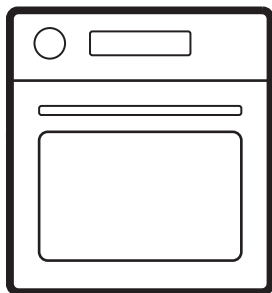


AEG

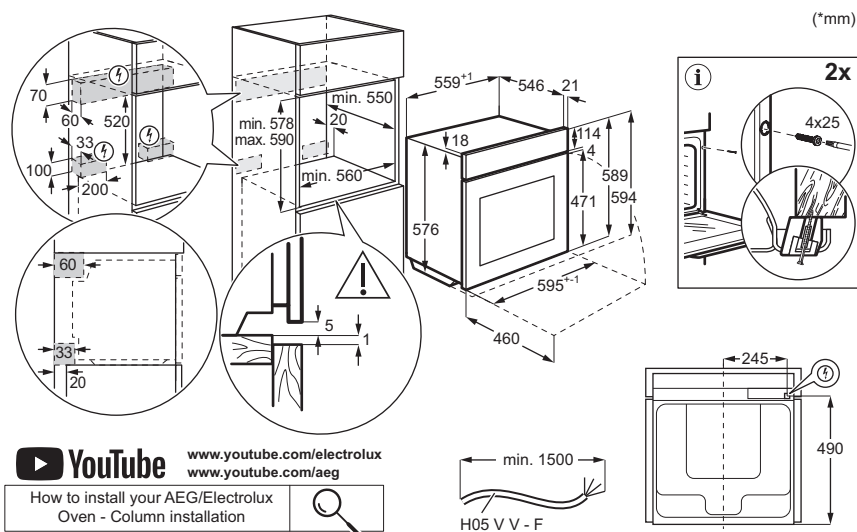
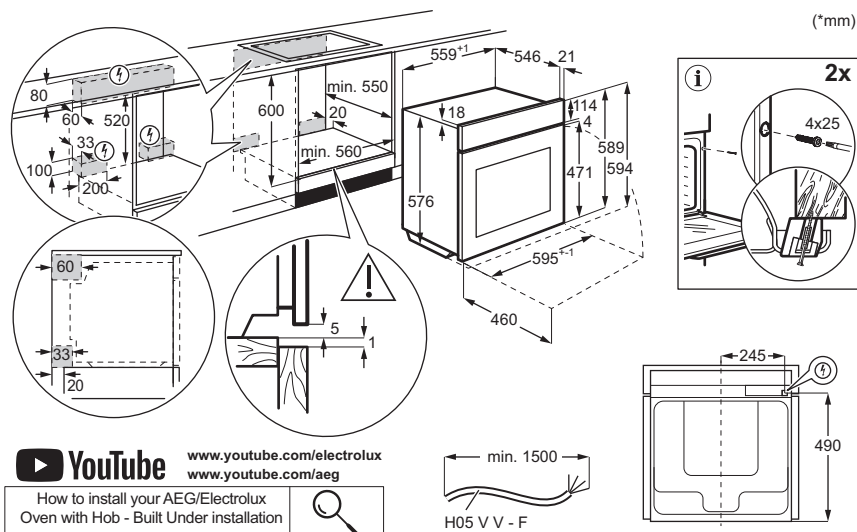


aeg.com/register



NBA5P53KAB
TA5PB53APB

მონტაჟი / INSTALACJA / ВСТАНОВЛЕНИЕ



1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3	6. მინიშნებები და რჩევები.....	13
2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია.....	5	7. მოვლა და დასუფთავება.....	14
3. პროდუქტის აღწერა.....	8	8. ხარვეზების აღმოფხვრა.....	16
4. პირველად გამოყენებამდე.....	9	9. ენერგოეფექტურობა.....	16
5. ყოველდღიური გამოყენება.....	9	10. გარემოსდაცვითი საკითხები.....	17

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და გამოყენებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებული ინსტრუქციები. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების შედეგად მიყენებულ რაიმე ფიზიკურ ზიანზე ან ზარალზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე სამომავლო გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

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

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

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- შეფუთვა შეინახეთ ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას და სწორად გადაადგეთ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს

მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოყენებისა და გაგრილების დროს ბავშვები და შინაური ცხოველები მოარიდეთ.

- თუ შესაძლებელია, ჩართეთ ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა.
- ბავშვებმა არ უნდა გაწმინდონ ან მოუარონ მოწყობილობას ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება

არ სცდება საშუალო საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.

- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექნომსახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე,

რომ არ შეეხოთ
გამათბობელ
ელემენტებს ან
საყოფაცხოვრებო
ელექტრო
მოწყობილობის კამერის
ზედაპირს.

- ყოველთვის გამოიყენეთ
ღუმელის ხელთათმანები
აქსესუარების ან
ჭურჭლის გამოსაღებად
ან შესადებად.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ამ
მოწყობილობისთვის
რეკომენდებული
საკვების სენსორი (შიდა
ტემპერატურის
სენსორი).
- თაროს დამჭერების
მოსახსნელად ჯერ
გამოსწიეთ გვერდითი
კედლებიდან დამჭერის
წინა ნაწილი, შემდეგ კი
უკანა. დააყენეთ თაროს

დამჭერები საპირისპირო
მიმართულებით.

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

2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია

2.1 მონტაჟი

გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ
კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა
უნდა დააყენოს.

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

ხელთათმანები და თანდართული
ფენსაცმელი.

- არ გაახოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა
უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე,
რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის
მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია
სხვა მოწყობილობებთან და
ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე
დარწმუნდით, რომ ის სწორად არის
დაყენებული და კარი ყოველგვარი
შეზღუდვის გარეშე იღება.
- მოწყობილობა აღჭურვილია
გაგრილების ელექტრული სისტემით.

ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- დარწმუნდით, რომ საცნობარო ფირფიტაზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრულ მნიშვნელობებთან.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული. ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლები.
- მოერიდეთ ქსელის შტეფსელისა და კაბელის დაზიანებას. თუ ჩანაცვლებაა საჭირო, ეს უნდა გააკეთოს ჩვენმა ავტორიზებული სერვის ცენტრმა.
- დენის სადენი არ უნდა ეხებოდეს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- ძაბვისა და იზოლაციის მქონე ნაწილების დარტყმისგან დაცვა საიმედოდ უნდა იყოს დამაგრებული და არ უნდა იყოს მოხსნადი ხელსაწყოების გარეშე.
- ქსელის შტეფსელი როზეტში მხოლოდ მონტაჟის დასრულების შემდეგ შეაერთეთ. დამონტაჟების შემდეგ უზრუნველყავით ქსელის შტეფსელზე წვდომა.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელი მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის მოქაჩეთ შტეფსელით.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტროგაყვანილობას უნდა ჰქონდეს იზოლაციის მოწყობილობა, რომელიც გამორთავს მოწყობილობას ქსელიდან ყველა პოლუსიდან, კონტაქტის ღიობის სიგანით მინიმუმ 3 მმ.

