ. თითო ნაჭერზე; 3 სმ სქელი ნაჭერი	  <b>3; შესაწავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე</b> შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
<b>P5</b> შემწვარი / მოშუშული საქონლის ხორცი (შემწვარი ნეკნი, საქონლის ბარკლის რბილი ნაწილი, ჩალაღაჯი)	1.5 - 2 კგ	  <b>2; შესაწავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე</b> შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. დაამატეთ სითხე. მოათავსეთ ღუმელში.
<b>P6</b> შემწვარი საქონლის ხორცი, ნახევრად უმი (ნელი მომზადება)		
<b>P7</b> შემწვარი საქონლის ხორცი, საშუალოდ შებრაწული (ნელი მომზადება)	1 - 1.5 კგ; 4-5 სმ სქელი ნაჭერი	 <b>2; საცხობი ლანგარი</b> შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
<b>P8</b> შემწვარი საქონლის ხორცი, კარგად შებრაწული (ნელი მომზადება)		

კერძი		წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
P9	საქონლის ხორცის ფილე, ნახევრად უმი (ნელი მომზადება)		
P10	საქონლის ხორცის ფილე, საშუალოდ შებრაწული (ნელი მომზადება)	0.5 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ სქელი ნაჭერი	<input type="checkbox"/> 2; საცნობი ლანგარი შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P11	საქონლის ხორცის ფილე, შებრაწული (ნელი მომზადება)		
P12	შემწვარი ხბოს ხორცი (მაგ., ბეჭი)	0.8 - 1.5 კგ; 4 სმ სქელი ნაჭერი	<input checked="" type="checkbox"/> 2; შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. დაამატეთ სითხე. მოათავსეთ ღუმელში. შეწვით თავდახურული.
P13	ღორის ხორცის კისერი ან ბეჭი	1.5 - 2 კგ	<input checked="" type="checkbox"/> 2; შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე შეწვის პროცესში, კერძს 200 მლ სითხე დაუმატეთ.
P14	ღორის ხორცის აწეწილი (ნელი მომზადება)	1.5 - 2 კგ	<input type="checkbox"/> 2; საცნობი ლანგარი გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ, რათა თანაბრად დაიბრაწოს.
P15	ღორის ზურგიდან ამოჭრილი ხორცის რბილი ნაჭერი, ახალი	1 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ სქელი ნაჭერი	<input type="checkbox"/> 2; შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P16	ღორის ნეკნები	2 - 3 კგ; გამოიყენეთ უმი, 2-3 სმ თხელი ნეკნი	<input type="checkbox"/> 3; დრმა ტაფა ჭურჭლის ძირის დასაფარად დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P17	ცხვრის ფეხი ძვლებით	1.5 - 2 კგ; 7 - 9 სმ სქელი ნაჭერი	<input type="checkbox"/> 2; შესაწვავი ჭურჭელი საცნობ ლანგარზე დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P18	მთლიანი ქათამი	1 - 1.5 კგ; ახალი	<input checked="" type="checkbox"/> 2; <input checked="" type="checkbox"/> 200 მლ; კასეროლის ჭურჭელი საცნობ ლანგარზე ყველა მხრიდან თანაბრად შესაწვავად, გადააბრუნეთ ქათამი მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ.
P19	ნახევარი ქათამი	0.5 - 0.8 კგ	<input type="checkbox"/> 3; საცნობი ლანგარი
P20	ქათმის მკერდი	180 - 200 გრ. თითო ნაჭერზე	<input checked="" type="checkbox"/> 2; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე.
P21	ქათმის ფეხები, ახალი	-	<input type="checkbox"/> 3; საცნობი ლანგარი თუ ქათმის ფეხები ჯერ დაამარინადეთ, მოსამზადებლად გამოიყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა და უფრო ხანგრძლივი პერიოდი.

კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
P22 მთლიანი იხვი	2 - 3 კგ	☐☐ 2; შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე მოათავსეთ ხორცი შესაწვავ ჭურჭელზე. გადააბრუნეთ იხვი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P23 მთლიანი ბატი	4 - 5 კგ	☐☐ 2; ღრმა ტაფა დადეთ ხორცი ღრმა საცხობ ლანგარზე. გადააბრუნეთ ბატი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P24 ხორცის ნაჭერი	1 კგ	☐☐ 2; ბადისებრი თარო
P25 მთლიანი თევზი, გრილზე შემწვარი	0.5 - 1 კგ თითო თევზზე	☐☐ 2; საცხობი ლანგარი წაუსვით თევზს კარაქი, სანელებლები და მწვანელი.
P26 თევზის ფილე	-	☐☐ 3; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
P27 ჩიზქეიქი	-	☐☐ 2; ∅ 28 სმ თუნუქის საცხობი ფორმა ბადისებრ თაროზე
P28 ვაშლის ნამცხვარი	-	☐☐ 2; ☐ 100-150 მლ; საცხობი ლანგარი
P29 ვაშლის ტარტი	-	☐☐ 2; ღვეჯელის ფორმა ბადისებრ თაროზე
P30 ვაშლის ღვეჯელი	-	☐☐ 2; ☐ 100-150 მლ; ∅ 22 სმ ღვეჯელის ფორმა ბადისებრ თაროზე
P31 ბრაუნი	2 კგ ცომის	☐☐ 3; ღრმა ტაფა
P32 მაფინები	-	☐☐ 2; ☐ 100-150 მლ; მაფინის ლანგარი ბადისებრ თაროზე
P33 ფუნთუშის ნამცხვარი	-	☐☐ 2; ფუნთუშის ტაფა ბადისებრ თაროზე
P34 გამომცხვარი კარტოფილი	1 კგ	☐☐ 2; საცხობი ლანგარი მოათავსეთ მთლიანი კანიანი კარტოფილი საცხობ ლანგარზე.
P35 მსხვილად დაჭრილი კარტოფილის ნაჭრები	1 კგ	☐☐ 3; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით დაჭერით კარტოფილი ნაჭრებად.
P36 გრილზე მომზადებული შერეული ბოსტნეული	1 - 1.5 კგ	☐☐ 3; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით დაჭერით ბოსტნეული ნაწილებად.
P37 კროკეტები, გაყინული	0.5 კგ	☐☐ 3; საცხობი ლანგარი
P38 შემწვარი კარტოფილი, გაყინული	0.75 კგ	☐☐ 3; საცხობი ლანგარი

კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
<b>P39</b> ხორცის / ბოსტნეულის ლაზანია პასტას მშრალი ფირფიტებით	1 - 1.5 კგ	☐ 2; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
<b>P40</b> კარტოფილის გრატენი (უმი კარტოფილი)	1 - 1.5 კგ	☐ 1; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გადააბრუნეთ კერძები მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
<b>P41</b> პიცა ახალი, თხელი	-	☐☐ 2; ☐ 100 მლ; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით
<b>P42</b> პიცა ახალი, სქელი	-	☐☐ 2; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით
<b>P43</b> კიში	-	☐ 2; საცხობი თუნუქის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
<b>P44</b> ბაგეტი / ჩიაბატა / თეთრი პური	0.8 კგ	☐☐ 2; ☐ 150 მლ; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით თეთრ პურს მეტი დრო ესაჭიროება.
<b>P45</b> მთლიანი მარცვლეულის / ჭვავის / შავი პური	1 კგ	☐☐ 2; ☐ 150 ml; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით / ფუნთუშის ტაფით ბადისებრ თაროზე

## 6.7 შეცვლა: პარამეტრები ⚙

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

### მენიუ: პარამეტრები

პარამეტრი	მნიშვნელობა
<b>01</b> დღის მონაკვეთი	შეცვლა
<b>02</b> ეკრანის სიკაშკაშე	1 - 5

პარამეტრი	მნიშვნელობა
<b>03</b> ღილაკის ტონები	1 - მოკლე ხმოვანი სიგნალი, 2 - დაჩნაკუნება, 3 - ხმის გამორთვა
<b>04</b> ხმოვანი სიგნალის დონე	1 - 4
<b>05</b> მუშაობის ტაიმერი	ჩართვა / გამორთვა
<b>06</b> სინათლე	ჩართვა / გამორთვა
<b>07</b> სწრაფი გაცხელება	ჩართვა / გამორთვა
<b>08</b> დემო-რეჟიმი	აქტივაციის კოდი: 2468
<b>09</b> პროგრამული ვერსია	შემოწმება
<b>10</b> ყველა პარამეტრის განულება	დიახ / არა


## 7. დამატებითი ფუნქციები


### 7.1 ჩაკეტვა


ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.

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

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



 - ხანგრძლივად დააჭირეთ ამ ფუნქციის გასააქტიურებლად.