- მოწყობილობის დენის წყაროსთან მიერთებამდე სრულად დახურეთ მოწყობილობის კარი.
- წინამდებარე მოწყობილობის მიწოდება ხდება ჩამრთველთან და ქსელურ კაბელთან ერთად.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვისა და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ მოახდინოთ მოწყობილობის მოდიფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- მუშაობის დროს მოწყობილობა არ დატოვოთ უმეთვალყურედ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- მოუშაოთ დროს ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, რადგან შეიძლება გამოთავისუფლდეს ცხელი ჰაერი და სპირტის ინგრედიენტებიდან აალებადი ნარევეები.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- როდესაც კარი ღიაა, მოწყობილობა მოაირთვოთ ნაპერწკლებს და ღია ცეცხლს.
- შესანახად გამოიყენეთ მხოლოდ დამშვებული მინა და ქილები.
- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები მოწყობილობასთან ახლოს.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
 - ღუმელის ჭურჭელი ან საგნები პირდაპირ ღუმელის ძირზე არ დადოთ.
 - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ ღრუს ძირზე.
 - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
 - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
 - აქსესუარების ამოღების ან დამონტაჟებისას ფრთხილად იყავით.

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

2.4 მოვლა და გაწმენდა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ტექნიკურ მომსახურებამდე გამოართეთ და გამოაერთეთ მოწყობილობა დენიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია, რათა თავიდან აიცილოთ მინის გატეხვა. თუ კარის მინის პანელული დაზიანებულია, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს მის ჩასანაცვლებლად.
- ფრთხილად იყავით, როდესაც მოწყობილობას კარს ხსნით, ის მძიმეა.
- ორთქლის კონდენსაციის, კოროზიის და ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, ყოველი გამოყენების

- შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ მოწყობილობა, მისი ღრუ და აქსესუარები.
- რეგულარულად შეამოწმეთ პროდუქტი გაუარესების ნიშნების აღმოსაჩენად, რამაც შეიძლება ის საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტისთვის უფარგისი გახადოს, როგორცაა ბზარები, ბუშტუკები, დელამინაცია, შეკუმშვა, წებოვნება, კოროზია ან ტექსტურის ან გარეგნობის სხვა თვალსაჩინო ცვლილებები. დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, დაიცავით დასუფთავებისა და მოვლის ინსტრუქციები.
- მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, საწმენდი ბალიშები, გამხსნელები ან მეტალის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენებისას დაიცავით შეფუთვაზე მითითებული უსაფრთხოების ინსტრუქციები.

პიროლიზური გაწმენდა

- ყურადღებით წაიკითხეთ პიროლიზური გაწმენდის ყველა ინსტრუქცია
- პიროლიზური წმენდის და პირველი გაცხელების წინ ღუმლის კამერიდან მოაშორეთ შემდეგი:
 - ნებისმიერი ზედმეტი საკვების ნარჩენი, ზეთი თუ ცხიმის ლაქები / ნალექები.
 - ნებისმიერი მოძრავი ობიექტი (მათ შორის, თაროები, გვერდითი რელსები და ა.შ., რომლებიც მოჰყვამ პროდუქტს), განსაკუთრებით, ქვაბები, არაკომბადი ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ.
- პიროლიზური წმენდის დროს ბავშვები მოარიდეთ, რადგან მოწყობილობა ძალიან ცხელდება და წინა სავენტილაციო ლიობებიდან ცხელ ჰაერს გამოყოფს.
- პიროლიზური წმენდა გამოყოფს ორთქლს სამზარეულოს ნარჩენებიდან და სამშენებლო მასალებიდან. უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია საწყისი წინასწარი გათბობისა და პიროლიზური გაწმენდის დროს და მის შემდეგ.
- მინის პანელების დაზიანების თავიდან ასაცილებლად არ დაღვაროთ ან დაასხათ წყალი ღუმლის კარზე

პიროლიტური გაწმენდის ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.

- ყველა პიროლიტური ღუმელიდან / საჭმლის ნარჩენებიდან გამოყოფილი ორთქლი,, არ არის საზიანო ადამიანებისთვის, მათ შორის ბავშვებისთვის, ან სამედიცინო ჩვენების მქონე პირებისთვის.
- პიროლიტური წმენდის და პირველი გაცხელების დროს და შემდეგ მორიდდეთ მოწყობილობას შინაური ცხოველები. პატარა შინაური ცხოველები (განსაკუთრებით, ჩიტები და რეპტილიები), შესაძლოა, განსაკუთრებით მგრძნობიარენი იყვნენ ტემპერატურული ცვლილებებისა და გამოყოფილი კვამლის მიმართ.
- ქვაბების, ტაფების, ლანგრებისა და ჭურჭლის უკრავი საფარები შეიძლება

დაზიანდეს მაღალტემპერატურული პიროლიტური წმენდის შედეგად და გამოყოს დაბალი კონცენტრაციის მავნე ორთქლი.

2.5 განკარგვა

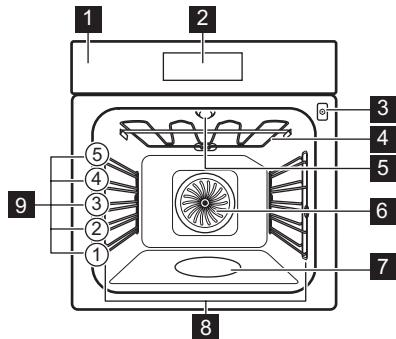
⚠ გარფთხილება!

დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

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

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 დისპლეი
- 3 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 4 გამათბობელი ელემენტი
- 5 ნათურა
- 6 ვენტილატორი
- 7 კამერის რელიეფური ნაწილი

8 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი

9 თაროს პოზიციები

3.2 თაჩ ველები

①	მოწყობილობის ჩასართავად და გამოსართავად.
^ v	მენიუში ნავიგაციისთვის.
+ -	პარამეტრების რეგულირებისთვის.
☑	შემდეგი ფუნქციის დასაყენებლად: SteamBake.
☑	დახმარებით მზადების ფუნქციის დაყენებისთვის.
☑	ტიმერის ფუნქციების დაყენებისთვის.
☑	პარამეტრებში შესვლისთვის.
OK	არჩევანის დასადასტურებლად.

4. პირველად გამოყენებამდე

4.1 დროის დაყენება.

1. დააჭირეთ $\pm$ ან $-$ -ს საათებისა და წუთების რეგულირებისთვის.
2. დააჭირეთ OK -ს დასადასტურებლად.

4.2 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

წინასწარ შეათბეთ ცარიელი მოწყობილობა სუნის მოსაშორებლად. გაანიავეთ ოთახი.

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

მიეცით მოწყობილობას მუშაობის საშუალება მითითებული დროის

განმავლობაში: 1 სთ, 15 წთ, 15 წთ. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება.

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

5. ყოველდღიური გამოყენება

5.1 მომზადების ფუნქციები

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

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

5.2 პარამეტრი: მომზადების ფუნქციები

1. დაჭირეთ ①-ს.

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

ფუნქციის შესაცვლელად დააჭირეთ ①-ს მოწყობილობის გამოსართავად, შემდეგ კი კვლავ დააჭირეთ მას მის ხელახლა ჩასართავად.

$-$ პროგრესის ზოლი - ვიზუალურად წარმოგიდგენთ, როდესაც მოწყობილობა მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას ან როცა მზადების დრო დასასრულს უახლოვდება.

$\gg$ სწრაფი გაცხელება - ხანგრძლივად

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

5.3 ტაიმერი

1. დააჭირეთ ②.

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

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

5.4 SteamBake - ორთქლზე მომზადება

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. ონკანის წყლით შეავსეთ ღიობის ამონაბურცი.



კამერის რელიეფური ნაწილის მაქსიმალური მოცულობა არის 250 მლ. ღრუს რელიეფურ ნაწილში არ ჩაასხათ წყალი საჭმლის მომზადების დროს ან როდესაც მოწყობილობა ცხელია.

3. დააჭირეთ $\odot$ -ს.
4. დააჭირეთ 
5. დააჭირეთ $+$ ან $-$ -ს ტემპერატურის დასაყენებლად.
6. დააჭირეთ OK.
7. ტენიანობისთვის წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წთ განმავლობაში.

8. ფრთხილად გააღეთ კარი, რათა თავიდან აიცილოთ დამწვრობა გამოყოფილი ნოტიო ჰაერისგან. ჩადეთ საკვები.
9. მომზადების შემდეგ დაიცადეთ სანამ მოწყობილობა გაცივდება. კამერის რელიეფური ნაწილიდან დარჩენილი წყალი რბილი ქსოვილით მოაშორეთ.

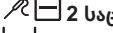
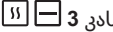
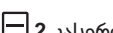
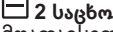
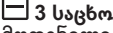
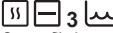
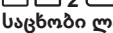
5.5 მომზადება დახმარებით

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

1. დააჭირეთ $\odot$ -ს.
2. დააჭირეთ .
3. დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$ -ს დახმარებით მომზადების ფუნქციების ასარჩევად.
4. დააჭირეთ $+$ ან $-$ -ს პარამეტრების რეგულირებისთვის.
5. დააჭირეთ OK -ს დასადასტურებლად.
6. ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში. საკვების ზონდით დახმარებით მომზადებისას პროცედურა იგივეა.

ქვე-მენიუ: მომზადება დახმარებით

ლეგენდა	
	ფუნქციის გამოსაყენებლად, საჭიროა სენსორის კავშირის უზრუნველყოფა.
	საჭმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა.
	თაროს დონე. იხილეთ პროდუქტის აღწერა.
	ორთქლით მზადებისათვის, აავსეთ წყლით კამერის რელიეფური ნაწილი.

კერძები	
 პიცა	 100 მლ საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით
 ჭაბჭაბი 1 - 1.5 კგ; ახალი	 200 მლ ყველა მხრიდან თანაბრად შესაწვავად, გადააბრუნეთ ჭაბჭაბი მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ.
 საჭონის ხორცი 1 - 1.5 კგ; 4 - 5 სმ სქელი ნაჭრები	 2 საცხობი ლანგარი შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
 ფილე	 3 კასეროლი ცხაურაზე
 ლაზანია 1 - 1.5 კგ	 2 კასეროლიცხაურაზე
 კიში	 2 საცხობი თუნუქის ჭურჭელი ცხაურაზე
 კარტოფი ლი 1 კგ	 2 საცხობი ლანგარი მოათავსეთ მთლიანი კანიანი კარტოფილი საცხობ ლანგარზე.
 ბოსტნეუ ლის გრატინი 1 - 1.5 კგ	 3 საცხობი ლანგარი მოფენილი საცხობი ქაღალდით დაჭერით ბოსტნეული ნაჭრებად.
 მაფინები	 100 - 150 მლ მაფინის ლანგარი ცხაურაზე
 ჩიაბატა 0.8 კგ	 150 მლ საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით თეთრ პურს მეტი დრო ესაჭიროება.

5.6 პარამეტრები

- დაჭირეთ ①-ს.
- დააჭირეთ -ს პარამეტრებში
შესასვლელად.
- დააჭირეთ  ან -ს პარამეტრების
რეგულირებისთვის. დააჭირეთ OK-ს.

- დააჭირეთ + ან -ს მნიშვნელობის
რეგულირებისთვის.
- დააჭირეთ OK-ს რეგულირების რეჟიმის
დადასტურებისთვის ან
გამოსასვლელად.
- დააჭირეთ -ს პარამეტრებიდან
გამოსასვლელად.

კვებ-მენიუ: პარამეტრები

პარამეტრი	მნიშვნელობა
01 წმენდა	პიროლიზური წმენდა
02 დღის მონაკვეთი	შეცვლა
03 სინათლე	ჩართვა / გამორთვა
04 სწრაფი გაცხელება	ჩართვა / გამორთვა
05 მუშაობის ტაიმერი	ჩართვა / გამორთვა
06 ეკრანის სიკაშკაშე	1 - 5
07 ღილაკის ტონები	Beep, Clic, None
08 ხმოვანი სიგნალის დონე	1 - 4
09 -	-
10 საკვები პროდუქტების სენსორი ¹⁾	1  - გამაფრთხილებე ლი, 2  სიგნალი და შეწყვეტა
11 წმენდის შემხსენებელი ¹⁾	ჩართვა / გამორთვა
12 -	-
13 დემო-რეჟიმი	ლიცენზიის ამოქმედების კოდი: 2468
14 პროგრამული ვერსია	შემოწმება
15 ყველა პარამეტრის განულება	დიახ / არა

¹⁾ მხოლოდ შერჩეული
მოდულებისთვის

პარამეტრები ნაგულისხმევად იწყება 02-
ზე. გამოიყენეთ  და 
ნავიგაციისთვის.