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

 - ხანგრძლივად დააჭირეთ ფუნქციის გამოსართავად.

### 7.2 ავტომატური გამორთვა

უსაფრთხოების მიზნით, თუ გაცხელების ფუნქცია გააქტიურებულია და არც ერთი ფუნქცია არაა შეცვლილი, მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ.

 (°C)	 (სთ)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
მაქსიმუმ 250	3

დააყენეთ საჭმლის მომზადების დრო, თუკი გათბობის ფუნქციის გამოყენებას ავტომატური გამორთვის ხანგრძლივობაზე მეტი ხნით გეგმავთ. იხილეთ თავი „საათის ფუნქციები“.



ავტომატური გამორთვა არ მუშაობს ამ ფუნქციებთან: სინათლე, დროში დაყოვნებული დაწყება.



### 7.3 გამაგრირებადი ვენტილატორი

საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის მუშაობისას გრილი ზედაპირის შესანარჩუნებლად ავტომატურად ირთვება გამაგრირებადი ვენტილატორი. საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის გამორთვის შემთხვევაში, გამაგრირებადი ვენტილატორი მუშაობას მოწყობილობის გაგრძელებამდე განაგრძობს.

## 8. საათის ფუნქციები

### 8.1 საათის ფუნქციების აღწერილობა

 დღის მონაკვეთი	საათის დაყენება მიმდინარე დროის საჩვენებლად.
 წუთობრივი შემსენებელი	უკუთვლის ტაიმერის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა. ფუნქცია არ მოქმედებს ღუმელის მუშაობაზე.

 მომზადების დრო	საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა და გაცხელების ფუნქცია ავტომატურად გამოირთვება.
 დროში დაყოვნებული დაწყება	საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.



მუშაობის  
ტაიმერი

მოწყობილობის მუშაობის  
ხანგრძლივობის ჩვენება. მაქსიმუმი  
არის 23 სთ 59 წთ. ეს ფუნქცია არ  
აზღვეს გავლენას ღუმელის  
მუშაობაზე.

## 8.2 პარამეტრი: წუთობრივი შემხსენებელი

1. დააჭირეთ ღილაკს

ეკრანზე გამოჩნდება: 0:00 და

2. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რომ დააყენოთ წუთობრივი შემხსენებელი.

3. დააჭირეთ ღილაკს OK. ტაიმერი დაუყოვნებლივ დაიწყებს უკუთვლას. როდესაც დრო დასრულდება, დააჭირეთ ღილაკს OK და დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური გათიშვის პოზიციაზე დასაყენებლად.

## 8.3 პარამეტრი: მომზადების დრო



STOP

1. დაატრიალეთ სახელურები გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად და ტემპერატურის დასაყენებლად.
2. დააჭირეთ სანამ დისპლეი აჩვენებს: 0:00 და STOP.
3. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რომ დააყენოთ მომზადების დრო.
4. დაჭირეთ OK. ტაიმერი დაუყოვნებლივ დაიწყებს უკუთვლას.
5. როდესაც დრო დასრულდება, დააჭირეთ ღილაკს OK და დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური გათიშვის პოზიციაზე დასაყენებლად.

## 8.4 პარამეტრი: დროში დაყოვნებული დაწყება

1. დაატრიალეთ სახელურები გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად და ტემპერატურის დასაყენებლად.
2. დააჭირეთ სანამ დისპლეი აჩვენებს: და START.

3. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური დაწყების დროის დასაყენებლად.

4. დააჭირეთ ღილაკს OK.

ეკრანზე გამოჩნდება: --:-- STOP.

5. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური დასრულების დროის დასაყენებლად.

6. დააჭირეთ ღილაკს OK.

ტაიმერი დაიწყებს უკუთვლას დაყენებულ დაწყების დროზე.

7. როდესაც დრო დასრულდება,

დააჭირეთ ღილაკს OK და დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური გათიშვის პოზიციაზე დასაყენებლად.

## 8.5 პარამეტრი: მუშაობის ტაიმერი



1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური პოზიციაზე დასაყენებლად, რომ გახსნათ მენიუ.
2. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ / მუშაობის ტაიმერი. იხილეთ თავი „ყოველდღიური გამოყენება“, მენიუ: პარამეტრები-ით.
3. დააჭირეთ OK.
4. Uptimer-ის ჩასართავად და გამოსართავად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.
5. დააჭირეთ ღილაკს OK.

## 8.6 პარამეტრი: დღის მონაკვეთი

1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური პოზიციაზე დასაყენებლად, რომ გახსნათ მენიუ.
2. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ / დღის მონაკვეთი. იხილეთ თავი „ყოველდღიური გამოყენება“, მენიუ: პარამეტრები.
3. დაატრიალეთ მართვის სახელური საათის დასაყენებლად.
4. დააჭირეთ ღილაკს OK.

## 9. აქსესუარების გამოყენება

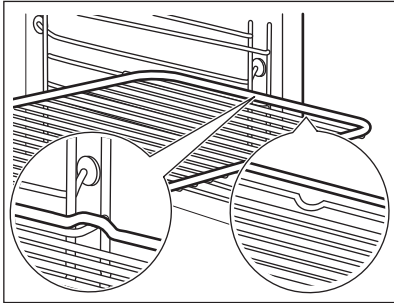
### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 9.1 აქსესუარების ჩასმა

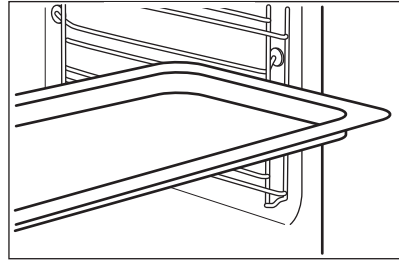
ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის. ნაჭდევი ასევე გადასრიალების საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს ირგვლივ მაღალი კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

**გისოსებიანი თარო**



ჩასვით თარო მისი დამჭერის მიმმართველ ღეროებს შორის.

**ღრმა ტაფა**



შესწიეთ ლანგარი თაროს დამჭერის მიმმართველ ღეროებს შორის.

## 10. რჩევები და მითითებები

### 10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობაროა. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტზე, გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე.

თქვენმა მოწყობილობამ შესაძლოა წინა მომზადებისგან განსხვავებულად გამოაცხოს ან შეწვას საჭმელი. ქვემოთ მოცემულ რჩევებში რეკომენდებულია ტემპერატურის, საჭმლის მომზადების დროისა და თაროს პოზიციის პარამეტრები საკვები პროდუქტების კონკრეტული ტიპებისთვის.

დაითვალეთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

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

ენერგიის დაზოგვის შესახებ რჩევების სანახავად, იხილეთ თავი "ენერგოეფექტურობა".

**ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:**

	საკვების ტიპი
	გაცხელების ფუნქცია
	ტემპერატურა
	აქსესუარი
	თაროს პოზიცია
	მომზადების დრო (წთ)

## 10.2 ცხოზა ტენიანი ვენტილაციური - რეკომენდებული აქსესუარები




გამოიყენეთ მუქი და არამრეკლავი თუნუქის ფორმები და კონტინერები. ისინი უკეთ შთანთქავს სითბოს, ვიდრე ღია ფერის და ამრეკლავი ჭურჭელი.

- **პიცის ტაფა** - მუქი, არამრეკლავი, დიამეტრით 28სმ
- **საცხობი ჭურჭელი** - მუქი, არამრეკლავი, დიამეტრით 26სმ

- **საცხობი ფორმები** - კერამიკის, დიამეტრით 8სმ, სიმაღლით 5 სმ
- **თუნუქის საცხობი ფორმა** - მუქი, არამრეკლავი, დიამეტრით 28სმ

## 10.3 ცხოზა ტენიანი ვენტილაციური




საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.






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

## 10.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

ტესტირება: EN 60350-1, IEC 60350-1.





ცხოზა ერთ დონეზე

			°C		
უცხიმო ბისკვიტი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	160	45 - 60	2
უცხიმო ბისკვიტი	კონვენციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	160	45 - 60	2
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	160	55 - 65	2
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	კონვენციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	180	55 - 65	1

			°C		
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	140	25 - 35	2
პატარა პური	კონვენციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	140	25 - 35	2
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე <b>1)</b>	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	150	20 - 30	3
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე <b>1)</b>	კონვენციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	170	20 - 30	3
გახუხული პური <b>1)</b>	გრილი	გისოსებიანი თარო	მაქს.	1 - 2	5

**1)** წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა.

მრავალდონიანი ცხობა

			°C		
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	140	25 - 45	2 და 4
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე <b>1)</b>	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	150	25 - 35	2 და 4
უცხიმო ბისკვიტი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო <b>2)</b>	160	45 - 55	2 და 4
ვაშლის ღვეზელი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო <b>2)</b>	160	55 - 65	2 და 4

**1)** წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა.

**2)** 1 ნამცხვრის ფორმა თითოეულ ცხაურაზე.

## 11. მოვლა და დასუფთავება

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 11.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით

#### საწმენდი საშუალებები

- მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჰკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- გაწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. არ გამოიყენოთ ის კატალიტურ ზედაპირებზე.