5.7 ჩაკეტვა

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.

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

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

☼ - ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს.

☐ - აციმციმდება 3-ჯერ, როდესაც ბლოკირება ჩაირთვება.

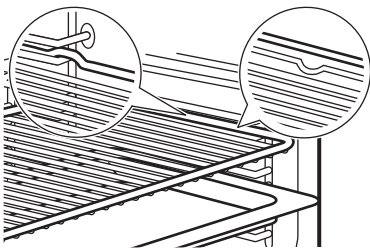
5.8 აქსესუარები



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

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

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



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

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

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

5.9 საკვები პროდუქტების სენსორი

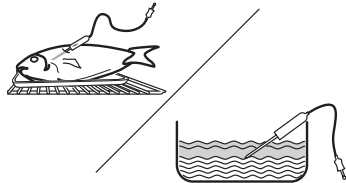
ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით.

დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

- °C - ღუმელის ტემპერატურა (მაქს. 250 °C საკვების სენსორით). ის უნდა იყოს სულ მცირე 25 °C-ით უფრო მაღალი, ვიდრე საკვების სენსორის ტემპერატურა.

- ℞ - საკვების სენსორის ტემპერატურა.

1. დააყენეთ მომზადების ფუნქცია და ღუმელის ტემპერატურა.
2. საკვების სენსორის ტემპერატურის სენსორის წვერი მოათავსეთ ზორცის ან თევზის ცენტრში, ყველაზე სქელ ნაწილში. კასეროლების შემთხვევაში, საკვების სენსორის წვერი ზუსტად ცენტრში მოათავსეთ, მყარ ინგრედიენტში სტაბილიზირებული. დარწმუნდით, რომ წვერი საცხობი ფორმის ძირს არ ენება.



3. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიგნით განთავსებულ როზეტში. იხილეთ პროდუქტის აღწერა. ℞ გამოჩნდება ეკრანზე.
4. დაჭირეთ + ან -ს საკვების სენსორის ტემპერატურის დასაყენებლად. დააჭირეთ OK.
5. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ზმა. სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა საკვები. გაახანგრძლივეთ საჭმლის

მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

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

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

6. მინიშნებები და რჩევები

6.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობაროა. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტზე, გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე. თუ თქვენ ვერ პოულობთ პარამეტრებს კონკრეტული რეცეპტისთვის, მოიძიეთ მისი მსგავსი.

დაითვალეთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

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

6.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემული ცხრილის შემოთავაზებები.

	°C		
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
კანელონი	180 - 200	70 - 85	3
პურის პუდინგი	190 - 200	55 - 70	3
ბრინჯის პუდინგი	170 - 190	45 - 60	3

	°C		
ბისკვიტის ნარევისგან მომზადებული ვაშლის ნამცხვარი (ნამცხვრის მრგვალი ფორმა)	160 - 170	70 - 80	3
თეთრი პური	190 - 200	55 - 70	3

6.3 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

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

	°C			
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 და 4	1)2)
უცნიმო ბისკვიტი				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 და 4	4)
ვაშლის ღვეზელი				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 და 4	3)
ფზვიერი ნამცხვარი				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)

	°C			
	140	25 - 45	2 და 4	1)

გახუზული პური

	მაქს.	1 - 2	5	3)6)7)
--	-------	-------	---	--------

- 1) საცხობი ლანგარი გამოიყენეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ.
- 2) წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა.
- 3) გამოიყენეთ გისოსებიანი თარო.
- 4) გამოიყენეთ ცხაურა და საცხობი ლანგარი ქვემოთ. საცხობი ლანგარი განათავსეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ.
- 5) 2 საცხობი ფორმა დიაგონალურად განთავსებული (Ø 20 სმ სმ). მარჯვენა უფრო წინ უნდა განთავსდეს, ვიდრე მარცხენა.
- 6) წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა 5 წთ-ის განმავლობაში.
- 7) მიხედვით: IEC 60350-1:2016 და IEC 60350-1:2023.

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 მითითებები

დასუფთავებასთან დაკავშირებით

- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- ჩამჯდარი ლაქების მოსაშორებლად გამოიყენეთ ღუმელის სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- კირქვის ნარჩენების მოსაშორებლად გამოიყენეთ მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული თხევადი ნადების მოსაშორებელი.
- არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტხანს.
- არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

7.2 თაროს დამჭერების

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

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

7.3 პიროლიზური წმენდა

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

იმავე კარადაში თუ სხვა მოწყობილობაცაა დამონტაჟებული, ამ ფუნქციის მუშაობის დროს პარალელურად ნუ გამოიყენებთ. ამან შესაძლოა ღუმელის დაზიანება გამოიწვიოს.

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
3. ღუმელის ინტერიერი და კარის შიდა მუშა გაწმინდეთ თბილი წყლით, რბილი ტილოთი და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
4. დაჭირეთ -ს.
5. დააჭირეთ .
6. დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$ -ს 01-ის ასარჩევად. პიროლიზური წმენდა მითითებულია .

7. დააჭირეთ OK.
8. დააჭირეთ + ან -ს წმენდის ხანგრძლივობის ასარჩევად. დააჭირეთ OK წმენდის დასაწყებად.

წმენდა	ხანგრძლივობა
მსუბუქი გასუფთავება	1 h
სტანდარტული გასუფთავება	1 h 30 min
გულმოდგინე გასუფთავება	3 h

წმენდის დაწყებისას ღუმელის კარი იბლოკება და სანათი ითიშება. არ ჩართოთ ფუნქცია, თუ სრულად არ დაგიხურავთ ღუმელის კარი. გამაგრებული ვენტელატორი უფრო მაღალ სიჩქარეზე მოშაობს.

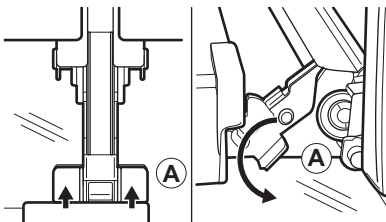
9. დასუფთავების დასრულების შემდეგ გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას, სანამ გაასუფთავებდეთ. გაწმინდეთ ღუმელის ინტერიერი რბილი ტილოთი.