#### ყოველდღიური მოწმარება

- გაწმინდეთ მოწყობილობის შიდა ნაწილი ყოველი გამოყენების შემდეგ. ცხიმის ან სხვა ნარჩენების დაგროვებამ შეიძლება ცეცხლი გააჩინოს.
- არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაში.

მოწყობილობის შიდა ნაწილი  
გამშრალეთ მხოლოდ  
მიკრობოჭკოვანი ტილოთი ყოველი  
გამოყენების შემდეგ.

### აქსესუარები

- ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ ყველა აქსესუარი. გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
- არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასკიდებთან საგნებით.

## 11.2 კამერის რელიეფური ნაწილის წმენდა

გაწმინდეთ კამერის რელიეფური ნაწილი, რომ მოაცილოთ კირქვული ნადები საჭმლის ორთქლით მომზადების შემდეგ.



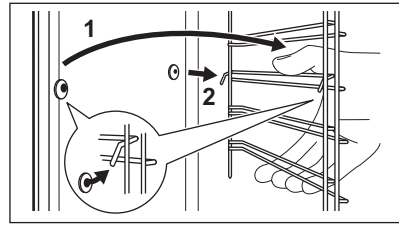
ფუნქციისთვის: SteamBake  
გასუფთავეთ ღუმელი საჭმლის მომზადების ყოველი 5 - 10 ციკლის შემდეგ.

1. ჩაასხით 250 მლ მლ თეთრი ძმარი ან ლიმონმჟავა კამერის რელიეფურ ნაწილში.  
გამოიყენეთ მაქსიმუმ 6%-იანი მჟავიანობის ძმარი დანამატების გარეშე.
2. აცადეთ ძმარს კირქვული ნადების გახსნა გარემოს ტემპერატურაზე 30 წუთის განმავლობაში.
3. გაწმინდეთ კამერა თბილი წყლითა და სუფთა ტილოთი.

## 11.3 თაროს დამჭერების

თაროს დამჭერების მოხსნა მოწყობილობის გასასუფთავებლად.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან.
3. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.



4. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით. ტელესკოპური სახსნების დამჭერი სარკები წინ უნდა იყოს მიმართული.

## 11.4 კატალიზური ვენტილატორის თავსახური

ვენტილატორის საფარი დაფარულია კატალიზური ემალით. იგი იწოვს მოწყობილობის მუშაობისას მის კედლებზე დაგროვებულ ცხიმს. თვითგასუფთავების პროცედურის უზრუნველსაყოფად რეგულარულად გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა.

კატალიტური საფარის ლაქებს თუ გაუფერულებას წმენდაზე არავითარი გავლენა არ ექნება.

კატალიტური ემალი თვითწმენდადია, ნუ გაწმენდთ მას ტილოთი.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. თბილი წყლით, რბილი ტილოთი და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით გაწმინდეთ მხოლოდ ღუმელის ძირი და შიდა კარის შუშა.
4. აირჩიეთ მენიუ  $\equiv$  / წმენდა  $\equiv$  /.
5. დააჭირეთ OK-ს სამჯერ.  
**ხანგრძლივობა:** 1 სთ  
წმენდის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა. მოწყობილობა გამოირთვება.
6. მოწყობილობის გაცივების შემდეგ გაწმინდეთ ღუმელის ძირი რბილი ტილოთი.

## 11.5 კარის მოხსნა და მონტაჟი

გაწმენდის მიზნით თქვენ შეგიძლიათ კარის და შიდა მინის პანელის მოხსნა.

მინის პანელების რიცხვი განსხვავდება სხვადასხვა მოდელებისთვის.

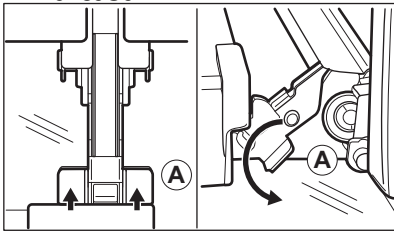
### ⚠ გარფთხილება!

კარი მძიმეა.

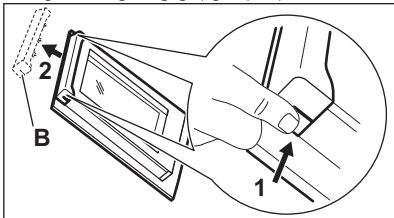
### ⚠ სიფრთხილე!

ფრთხილად მოეპყარით მინას, განსაკუთრებით წინა პანელის კიდეების ირგვლივ. მინა შესაძლოა გატყდეს.

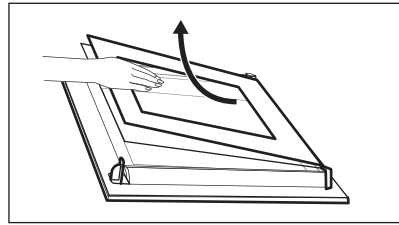
1. ბოლომდე გააღეთ კარი.
2. დააჭირეთ კარის ორი ანჯამის სამაგრ ბერკეტებს **A**.



3. დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე (მიახლოებით კუთხე: 70°).
4. დაიჭირეთ კარი თითოეული მხრიდან თითო ხელით და ზემოთა კუთხით გამოქაჩეთ ღუმელიდან.
5. მოათავსეთ კარი გარეთა მხრით ქვემოთ სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.
6. დაიჭირეთ კარის საპირე **B** კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეოთ მიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



7. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.
8. სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოქაჩეთ მიმმართველიდან გარეთ.



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

გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ მოცემულ ნაბიჯებს. პირველად მცირე ზომის პანელი დაამონტაჟეთ, შემდეგ - უფრო დიდი და ბოლოს - კარი.

დარწმუნდით რომ მინის პანელები სწორი პოზიციითაა მოთავსებული, წინააღმდეგ შემთხვევაში, კარის ზედაპირი შესაძლოა გადახურდეს.

## 11.6 ნათურის გამოცვლა

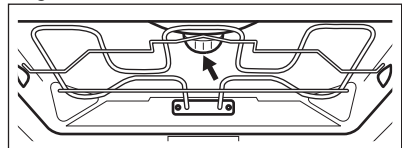
### ⚠ გარფთხილება!

ელექტროშოკის რისკი.  
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. გამოაერთეთ მოწყობილობა ქსელიდან.
3. დადეთ ტილო ღუმელის ძირზე.

ზედა სანათი

1. დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.



2. გაწმინდეთ მინის საფარი.
3. ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგი სანათით.
4. დაამონტაჟეთ მინის საფარი.

## 12. პრობლემის აღმოფხვრა

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 12.1 რა უნდა გავაკეთო, თუ...

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
ვერ ააქტიურებთ ან რთავთ მოწყობილობას.	ელექტრო მოწყობილობა სწორად არის მიერთებული დენის წყაროსთან.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	ავტომატური გამორთვის ფუნქცია გათიშულია.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	დამცველი არ არის გადამწვარი.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	ჩაკეტვა დეაქტივირებულია.
ნათურა გამორთულია.	ცხოზა ტენიანი ვენტილატორით - გააქტიურებულია.
ნათურა არ მუშაობს.	ნათურა გადამწვარია.
ეკრანზე გამოჩნდება 00:00.	ელექტროენერგიის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო.
წყალი ჟონავს ღრუს ხრახნიდან.	კამერის რელიეფურ ნაწილში ზედმეტი წყალია.



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

სერვისცენტრის საჭირო მონაცემები მითითებულია საფირმო ფირფიტაზე. ქარხნული პასპორტი მოწყობილობის წინა ჩარჩოზეა განთავსებული. ხილვადია, როდესაც კარს გააღებთ. არ მოხსნათ მოწყობილობის საფირმო ფირფიტა.

**გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:**

მოდელი (MOD.):

პროდუქტის ნომერი (PNC):

სერიული ნომერი (S.N.):

### 12.2 მომსახურების მონაცემები

თუ პრობლემის გადაჭრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს.

## 13. ენერგოეფექტურობა

**13.1 პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი და პროდუქტის შესახებ ინფორმაცია ევროკავშირის ენერგოეტიკეტირებასთან დაკავშირებული რეგულაციებისა და ეკოდიზაინის შესაბამისად**

მომწოდებლის დასახელება

AEG

მოდელის იდენტიფიკაცია	NBA5C43AK 944035002
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	81.2
ენერგო ეფექტური კლასი	A+
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	1.09 კვტსთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.69 კვტსთ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
მოცულობა	71 ლ
ლუმენის ტიპი	ჩასაშენებელი ლუმენი
მასა	30.5 კგ

/ IEC/EN 60350-1- საყოფაცხოვრებო ელექტრონულსაწყობები საჭმლის მოსამზადებლად -ნაწილი 1: ჭურები, ლუმენები, ორთქლის ლუმენები და გრილები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

## 13.2 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ: ენერგიის მოხმარება და დაბალი ენერგომოხმარების რეჟიმზე გასვლის მაქსიმალური დრო

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

## 13.3 რჩევები ენერგიის დაზოგვის შესახებ

ქვემოთ მოცემული რჩევები დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვაში.

დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობის პროცესში კარი დახურულია. მზადების პროცესის განმავლობაში მოწყობილობის კარს ხშირად ნუ გააღებთ. შეინარჩუნეთ კარის შუასადების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.

ენერგიის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი, მუქი ქილები და კონტეინერები, რომლებიც შუქს არ ირეკლავს.

არ გაახუროთ მოწყობილობა წინასწარ საჭმლის მომზადებამდე, თუ ეს სპეციალურად არ არის რეკომენდებული.

ერთდროულად რამდენიმე კერძის მომზადების დროს, ეცადეთ ცხობას

შორის შუალედები მინიმუმამდე დაიყვანოთ.

**ვენტილაციით მზადება**  
როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერგიის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილაციით მზადების ფუნქციები.

**ნარჩენი სითბო**  
ცნობის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცნობის დასრულებამდე მინიმუმ 3-10 წუთით ადრე შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა. მზადების პროცესი გაგრძელდება მოწყობილობაში არსებული ნარჩენი სითბოს გამოყენებით.

გამოიყენეთ ნარჩენი სითბო საკვების თბილად შესანახად და სხვა კერძების შესათბობად.

როდესაც მოწყობილობას გათიშავთ, ეკრანი ნარჩენ სითბოს აჩვენებს.

**საჭმლის სითბოს შენარჩუნება**  
ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და საკვების თბილად შესანახად აირჩიეთ

შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა.  
ეკრანზე გამოჩნდება ნარჩენი სითბოს  
მაჩვენებელი ან ტემპერატურა.

#### **გათიშული სანათით მზადება**



გათიშეთ სანათი მზადების  
განმავლობაში. ჩართეთ იგი მხოლოდ  
მაშინ, როდესაც დაგჭირდებათ.

#### **ცნობა ტენიანი ვენტილატორით**

ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე  
ენერგიის დასაზოგად.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა  
30 წამის შემდეგ ავტომატურად ითიშება.  
თქვენ შეგიძლიათ, კვლავ ჩართოთ  
ნათურა, მაგრამ აღნიშნული ქმედება  
შეამცირებს ენერგიის მოსალოდნელ  
დანაზოგს.

## **14. გარემოსდაცვითი პრობლემები**

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი .  
ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის  
კონტეინერებში გადასამუშავებლად.  
ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის  
ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და  
ელექტრონული მოწყობილობების  
ნარჩენების გადამამუშავებით. არ  
გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო  
ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ  
პროდუქტი ადგილობრივ  
გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან  
დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ  
ოფისს.

**Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.**



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию, устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	26
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	29
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	31
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	32
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	32
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	33
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	39
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	39
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	40
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	41
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	43
12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	45
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	46
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	48

## 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и .
- 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 прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми 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 жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- 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!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- 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.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.

- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром 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 его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- 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.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.

- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## **2.4 Уход и чистка**



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не следует чистить каталитическую эмаль моющими средствами.

## 2.5 Внутреннее освещение

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.

- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.7 Утилизация

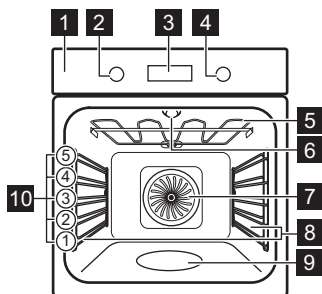
### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

# 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## 3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Дисплей
- 4 Ручка управления
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения

- 7 Вентилятор
- 8 Съёмная опора противня
- 9 Выемка камеры
- 10 Положения противня

## 3.2 Аксессуары

- **Решетка**  
Для использования с формами для выпечки, жаростойкой посудой, емкостями для жарки, кухонной посудой/емкостями для приготовления.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**  
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **Телескопические направляющие**  
Облегчение установки и извлечения противней и решеток.

## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 4.1 Включение и выключение прибора

Чтобы включить прибор:

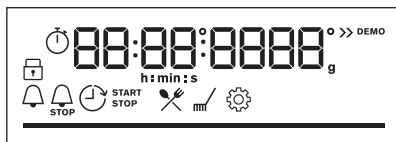
1. Нажмите на ручки. Ручки выйдут из утопленного положения.
2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима.
3. Поверните ручку управления для регулировки настроек.

Чтобы выключить прибор: поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.»

### 4.2 Общий вид панели управления

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

### 4.3 Индикаторы, отображаемые на дисплее



дисплей с основными функциями.

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

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.


### 5.1 Установка текущего времени



После первого подключения к сети электропитания дождитесь, пока на дисплее появится: «00:00».

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

## 5.2 Первый предварительный разогрев и очистка

Перед первым использованием и контактом с едой выполните предварительный разогрев прибора без продуктов. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Во время предварительного разогрева проветривайте помещение.

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.

3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Режимы нагрева



#### Горячий воздух

Жарка мяса и выпекание пирогов. Установите более низкую температуру, чем при использовании режима «Традиционное приготовление», так как вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа.



#### Традиционное приготовление

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.



#### Запекание с паром

Повышение влажности в процессе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве.



#### Замороженные продукты

Приготовление полуфабрикатов, например картофеля фри, картофеля по-деревенски (ломтики) или спринг-роллов, с образованием хрустящей корочки.



#### Пицца

Для выпекания пиццы и приготовления других блюд, требующих более интенсивного нагрева снизу.



#### Нижний нагрев

Интенсивное подрумянивание и нижний нагрев. Используйте самое нижнее положение противня.



#### Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.



#### Гриль

Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.



#### Турбо-гриль

Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание.



Во время работы некоторых режимов нагрева лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80 °С.

## 6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы «Указания и рекомендации». Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Советы по энергосбережению» главы «Энергетическая эффективность».

## 6.3 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.

## 6.4 Установка: Приготовление на пару

Убедитесь, что прибор остыл.


1. Наполните выемку камеры духового шкафа не более 250 мл водопроводной воды. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.

2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева .
3. Задайте температуру при помощи ручки выбора режимов нагрева.
4. Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение примерно 10 мин для создания влажности.
5. Вставьте продукты в прибор. По окончании приготовления:

- Для выключения прибора поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».
- Осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.
- Убедитесь, что прибор остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

## 6.5 Вход: Меню

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



1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .

На дисплее отображается , , .

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

## 6.6 Установка: Помощь в Приготовлении

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

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .
2. Поворачивая ручку управления, выберите . Нажмите OK.
3. Поворачивая ручку управления, выберите блюдо (P1 – P...). Нажмите OK.
4. Поворачивая ручку управления, установите вес. Опция доступна для некоторых блюд. Нажмите OK.

5. Поставьте в прибор. Нажмите ОК.
6. По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При

необходимости увеличьте время приготовления.
















## Подменю: Помощь в Приготовлении























Условные обозначения	
	Доступна регулировка по весу.
	Наполните выемку камеры водой для приготовления на пару.
	Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.
















Условные обозначения	
	Уровень полок. См. главу «Описание прибора».