7.4 წმენდის შემსენებელი

როდესაც ✱-ით მოწყობილობა შეგახსენებთ პიროლიზური წმენდის გამოყენებით გასუფთავების საჭიროებას. შემახსენებლის გამორთვას ქვე-მენიუდან შეძლებთ: პარამეტრები. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, პარამეტრები

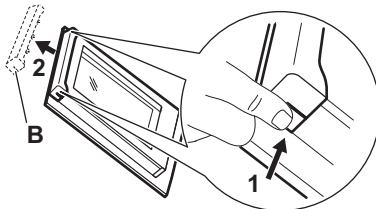
7.5 კარის მოხსნა და მონტაჟი

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. ბოლომდე გააღეთ კარი.
3. დააჭირეთ სამაგრ ბერკეტებს A კარის ორ ანჯამაზე.



4. კარი ნაწილობრივ დახურეთ სანამ არ გაჩერდება, შემდეგ ასწიეთ ის საკინძებიდან. ფრთხილად იყავით, კარი მძიმეა.

5. მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.
6. დაიჭირეთ კარის საპირე B კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწექით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



7. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოჰაჩეთ.
8. ასწიეთ თითოეული მინის პანელი ზედა კიდით და ამოიღეთ ისინი. ფრთხილად მოეპყარით მინას, განსაკუთრებით წინა პანელის კიდეების ირგვლივ. მინა შესაძლოა გატყდეს.
9. მინის პანელი წყლითა და საპნით გაასუფთავეთ. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელი. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.

გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ მოცემულ ნაბიჯებს.

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

7.6 ნათურის გამოცვლა

გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან და დაელოდეთ მის გაცივებას.

ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგეი სანათით.

ზედა სანათი

1. დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.
2. გაწმინდეთ მინის საფარი.
3. ჩაანაცვლეთ ნათურა.
4. დააყენეთ მინის ხუფი.

გვერდითა ნათურა

1. ნათურაზე წვდომის მისაღებად გამოიღეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.

2. მინის საფარის მოსახსნელად გამოიყენეთ ბრტყელი სახრანისი.
3. გაწმინდეთ მინის საფარი.
4. გამოცვალეთ ნათურა.

5. დააყენეთ მინის ხუფი.
6. დაამონტაჟეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.

8. ხარვეზების აღმოფხვრა

თუ თავად ვერ პოულობთ ამ პრობლემის გადაწყვეტის გზას, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. მომსახურების დეტალები მოცემულია ტექნიკური მანუსიათებლების ფირფიტაზე, რომელიც წინა ჩარჩოზეა განთავსებული. ხილვადია, როდესაც კარს გააღებთ. არ მოხსნათ მოწყობილობის ტექნიკური მანუსიათებლების ფირფიტა.

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

მოწყობილობა არ ცხელდება.

- კარი არ არის სწორედ დაკეტილი.
- ჩაკეტვა გააქტიურებულია.
- ავტომატური გამორთვის ფუნქცია აქტივირებულია.

ნათურა არ მუშაობს. - ნათურა გადაამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა.

ნათურა გამორთულია. - ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - ჩართულია.

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

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

Err C2 - სრულად ჩასვით საკვები პროდუქტების სენსორი შტეფსელის როზეტში.

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

Err F102 - დაკეტეთ კარი. გადაამოწმეთ კარის საკეტი ხომ არ არის გატეხილი.

9. ენერგოეფექტურობა

9.1 პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი და პროდუქტის ინფორმაცია (EU) No 65/2014 და (EU) No 66/2014-ის შესაბამისად

მომწოდებლის დასახელება	AEG
მოდელის იდენტიფიკაცი	NBA5P53KAB 944035253 TA5PB53APB 944035251
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	81.2
ენერგოეფექტურობის კლასი	A+
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	1.09 კვტსთ/ციკლი

ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.69 კვტსთ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
ხმა	71 ლ
ლუმენის ტიპი	ჩასაშენებელი ლუმენი
მასა	NBA5P53KAB 34.5 კგ TA5PB53APB 34.5 კგ

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN IEC 60350-1.

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

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

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN 50564.

9.3 ენერგიის დაზოგვის რჩევები

- მომზადების დროს კარი დაკეტილი გქონდეთ და ხშირად არ გააღეთ.
- შეინარჩუნეთ კარის შუასაღების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.
- გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ან მუქი, არაამრეკლავი ჭურჭელი.
- წინასწარ არ გაცხელოთ, თუ ეს აუცილებელი არ არის.
- მინიმუმამდე დაიყვანეთ შესვენებები რამდენიმე კერძის გამოცხობას შორის.
- როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერგიის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტilatორით მზადების ფუნქციები (შერჩეული მოდელებისთვის).
- ნარჩენი სითბო გამოიყენეთ საჭმლისთვის ტემპერატურის შესანარჩუნებლად. შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა მინიმუმ 3-10 წთ-მდე საჭმლის მომზადების დასრულებამდე.

- გამორთეთ ნათურა მომზადების დროს, თუ ეს საჭირო არ არის. იხილეთ პარამეტრები.
- ცნობა ტენიანი ვენტilatორით (შერჩეული მოდელებისთვის) - ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). შემოწმებას გადის: IEC/EN 60350-1-ის შესაბამისად. ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს. ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება. ზოგიერთ მოდელში ესაჭიროება 30 წმ.
- ავტომატური გამორთვა - უსაფრთხოების მიზნით, თუ გაცხელების ფუნქცია გააქტიურებულია და არც ერთი პარამეტრი არაა შეცვლილი, მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ. მომზადების ფუნქციის უფრო დიდი ხნით გასააქტიურებლად, დააყენეთ მომზადების დრო. ავტომატური გამორთვა არ ვრცელდება, როდესაც ნათურა ანთია ან  ფუნქციისას.
 - 12.5 სთ: 30-115 °C
 - 8.5 სთ: 120-195 °C
 - 5.5 სთ: 200-245 °C
 - 3 სთ: მაქსიმუმ 250 °C

10. გარემოსდაცვითი საკითხები

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

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

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	18	5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	23
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	20	6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	27
3. OPIS PRODUKTU.....	23	7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	28
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	23	8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	29
		9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	30
		10. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	31

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z dołączoną instrukcją. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadają-

ce odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Podczas użytkowania i schładzania nie

pozwalać dzieciom i zwierzętom domowym zbliżać się do urządzenia.

- Włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, jeśli jest dostępne.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy

odłączyć urządzenie od zasilania.

- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowad-

nice blach w odwrotnej kolejności.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalo-

wych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze zakładać rękawice ochronne i nosić obuwie zakrywające całe stopy.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w bezpiecznym i odpowiednim miejscu spełniającym wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed montażem należy upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane i że drzwi otwierają się bez żadnych przeszkód.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.

- Urządzenie należy uziemić. Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie konieczności wymiany wtyczki i kabla zasilającego, wymianę musi przeprowadzić autoryzowane centrum serwisowe.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik odłączający urządzenie od zasilania na wszystkich biegunach, o odległości izolacyjnej między stykami co najmniej 3 mm.

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy całkowicie zamknąć jego drzwi.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenia nie należy modyfikować.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia w trakcie pracy, ponieważ może dojść do uwolnienia gorącego powietrza i łatwopalnych mieszanek zawierających alkohol.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Nie zbliżać się do urządzenia ze źródłem isker ani otwartego ognia, gdy drzwi są otwarte.
- Do pasteryzowania używać wyłącznie zatwierdzonych naczyń szklanych i słoików.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - nie umieszczać naczyń ani przedmiotów bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
 - nie umieszczać folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - nie pozostawiać wilgotnych naczyń ani żywności w urządzeniu po zakończeniu gotowania.
 - zachować ostrożność podczas zdejmowania lub montowania akcesoriów.

- Przebarwienia emalii lub stali nierdzewnej nie wpływają na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast używać głębokiej formy, ponieważ soki owocowe mogą powodować trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest zainstalowane za ścianką meblową, nie zamykać ścianki podczas użytkowania ani do momentu całkowitego ostygnięcia urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniom od ciepła i wilgoci.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Należy używać wyłącznie żarówek o takich samych parametrach.
- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Wyłączyć i odłączyć urządzenie przed konserwacją.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne, aby uniknąć pęknięcia szyby. W przypadku uszkodzenia szyby w drzwiach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
- Zachować ostrożność podczas zdejmowania drzwi z urządzenia, ponieważ są one ciężkie.
- Po każdym użyciu czyścić i osuszać urządzenie, jego komorę oraz akcesoria, aby zapobiec skraplaniu się pary, korozji i pogorszeniu stanu powierzchni.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcie wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się,

lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.

- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów używać ściereczki z mikrofibry, ciepłej wody oraz detergentów o odczynie obojętnym. Nie używać środków ściernych, gąbek, rozpuszczalników ani ostrych lub metalowych przedmiotów.
- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa zamieszczonymi na opakowaniu podczas stosowania sprayu do piekarnika.

Czyszczenie pirolityczne

- Zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagraniem piekarnika należy usunąć z komory:
 - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym ruszty i prowadnice boczne w zestawie z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego, nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia, ponieważ urządzenie bardzo się nagrzewa i uwalnia gorące powietrze z otworów wentylacyjnych z przodu.
- Czyszczenie pirolityczne uwalnia opary z pozostałości po gotowaniu oraz

materiałów konstrukcyjnych. Zapewnić dobrą wentylację podczas oraz po wstępnym nagrzewaniu i czyszczeniu pirolitycznym.

- Nie polewać wodą drzwi piekarnika ani nie nalewać na nie wody podczas czyszczenia pirolitycznego i po jego zakończeniu, aby nie uszkodzić szyb.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub spalania resztek potraw nie są szkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci, ani osób z problemami zdrowotnymi.
- Podczas oraz po czyszczeniu pirolitycznym i fazie wstępnego nagrzewania nie pozwalać zwierzętom zbliżać się do urządzenia. Małe zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki i gady) mogą być bardzo wrażliwe na zmiany temperatury i wydzielane opary.
- Nieprzystawiające powierzchnie garnków, patelni, blach i naczyń mogą ulec uszkodzeniu podczas czyszczenia pirolitycznego w wysokiej temperaturze oraz uwalniać niewielkie ilości szkodliwych oparów.

2.5 Utylizacja



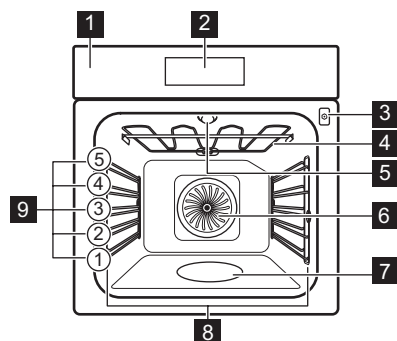
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego, a następnie odciąć i zutylizować kabel.

3. OPIS PRODUKTU

3.1 Informacje ogólne



- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Gniazdo termosondy
- 4 Grzałka
- 5 Oświetlenie
- 6 Wentylator

- 7 Wnęka komory
- 8 Prowadnice blach, wyjmowane
- 9 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Pola dotykowe

	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
	Aby poruszać się po menu.
	Aby zmienić ustawienia.
	Naciśnij, aby ustawić funkcję: SteamBake.
	Aby ustawić funkcję wspomaganego gotowania.
	Nacisnąć, aby ustawić funkcje timera.
	Aby wejść do ustawień.
	Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

4.1 Ustawianie godziny

- Nacisnąć lub Aby dostosować godziny i minuty.
- Nacisnąć aby potwierdzić.

4.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Rozgrzać puste urządzenie, aby usunąć wszelkie zapachy. Przewietrzyć pomieszczenie.

- Wyjąć wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

- Ustawić każdą funkcję na maksymalną temperaturę i pozwolić urządzeniu pracować przez określony czas: 1 godz., 15 min., 15 min. Patrz Codzienne użytkowanie.
- Wyłączyć urządzenie i pozwolić mu ostygnąć.
- Czyścić ściereczką z mikrofibry, ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Wymienić akcesoria i prowadnice blach.

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Funkcje gotowania



Termoobieg: Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszenie



Pieczenie tradycyjne: Tradycyjne pieczenie



AirFry: Smażenie potraw na mniejszej ilości oleju i bez papieru do pieczenia.

	Potrawy mrożone: Frytki, ćwiartki ziemniaczane, bułki
	Dolna grzałka: Pieczenie ciast
	Rozmrażanie: Rozmrażanie
	Pieczenie konwekc. wilgotne: Pieczenie
	Grill: Opiekanie, grillowanie
	Turbo grill: Pieczenie mięsa, przyrządzanie

Podczas korzystania z niektórych funkcji piekarnika lampa może wyłączyć się automatycznie, jeżeli temperatura spadnie poniżej 80°C.