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



Блюдо		Вес	Уровень полок / аксессуары
<b>P1</b>	Ростбиф, с кровью		
<b>P2</b>	Ростбиф, средней прожаренности	1 - 1,5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
<b>P3</b>	Ростбиф, хорошо прожаренный		
<b>P4</b>	Стейк, средней прожаренности	180 - 220 г на каждый кусочек; кусочки толщиной 3 см	3; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
<b>P5</b>	Говядина / тушеная (верхний рубчик, верхний круглый, толстый)	1,5 - 2 кг	2 емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор.
<b>P6</b>	Ростбиф с кровью (низкотемпературное приготовление)		
<b>P7</b>	Ростбиф, средн. (низкотемпературное приготовление)	1 - 1,5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
<b>P8</b>	Ростбиф, хорошо прожаренный (низкотемпературное приготовление)		

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P9	Филе говядины, с кровью (низкотемпературное приготовление)		
P10	Филе говядины, средней прожаренности (низкотемпературное приготовление)	0.5 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	 2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P11	Филе говядины, прожаренное (низкотемпературное приготовление)		
P12	Жареная телятина (например, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4 см	  2; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор. Жарка закрыта.
P13	Жареная свинина, шея или плечо	1.5 - 2 кг	  2; емкость для жарки на решетке Добавьте 200 мл жидкости в емкость для жарки.
P14	Томленая свинина (низкотемпературное приготовление)	1.5 - 2 кг	 2; эмалированный противень По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.
P15	Свиная вырезка, свежая	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	 2; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P16	Свиная грудинка	2 - 3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см	 3; противень для жарки Накройте дно блюда жидкостью. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
P17	Ножка ягненка с костями	1.5 - 2 кг; кусочки толщиной 7–9 см	 2; емкость для приготовления жаркого на эмалированном противне Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
P18	Цыпленок, целиком	1 - 1.5 кг; свеж.	  2;  200 мл; блюдо для запеканки на эмалированном противне По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
P19	Половина цыпленка	0.5 - 0.8 кг	 3; эмалированный противень
P20	Куриная грудка	180 - 200 г на каждый кусочек	  2; запеканка с горкой на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P21	Кур. окорочка, свеж.	-	 3; эмалированный противень Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше.
P22	Утка, целиком	2 - 3 кг	 2; емкость для жарки на решетке Положите мясо на блюдо для жарки. По прошествии половины времени приготовления переверните утку.
P23	Гусь, целиком	4 - 5 кг	 2; противень для жарки Поместите мясо на эмалированный противень. По прошествии половины времени приготовления перевернуть гусь.
P24	Митлоф	1 кг	 2; решетка
P25	Рыба на гриле, целиком	0.5 - 1 кг на рыбу	 2; эмалированный противень Наполните рыбу сливочным маслом, специями и травами.
P26	Рыбное филе	-	 3; запеканка с горкой на решетке
P27	Чизкейк	-	 2;  Разъемная форма для выпечки диаметром 28 см на решетке
P28	Яблочный пирог	-	 2;  100–150 мл; эмалированный противень
P29	Яблочный тарт	-	 2; форма для пирога на решетке
P30	Яблочный пирог	-	 2;  100–150 мл;  Форма для пирога 22 см на решетке
P31	Шоколадный Торт	2 кг теста	 3; противень для жарки
P32	Маффины	-	 2;  100–150 мл; противень для маффинов на решетке
P33	Пирог-каравай	-	 2; прямоугольная форма на решетке
P34	Запеченный картофель	1 кг	 2; эмалированный противень Выложить на противень цельный картофель с кожей.
P35	Картофель, ломтики	1 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Нарезать картофель на кусочки.
P36	Овощи на гриле	1 - 1.5 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Нарезать овощи на кусочки.
P37	Крокеты, замороженные	0.5 кг	 3; эмалированный противень

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P38	Картофель фри, замороженный	0.75 кг	 3; эмалированный противень
P39	Мясо/овощная лазанья с сухими листами макаронных изделий	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	Свежая пицца, тонкая	-	  2;  100 мл; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки
P42	Свежая пицца, толстая	-	  2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки
P43	Киш	-	 2; форма для выпечки на решетке
P44	Багет/чабатта/белый хлеб	0.8 кг	  2  150 мл; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.
P45	Цельнозерновой/Ржаной/Черный хлеб	1 кг	  2;  150 мл; эмалированный противень с бумагой для выпечки / прямоугольная форма на решетке

## 6.7 Изменение: Настройки

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .
2. Поворачивая ручку управления, выберите . Нажмите ОК.
3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать настройку. Нажмите ОК.
4. Поверните ручку управления, чтобы изменить значение. Нажмите ОК.
5. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из Меню.

Меню: Настройки

	Установка	Значение
01	Установка Времени Суток	Замените

	Установка	Значение
02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал, 2 — Щелчок, 3 — Звук выключен
04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Таймер прямого отсчета	Вкл/Выкл
06	Освещение	Вкл/Выкл
07	Быстрый прогрев	Вкл/Выкл
08	Деморежим	Код запуска: 2468
09	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
10	Заводские Установки	Да/Нет


## 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ


### 7.1 Блокир. кнопок


Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

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

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



 — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию.

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

 — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

### 7.2 Автоматическое выключение

В целях безопасности, если режим нагрева включен, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится, прибор автоматически выключается через определенное время.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее время автоматического отключения, задайте время приготовления. См. главу «Функции часов».




Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Отложенный запуск.



### 7.3 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Описание функций часов

 <b>Установка Времени Суток</b>	Установка часов, отображающих текущее время.
 <b>Таймер</b>	Установка времени обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал. Данная функция не влияет на работу духового шкафа.
 <b>Время приготовления</b>	Установка продолжительности приготовления. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал, и режим нагрева автоматически выключится.

 <b>Отложенный запуск</b>	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
 <b>Таймер прямого отсчета</b>	Отображение продолжительности работы прибора. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа.

### 8.2 Установка: Таймер

1. Нажмите .

На дисплее отобразится: 0:00 и .



2. Задайте Таймер поворотом ручки управления.

3. Нажмите **OK**. Сразу начнется обратный отсчет времени.

По истечении времени нажмите **OK** и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .




### 8.3 Установка: Время

#### приготовления

1. Поворачивая ручки, выберите режим нагрева и установите температуру.
2. Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не появится: 0:00 и .
3. Задайте Время приготовления поворотом ручки управления.
4. Нажмите **OK**. Сразу начнется обратный отсчет времени.
5. По истечении времени нажмите **OK** и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

### 8.4 Установка: Отложенный



#### запуск

1. Поворачивая ручки, выберите режим нагрева и установите температуру.
  2. Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не появится:  и **START**.
  3. Вращая ручку управления, задайте время пуска.
  4. Нажмите **OK**.
- На дисплее отобразится: --:--  **СТОП**
5. Вращая ручку управления, задайте время окончания.
  6. Нажмите **OK**.



Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.

7. По истечении времени нажмите **OK** и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

### 8.5 Установка: Таймер прямого отсчета

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
2. Поверните ручку управления для выбора  / Таймер прямого отсчета. См. главу «Ежедневное использование», Меню: Настройки.
3. Нажмите **OK**.
4. Для включения и выключения таймера прямого отсчета поверните ручку управления.
5. Нажмите **OK**.

### 8.6 Установка: Установка Времени Суток

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
2. Поверните ручку управления для выбора  / Установка Времени Суток. См. главу «Ежедневное использование», меню: Настройки.
3. Задайте время поворотом ручки управления.
4. Нажмите **OK**.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ



### ВНИМАНИЕ!

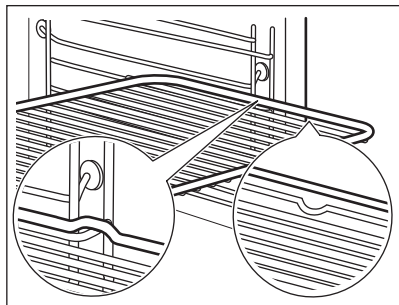
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий

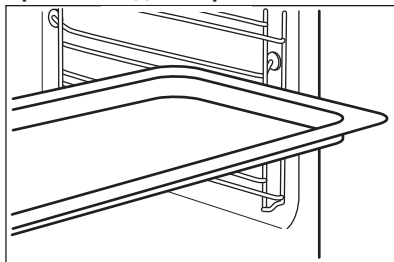
бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

### Решетка



Вставьте решетку между направляющими.

### Противень для жарки



Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.

## 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### 10.1 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.

Ваш прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Рекомендации по энергосбережению см. в главе «Энергетическая эффективность».

#### Символы, используемые в таблицах:



Тип блюда



Режим нагрева



Температура



Аксессуар



Положение противня



Время приготовления (мин)




### 10.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

- **Сковорода для пиццы** — темная, неотражающая, диаметр 28см
- **Емкость для запекания** — темная, неотражающая, диаметр 26см
- **Горшочки** — керамические, диаметр 8см, высота 5 см
- **Форма для флана** — темная, неотражающая, диаметр 28см

### 10.3 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

## 10.4 Информация для испытательных организаций






Испытания согласно: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Выпекание на одном уровне

			°C		
Нежирный бисквит	Горячий воздух	Решетка	160	45 - 60	2
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	Решетка	160	45 - 60	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	140	25 - 35	2
Мелкое печенье (20 шт на противне) <sup>1)</sup>	Горячий воздух	Эмалированный противень	150	20 - 30	3
Мелкое печенье (20 шт на противне) <sup>1)</sup>	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	170	20 - 30	3
Тосты <sup>1)</sup>	Гриль	Решетка	макс.	1 - 2	5

<sup>1)</sup> Предварительно прогрейте пустой прибор.