5.2 Ustawienie: funkcje gotowania

1. Nacisnąć  aby włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć  lub  aby poruszać się po funkcjach.
3. Nacisnąć  lub  aby ustawić temperaturę.
4. W razie potrzeby ustawić funkcje timera.
5. Nacisnąć **OK**.
6. Aby wyłączyć funkcję gotowania, nacisnąć .

Aby zmienić funkcję, nacisnąć , aby wyłączyć urządzenie, a następnie nacisnąć go ponownie, aby je ponownie włączyć.

— Pasek postępu – wskazuje, kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę lub czas pieczenia dobiegnie końca.

» Szybkie nagrzewanie - nacisnąć i przytrzymać **OK** przez 3 sekundy podczas fazy nagrzewania, aby skrócić czas nagrzewania. Jest dostępne dla niektórych funkcji gotowania. Wentylator może włączyć się automatycznie.

5.3 Timer

1. Nacisnąć .
2. Nacisnąć  lub  aby wybrać funkcję timera.
3. Nacisnąć  lub  aby ustawić czas. Nacisnąć **OK**.

Aby anulować funkcję timera, nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy .

Funkcje timera	
	Ustawić odliczanie. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy.
	Ustawić odliczanie. Po zakończeniu timera rozlega się sygnał i gotowanie zatrzymuje się.
	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Stoper	Aby pokazać, jak długo urządzenie działa od momentu uruchomienia funkcji. Można funkcję wyzerować w menu timera.

5.4 SteamBake – pieczenie parowe

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wnękę komory napęlić wodą z kranu



Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie należy napęlić podczas pieczenia lub gdy urządzenie jest gorące.

3. Nacisnąć  aby włączyć urządzenie.
4. Nacisnąć .
5. Nacisnąć  lub  aby ustawić temperaturę.
6. Nacisnąć **OK**.
7. Aby wytworzyć wilgotność, należy nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 10 min.
8. Ostrożnie otwierać drzwi, aby uniknąć oparzenia gorącym i wilgotnym powietrzem wydobywającym się z urządzenia. Włożyć jedzenie.
9. Po ugotowaniu odczekać, aż urządzenie ostygnie. Usunąć pozostałą wodę z wgłębienia za pomocą miękkiej ściereczki.

5.5 Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane zawiera programy przeznaczone do przygotowywania konkretnych dań. Programy rozpoczynają się z odpowiednim ustawieniem. Podczas pieczenia można ustawić czas i temperaturę.

1. Nacisnąć  aby włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć .
3. Nacisnąć  lub  aby wybrać funkcje wspomaganego gotowania.
4. Nacisnąć  lub , aby zmienić ustawienia.
5. Nacisnąć OK aby potwierdzić.
6. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia. Podczas gotowania wspomaganego za pomocą sondy do żywności procedura jest taka sama.

Podmenu: Gotowanie wspomagane

Legenda	
	Aby korzystać z tej funkcji, należy podłączyć termosondę.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.
	Poziom umieszczania potraw. Patrz Opis produktu.
	Do pieczenia parowego należy napętnić wgłębienie wodą.

Potrawy	
	Pizza    100 ml blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia
	Kurczak 1 - 1,5 kg; świeży   2 blacha do pieczenia ciasta ,  200 ml Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
	Wołowina 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm grubych kawałków   2 blacha do pieczenia ciasta Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
	Filety   3 naczynie żaroodporne na ruszcie
	Lasagna 1 - 1,5 kg  2 naczynie żaroodporne na ruszcie
	Quiche  2 forma do pieczenia na ruszcie

Potrawy	
	Ziemniaki 1 kg  2 blacha do pieczenia ciasta Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.
	Zapiekanka warzywna 1 - 1,5 kg  3 blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Pokroić warzywa plasterki.
	Babeczki   3  100 - 150 ml taca na babeczki na ruszcie
	Ciabatta 0,8 kg   2  150 ml blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.

5.6 Ustawienia

1. Nacisnąć , aby włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć , aby uzyskać dostęp do ustawień.
3. Nacisnąć  lub , aby zmienić ustawienia. Nacisnąć OK.
4. Nacisnąć  lub , aby dostosować wartość.
5. Nacisnąć OK aby potwierdzić lub wyjść z trybu regulacji.
6. Nacisnąć  aby wyjść z ustawień.

Podmenu: Ustawienia

Ustawienie		Wartość
01	Czyszczenie	Czyszczenie pirolytyczne
02	Aktualna godzina	Zmień
03	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
04	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
05	Stoper	Wł. / Wył.
06	Jasność wyświetlacza	1 - 5
07	Dźwięki przycisków	Beep, Clic, None
08	Głośność sygnału	1 - 4
09	-	-

	Ustawienie	Wartość
10	Termosonda ¹⁾	1 - Alarm, 2 - Alarm i stop
11	Przypomnienie o czyszczeniu. ¹⁾	Wł. / Wyt.
12	-	-
13	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacyjny: 2468
14	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
15	Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

¹⁾ tylko wybrane modele

Ustawienia domyślne zaczynają się od **02**.

Użyj i do nawigacji.

5.7 Blokada

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest użytkowane, panel sterowania wraz z drzwiami blokuje się, co zapewnia nieprzerwaną kontynuację gotowania przy obecnych ustawieniach.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest wyłączone, panel sterowania pozostaje zablokowany, co zapobiega przypadkowemu włączeniu urządzenia.

- nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.

- 3 x miga, gdy włączona jest blokada.

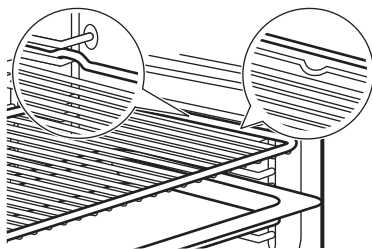
5.8 Akcesoria



Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Skanując kod QR można sprawdzić, jak stosować akcesoria dołączone do urządzenia. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej

informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.

Wsunąć ruszt lub blachę do pieczenia między prowadnice blach. Ruszt musi dotykać tylnej części piekarnika. Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnij się, że jest on bezpośrednio widoczny.

Pod blachą perforowaną umieścić dodatkową blachę, aby zebrać kapiące płyny.

5.9 Termosonda

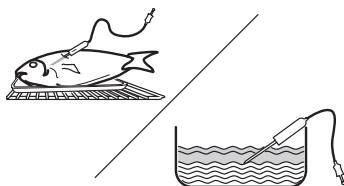
Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperatura piekarnika (maks. 250°C z termosondą). Powinna być co najmniej o 25°C wyższa niż temperatura termosondy.