## Выпекание на нескольких уровнях

			°C		
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	140	25 - 45	2 и 4
Мелкое печенье (20 шт на противне) <sup>1)</sup>	Горячий воздух	Эмалированный противень	150	25 - 35	2 и 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	Решетка <sup>2)</sup>	160	45 - 55	2 и 4
Яблочный пирог	Горячий воздух	Решетка <sup>2)</sup>	160	55 - 65	2 и 4

1) Предварительно прогрейте пустой прибор.

2) 1 форма для выпечки на каждой решетке.

## 11. УХОД И ОЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Примечание по очистке

#### Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством. Не наносите его на каталитические панели.

#### Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

#### Аксессуары

- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде

с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

### 11.2 Очистка выемки камеры

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.



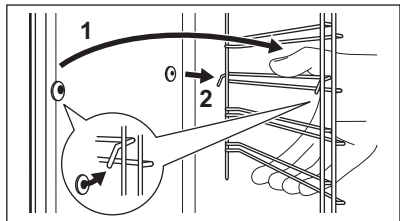
Для функции: При использовании режимов Запекание с паром очистку духового шкафа необходимо проводить каждые 5–10 циклов приготовления.

1. Налейте 250 мл белого уксуса или лимонной кислоты в выемку внутренней камеры. Используйте уксус с кислотностью не выше 6% и без каких-либо добавок.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
3. Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

### 11.3 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
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. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

#### 11.4 Крышка вентилятора с каталитическим покрытием

Крышка вентилятора покрыта каталитической эмалью. Она поглощает жир, который собирается на стенках во время работы прибора. Для поддержания процесса самоочистки регулярно нагревайте прибор без продуктов.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки.

Каталитическая эмаль очищается самостоятельно; не мойте ее тканью.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Очистите только дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде и мягким моющим средстве.

4. Выберите Меню / Очистка .

5. Нажмите ОК три раза.

**Продолжительность:** 1 ч

По окончании очистки раздастся звуковой сигнал. Выключается прибор.

6. Когда прибор остынет, очистите дно духового шкафа влажной мягкой тканью.

#### 11.5 Снятие и установка дверцы

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки.

Количество стеклянных панелей зависит от модели.

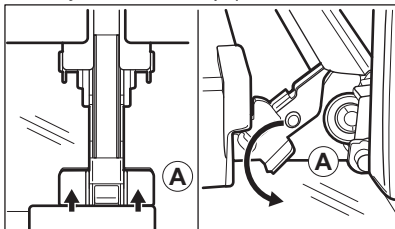
##### **ВНИМАНИЕ!**

Дверца имеет большой вес.

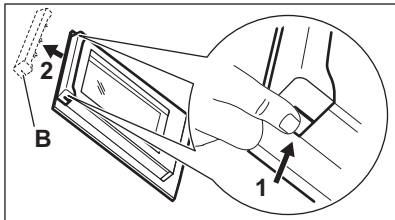
##### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите на фиксирующие рычаги **A** на двух петлях дверцы.

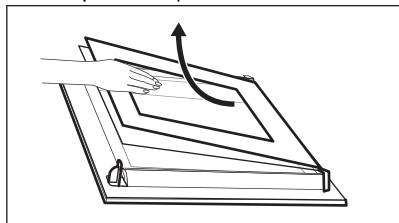


3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.
6. Возьмитесь за дверную планку **B** на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



7. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

8. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.



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. Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу.

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

## 11.6 Замена лампы

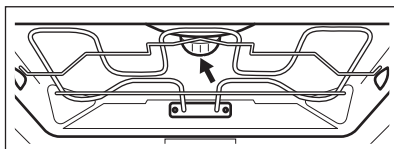
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.  
Лампа может быть горячей.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно духового шкафа.

### Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон лампы, поверните его.



2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
4. Установите стеклянную крышку.

## 12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не включается или не работает.	Прибор подключен к сети электропитания надлежащим образом.
Прибор не выполняет нагрев.	Выключено автоматическое отключение.
Прибор не выполняет нагрев.	Сработал предохранитель.

Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не выполняет нагрев.	Блокир. кнопок выключена.
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.
На дисплее появится 00:00.	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.



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.

## 12.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен

прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке прибора. Она видна при открытии дверцы. Не удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

**Рекомендуем записать их здесь:**

Модель (MOD.):

Продуктовый номер  
(PNC):

Серийный номер (S.N.):

## 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 13.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по энергетической маркировке продукции и экологизации

Название поставщика	AEG
Модель	NBA5C43AK 944035002
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	1.09 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объем камеры (V)	71 л

Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (М)	30.5 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

## 13.2 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

Энергопотребление в режиме ожидания	0.8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

## 13.3 Советы по энергосбережению

Приведенные ниже советы помогут вам экономить электроэнергию в процессе использования прибора.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду, а также формы и емкости из темного, неотражающего материала для улучшения энергосбережения

Не выполняйте предварительный разогрев прибора перед приготовлением, если это не рекомендовано специально.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

### Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите

температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для поддержания готовых блюд в теплом состоянии или разогрева других блюд.

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло.

**Сохранение пищи в теплом состоянии**  
Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.


**Приготовление с выключенной лампой**  
Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.


### Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

## 14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

**Ласкаво просимо до AEG! Дякуємо, що обрали наш прилад.**



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	49
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	51
3. ОПИС ВИРОБУ.....	54
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	54
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	55
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	55
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	61
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	61
9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....	62
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	63
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	65
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	67
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	68
14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	69

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

## **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, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

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

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.

- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

### 2.2 Під'єднання до електромережі



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.

- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

## 2.3 Користування

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

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

- не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
- будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково

дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

- Не очищуйте каталітичну емаль миючими засобами.

## 2.5 Внутрішня підсвітка

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи 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 лампочки з такими ж технічними характеристиками.

## 2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## 2.7 Утилізація

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

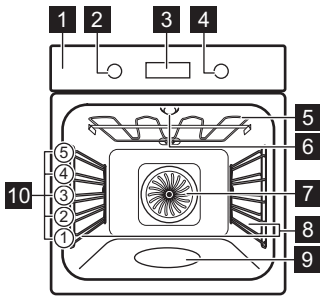
Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні

### 3. ОПИС ВИРОБУ

#### 3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагріву
- 3 Дисплей
- 4 Ручка керування

- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Опорна рейка, знімна
- 9 Заглибина камери
- 10 Рівні полиць

#### 3.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**  
Для форм для тортів, жаростійкого та іншого посуду, смажених страв.
- **Деко для гриля/смаження**  
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Телескопічні спрямовувачі**  
Для полегшення вставлення та дістання дек та комбінованої решітки.

### 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

#### 4.1 Вмикання та вимикання приладу

Для увімкнення приладу:

1. Натисніть перемикачі. Перемикачі висуваються.
2. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати певну функцію.
3. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати налаштування.

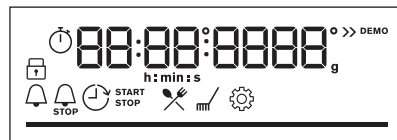
Щоб вимкнути прилад: поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.» 0.

#### 4.2 Огляд панелі керування

	Натисніть, щоб установити функції таймера.
	Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Швидкий нагрів.
	Натисніть, щоб увімкнути та вимкнути прилад.

	Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Блокування.
OK	Натисніть для підтвердження вибору.

#### 4.3 Індикатори дисплея



Дисплей із основними функціями.

	Прилад заблоковано.
	Підменю: Допомога при готуванні.
	Підменю: Очищення.
	Підменю: Налаштування



Швидкий нагрів увімкнено.



Приготування на парі увімкнено.



Таймер увімкнено.



Час готування увімкнено.



Відкладений запуск увімкнено.



Таймер прямого відліку увімкнено.



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

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.




### 5.1 Налаштування часу

Після першого підключення до мережі дочекайтеся, доки на дисплеї не відобразиться: «00:00».

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

### 5.2 Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрюйте приміщення під час попереднього прогрівання.

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

## 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Функції нагріву



#### Вентилятор

Для смаження м'яса та випікання тортів. Установіть більш низьку температуру, ніж для функції «Традиційне готування», оскільки вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи.



#### Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.



#### SteamBake

Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання.

**Заморожена їжа**

Для надання хрусткості напівфабрикатам, наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам з начинкою.

**Функція «Піца»**

Для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.

**Нижній нагрів**

Для отримання рум'яної скоринки та хрусткої основи. Використовуйте найнижчий рівень потужності.

**Волога конвекція**

Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнитися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.

**Гриль**

Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.

**Турбо-гриль**

Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янювання.



Під час використання деяких функцій нагріву можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 80 °C.

## 6.2 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з ЕУ 65/2014 та ЕУ 66/2014). Тести згідно з: 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 через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Поради щодо енергозбереження».

## 6.3 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.

## 6.4 Налаштування: Приготування на парі


Дайте приладу охолонути.

1. Налийте в заглибину камери максимум 250 мл водопровідної води. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духовишафа гаряча.
2. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати функцію нагріву
3. Поверніть ручку керування для встановлення температури.
4. Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хв для створення вологості.
5. Помістіть продукти в прилад. Після завершення готування:

- Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.», щоб вимкнути прилад.
- Обережно відкрийте дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.
- Дайте приладу охолонути. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

## 6.5 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 **ОК**.


## 6.6 Налаштування: Допомога при готуванні

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






Підменю: Допомога при готуванні












Позначення	
	Доступні налаштування ваги.
	Для приготування на парі наповніть заглибину камери водою.
	Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.






















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


















Позначення	
	Рівень полицки. Див. розділ «Опис виробу».

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



Страва		Вага	Рівень полицки / Аксесуар
<b>P1</b>	Ростбіф, непросмажений		
<b>P2</b>	Ростбіф, помірно просмажений	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4–5 см	 <b>2; деко для випічки</b> Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
<b>P3</b>	Ростбіф, добре просмажений		
<b>P4</b>	Стейк, помірно просмажений	180 - 220 г на шматок; скибочки товщиною 3 см	  <b>3; деко для смаження на комбінованій решітці</b> Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
<b>P5</b>	Запечена/тушкована яловичина (спинна частина, вирізка, окорок)	1.5 - 2 кг	  <b>2; деко для смаження на комбінованій решітці</b> Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Додайте рідину. Вставте у прилад.

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P6	Ростбіф, непросмажений (повільне готування)		
P7	Ростбіф, помірно просмажений (повільне готування)	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4–5 см	 2; деко для випічки Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
P8	Ростбіф, добре просмажений (повільне готування)		
P9	Філе яловичини, непросмажене (повільне готування)		
P10	Філе яловичини, помірно просмажене (повільне готування)	0.5 - 1.5 кг; шматочки товщиною 5–6 см	 2; деко для випічки Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
P11	Філе яловичини, просмажене (повільне готування)		
P12	Запечена телятина (наприклад, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4 см	 2; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Додайте рідину. Вставте у прилад. Запекати під кришкою.
P13	Запечена свиняча шийка або лопатка	1.5 - 2 кг	 2; деко для смаження на комбінованій решітці Додайте 200 мл рідини в деко для смаження.
P14	Карнітас зі свинини (повільне готування)	1.5 - 2 кг	 2; деко для випічки Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
P15	Спинка свинини, свіжа	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 5–6 см	 2; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
P16	Свинячі реберця	2 - 3 кг; використовуйте в сирому вигляді, реберця товщиною 2–3 см	 3; глибоке деко Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P17	Бараняча нога з кісткою	1.5 - 2 кг; шматочки товщиною 7–9 см	 2; деко для смаження на деко для випічки Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P18	Ціла курка	1 - 1.5 кг, свіжа	 2;  200 мл; жароміцний посуд на деко для випічки Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
P19	Половина курки	0.5 - 0.8 кг	 3; деко для випічки

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P20	Курка, грудка	180 - 200 г на шматок	 2; форма для запікання на <b>комбінованій решітці</b> Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пателні.
P21	Курячі гомілки, свіжі	-	 3; <b>деко для випічки</b> Якщо ви спершу маринуєте курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.
P22	Ціла качка	2 - 3 кг	 2; деко для смаження на <b>комбінованій решітці</b> Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку, коли мине половина часу готування.
P23	Ціла гуска	4 - 5 кг	 2; <b>глибоке деко</b> Покладіть м'ясо у глибоке деко для випічки. Переверніть гуску, коли мине половина часу готування.
P24	М'ясний рулет	1 кг	 2; <b>комбінована решітка</b>
P25	Ціла риба, на грилі	0.5 - 1 кг на рибу	 2; <b>деко для випічки</b> Змастіть рибу маслом, спеціями та травами.
P26	Рибне філе	-	 3; форма для запікання на <b>комбінованій решітці</b>
P27	Чизкейк	-	 2;  роз'ємна форма діаметром 28 см на <b>комбінованій решітці</b>
P28	Яблучний пиріг	-	 2;  100–150 мл; <b>деко для випічки</b>
P29	Яблучний тарт	-	 2; форма для пирога на <b>комбінованій решітці</b>
P30	Яблучний пиріг	-	 2;  100–150 мл;  форма для пирога діаметром 22 см на <b>комбінованій решітці</b>
P31	Шоколадні тістечка	2 кг тіста	 3; <b>глибоке деко</b>
P32	Мафіни	-	 2;  100–150 мл; деко для кексів на <b>комбінованій решітці</b>
P33	Здобний пиріг	-	 2; форма для хліба на <b>комбінованій решітці</b>
P34	Печена картопля	1 кг	 2; <b>деко для випічки</b> Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випічки.
P35	Картопля по-селянськи	1 кг	 3; <b>деко для випічки</b> , вистелене пергаментним папером Поріжте картоплю на шматочки.

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
<b>P36</b>	Суміш овочів, запечених на грилі	1 - 1.5 кг	 3; <b>деко для випічки</b> , вистелене пергаментним папером Поріжте овочі на шматочки.
<b>P37</b>	Крокети, заморожені	0.5 кг	 3; <b>деко для випічки</b>
<b>P38</b>	Картопля, заморожена	0.75 кг	 3; <b>деко для випічки</b>
<b>P39</b>	М'ясна / овочева лазанья зі сухих листів для лазаньї	1 - 1.5 кг	 2; форма для запікання на <b>комбінованій решітці</b>
<b>P40</b>	Картопляна запіканка (сира картопля)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запікання на <b>комбінованій решітці</b> Оберніть страву, коли мине половина часу готування.
<b>P41</b>	Піца свіжа, тонка	-	  2;  100 мл; <b>деко для випічки</b> , вистелене пергаментним папером
<b>P42</b>	Піца свіжа, товста	-	  2; <b>деко для випічки</b> , вистелене пергаментним папером
<b>P43</b>	Кіш	-	 2; форма для випічки на <b>комбінованій решітці</b>
<b>P44</b>	Багет / чіабатта / білий хліб	0.8 кг	  2;  150 мл; <b>деко для випічки</b> , вистелене пергаментним папером Для білого хліба необхідно більше часу.
<b>P45</b>	Цільнозерновий / житній / чорний хліб	1 кг	  2;  150 мл; <b>деко для випічки</b> , вистелене пергаментним папером / форма для випічки на <b>комбінованій решітці</b>

## 6.7 Зміна: Налаштування

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати . Натисніть **ОК**.
3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати налаштування. Натисніть **ОК**.
4. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати значення. Натисніть **ОК**.
5. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.», щоб вийти з Меню.

Меню: Налаштування

	Налаштування	Значення
<b>01</b>	Час доби	Змінити
<b>02</b>	Яскравість дисплею	1 - 5

	Налаштування	Значення
<b>03</b>	Сигнали кнопок управл.	1 – сигнал, 2 – клацніть, 3 – звук вимкнено
<b>04</b>	Рівень гучності	1 - 4
<b>05</b>	Таймер прямого відліку	Увімк. / Вимк.
<b>06</b>	Підсвітка	Увімк. / Вимк.
<b>07</b>	Швидкий нагрів	Увімк. / Вимк.
<b>08</b>	Демонстраційний режим	Код активації: 2468
<b>09</b>	Версія програмного забезпечення	Перевірте
<b>10</b>	Скинути всі налаштування	Так / Ні


## 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ


### 7.1 Блокування

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

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

При увімкненні, коли прилад вимкнено, панель керування продовжує блокуватися, що запобігає ненавмисному ввімкненню приладу.



 — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію.

Пролунає звуковий сигнал.  — миготить 3 рази, коли увімкнено блокування.

 — натисніть і утримуйте, щоб вимкнути функцію.

### 7.2 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

 (°C)	 (год)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Якщо ви плануєте використовувати функцію нагріву протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування. Див. розділ «Функції годинника».





Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Відкладений запуск.


### 7.3 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

## 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 8.1 Опис функцій годинника

 Час доби	Налаштування годинника, який відображає поточний час.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.
 Час готування	Встановлення тривалості готування. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал і функція нагріву автоматично вимкнеться.
 Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.

 Таймер прямого відліку	Відображення тривалості роботи приладу. Максимум 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.
---	--

### 8.2 Налаштування: Таймер

1. Натисніть .

На дисплеї відображається: 0:00 і .

2. Поверніть ручку керування, щоб встановити Таймер.

3. Натисніть **OK**. Таймер негайно починає відлік.

Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».

### 8.3 Налаштування: Час готування



1. Поверніть перемикачі, щоб вибрати функцію нагріву та встановити температуру.
2. Натискайте , доки на дисплеї не відобразиться: 0:00 і STOP.
3. Поверніть ручку керування, щоб встановити Час готування.
4. Натисніть OK. Таймер негайно почне відлік.
5. Після закінчення часу натисніть OK і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».

### 8.4 Налаштування: Відкладений запуск

1. Поверніть перемикачі, щоб вибрати функцію нагріву та встановити температуру.
2. Натискайте , доки на дисплеї не відобразиться: і START .
3. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати час початку.
4. Натисніть OK.

На дисплеї відображається: --:-- ЗУПИНКА.

5. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати час закінчення.
6. Натисніть OK.

Таймер починає відлік у встановлений час початку.

7. Після закінчення часу натисніть OK і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».

### 8.5 Налаштування: Таймер прямого відліку

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати / Таймер прямого відліку. Див. розділ «Щоденне користування», Меню: Налаштування.
3. Натисніть OK.
4. Поверніть ручку керування, щоб увімкнути та вимкнути таймер прямого відліку.
5. Натисніть OK.

### 8.6 Налаштування: Час доби

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати / Час доби. Див. розділ «Щоденне користування», Меню: Налаштування.
3. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати годинник.
4. Натисніть OK.

## 9. ВИКОРИСТАННЯ АКЕСУАРІВ



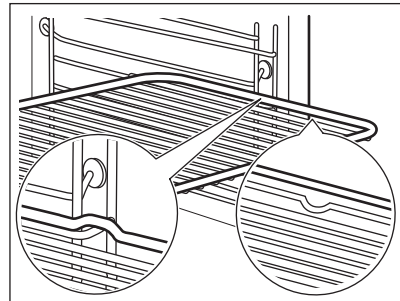
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Встановлення аксесуарів

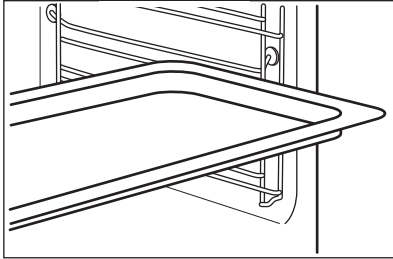
Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

### Комбінована решітка



Вставте решітку між напрямними планками опорних рейок.

#### Глибоке деко



Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.

## 10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

### 10.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнитися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Поради щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність».

#### Символи, що використовуються в таблицях:



Тип продукту



Функція нагріву



Температура



Акcesуар



Рівень полицки



Час готування (хв)




### 10.2 Волога конвекція - рекомендовані акcesуари

Використовуйте темні матові форми та ємності. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір і блискучий посуд.

- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см
- **Деко для випікання** – темне, матове, діаметр 26 см
- **Формочки** – керамічні, діаметр 8 см, висота 5 см
- **Форма для флана** – темна, матова, діаметр 28 см

### 10.3 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

## 10.4 Інформація для дослідницьких установ






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

Випікання на одному рівні

			°C		
Нежирний бісквіт	Вентилятор	Комбінована решітка	160	45 - 60	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	Комбінована решітка	160	45 - 60	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	160	55 - 65	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	180	55 - 65	1
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	140	25 - 35	2
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	140	25 - 35	2
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон <sup>1)</sup>	Вентилятор	Деко для випічки	150	20 - 30	3
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон <sup>1)</sup>	Традиційне готування	Деко для випічки	170	20 - 30	3
Тост <sup>1)</sup>	Гриль	Комбінована решітка	макс.	1 - 2	5

<sup>1)</sup> Попередньо прогрійте порожній прилад.

## Випікання на декількох рівнях

			°C		
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	140	25 - 45	2 та 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон <sup>1)</sup>	Вентилятор	Деко для випічки	150	25 - 35	2 та 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	Комбінована решітка <sup>2)</sup>	160	45 - 55	2 та 4
Яблучний пиріг	Вентилятор	Комбінована решітка <sup>2)</sup>	160	55 - 65	2 та 4

1) Попередньо прогрійте порожній прилад.

2) 1 форма для торта на кожній комбінованій решітці.

## 11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Примітки щодо очищення

#### Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб. Не застосовуйте його на каталітичній поверхні.

#### Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

#### Аксесуари

- Після кожного використання очистіть усі аксесуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з

додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.

- Не очищуйте аксесуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

### 11.2 Очищення заглибини камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки накипу після готування з паром.



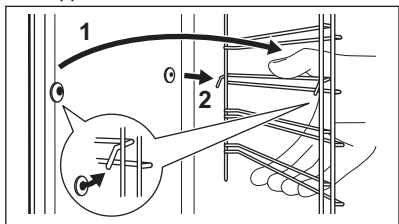
Для функції: SteamBake очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.

1. Налийте 250 мл білого оцту або лимонної кислоти у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6 % без добавок.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки накипу протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.
3. Очистіть камеру м'якою ганчіркою, змоченою теплою водою.

### 11.3 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.



4. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.

#### 11.4 Каталітичний кожух вентилятора

Кожух вентилятора покритий каталітичною емаллю. Вона поглинає жир, що збирається на стінках у процесі роботи виробу. Для покращення результатів самоочищення регулярно нагрівайте порожній прилад.

Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес і результат очищення.

Каталітична емаль очищується самостійно, не витирайте її ганчіркою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. За допомогою м'якої ганчірки очистіть тільки дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого мийного засобу.

4. Виберіть Меню / Очищення .

5. Натисніть ОК тричі.

**Тривалість:** 1 год

Після завершення очищення лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається.

6. Коли прилад охолоне, очистіть дно духової шафи вологою м'якою ганчіркою.

#### 11.5 Знімання та встановлення дверцят

Дверцята та внутрішню скляну панель можна зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.

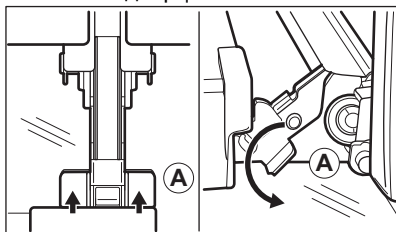
##### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Дверцята важкі.

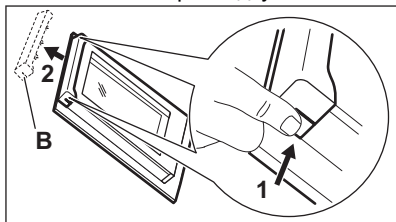
##### УВАГА

Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

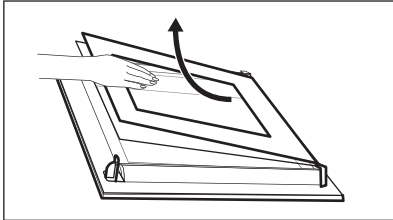
1. Повністю відчиніть дверцята.
2. Натисніть на стопорні важелі **A** на двох завісах дверцят.



3. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом: 70°).
4. Тримаючи дверцята однією рукою з кожного боку, зніміть їх у напрямку від духової шафи навкоси вгору.
5. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
6. Візьміться за оздоблення дверцят **B** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



7. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
8. По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із прямої в напрямку вгору.



9. Очистіть 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. Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцят.

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

## 11.6 Заміна лампи



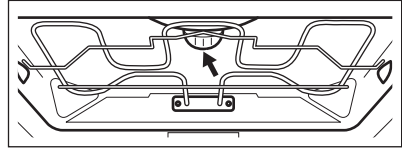
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Від'єднайте прилад від електромережі.
3. Покладіть ганчірку на дно духової шафи.

### Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



2. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
4. Установіть скляний плафон.

## 12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Переконайтеся в тому, що...
Пристрій не вмикається або не працює.	Прилад правильно під'єднано до електромережі.
Прилад не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.
Прилад не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Прилад не нагрівається.	Блокування деактивовано.

Проблема	Переконайтеся в тому, що...
Лампа вимкнена.	Волога конвекція увімкнено.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.
На дисплеї відображається 00:00.	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води у заглибині камери.



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.

## 12.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу. Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

**Рекомендуємо записати дані тут:**

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

## 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 13.1 Інформаційний листок виробу та Інформація про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	AEG
Ідентифікатор моделі	NBA5C43AK 944035002
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
Гучність	71 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

## 13.2 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії в режимі очікування

0.8 Вт

Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності

20 хв

### 13.3 Поради щодо енергозбереження

Наведені нижче поради допоможуть вам заощадити електроенергію під час використання приладу.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Використовуйте металевий посуд і темні форми та контейнери, , що не відбивають світло, для покращення енергозбереження.

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

#### Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

#### Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу

до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або підігрівання інших страв.

При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло.

#### Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

#### Готування з вимкненою лампою


Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

#### Волога конвекція


Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

## 14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної

сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним

символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості

або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