- - temperatura termosondy.

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę piekarnika.
2. Włożyć końcówkę termosondy w środek najgrubszej części mięsa lub ryby. Gdy przygotowuje się zapiekankę należy umieścić końcówkę czujnika temperatury dokładnie w środku, w stałym składniku. Upewnić się, że końcówka nie dotyka dna naczynia do pieczenia.



3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu. Na wyświetlaczu pojawia się symbol .
4. Nacisnąć lub do ustawienia temperatury termosondy. Nacisnąć **OK**.
5. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.
W razie potrzeby wydłużyć czas
pieczenia.

Można wybrać żadaną końcową akcję termo-
sondy w podmenu: Ustawienia.

6. Wyłączyć urządzenie.
7. Wyciągnąć wtyczkę termosondy
z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

6. WSKAZÓWKI I PORADY

6.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatura i czasy pieczenia podane w ta-
belach mają wyłącznie charakter orientacyj-
ny. Zależą one od przepisów oraz jakości
i ilości użytych składników. Jeśli brakuje usta-
wień dla specjalnego przepisu należy znaleźć
ustawienia dla podobnej potrawy.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja gotowania
°C	Temperatura
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)
	Informacje dodatkowe

6.2 Pieczenie konwekc. wilgotne

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy prze-
strzegać zaleceń z poniższej tabeli.

	°C		
Zapiekanka z maka- ronu	200 - 220	45-55	3
Zapiekanka ziem- niaczana	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagna	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Pudding chlebowy	190 - 200	55 - 70	3
Pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60	3
Szarlotka, na cieście biszkoptowym (ok- rągła foremka do ciasta)	160 - 170	70 - 80	3
Chleb biały	190 - 200	55 - 70	3

6.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 i 4	1)2)
Beztłuszczowy biszkopt				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 i 4	4)
Amerykańska szarlotka				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 i 4	3)
Krucze ciasteczka				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 i 4	1)

	°C			
Tosty				
	maks.	1 - 2	5	3)6)7)

- 1) Włożyć blachę do pieczenia ciasta, nachyloną w stronę drzwi.
- 2) Nagrząć wstępnie puste urządzenie. .
- 3) Użyć Ruszt.
- 4) Użyć ruszt i blachę do pieczenia ciasta poniżej. Włożyć blachę do pieczenia ciasta, nachyloną w stronę drzwi.
- 5) 2 formy umieszczone ukośnie (Ø 20 cm). Prawą należy ustawić bardziej z przodu niż lewą.
- 6) Rozgrzać puste urządzenie przez 5 min. .
- 7) Zgodnie z: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.

7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

7.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Stosować środek czyszczący przeznaczony do powierzchni metalowych.
- Uporczywe zabrudzenia należy usuwać specjalnym środkiem do czyszczenia piekarników.
- Aby usunąć pozostałości osadzonego kamienia, zastosować środek odkamieniający w płynie zalecany przez producenta.
- Nie należy przechowywać żywności w urządzeniu dłużej niż 20 minut.
- Nie myć akcesoriów w zmywarce.

7.2 Wyjmowanie prowadnic blach

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.
4. Z powrotem wstawić prowadnice blach w położeniu początkowym. Wykonać opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są prowadnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

7.3 Czyszczenie pirolityczne

Ten program wypala resztki zanieczyszczeń w urządzeniu. Używać zawsze, gdy urządzenie wymaga dokładnego czyszczenia.

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach .
3. Umyć wnętrze piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Nacisnąć aby włączyć urządzenie.
5. Nacisnąć .
6. Nacisnąć lub aby wybrać **01**. Czyszczenie pirolityczne jest oznaczone symbolem .
7. Nacisnąć **OK**.
8. Nacisnąć lub aby wybrać czas trwania czyszczenia. Nacisnąć **OK** aby rozpocząć czyszczenie.

Czyszczenie	Czas trwania
Lekkie czyszczenie	1 h
Standardowe czyszczenie	1 h 30 min
Dokładne czyszczenie	3 h

Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza

się. Nie włączać tej funkcji, jeśli drzwi piekarnika nie są całkowicie zamknięte. Wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.

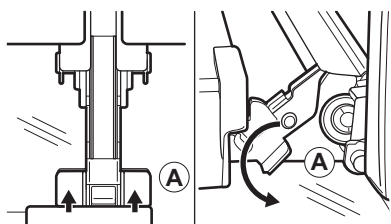
9. Gdy czyszczenie się zakończy, wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Wyrzucić do czysta wnętrze piekarnika miękką szmatką.

7.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

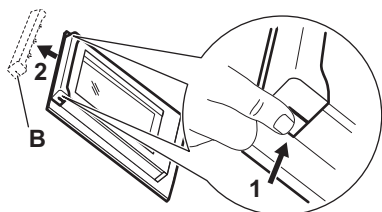
Gdy ✨ po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu miga, urządzenie przypomina o konieczności czyszczenia pirolitycznego. Przypomnienie można wyłączyć w podmenu: Ustawienia. Patrz Codzienne użytkowanie, Ustawienia.

7.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Docisnąć do oporu dźwignie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwi.



4. Zamknąć drzwi częściowo, aż do oporu, a następnie zdjąć je z zawiasów. Zachować ostrożność, ponieważ drzwi są ciężkie.
5. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
6. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



7. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
8. Podnieść każdą szybę za górną krawędź i wyjąć z prowadnicy. Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szyba może pęknąć.
9. Umyć szybę wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce.

Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Wkładając szyby należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do nadmiernego nagrzewania się powierzchni drzwi piekarnika.

7.6 Wymiana źródła światła

Odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać, aż ostygnie.

Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.

Oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę.
4. Założyć szklany klosz.

Lampa boczna

1. Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
2. Zdjąć szklaną osłonę posługując się płaskim śrubokrętem.
3. Wyczyścić szklany klosz.
4. Wymienić oświetlenie.
5. Założyć szklany klosz.
6. Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować

się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Szczegóły serwisowe

znajdują się na tabliczce znamionowej, umieszczonej na przedniej ramie. Jest widoczna po otworzeniu drzwi. Nie należy usuwać tabliczki znamionowej.

Nie można włączyć ani obsługiwać urządzenia. - Urządzenie nie jest podłączone do zasilania elektrycznego lub jest podłączone nieprawidłowo.

Urządzenie nie nagrzewa się.

- Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.
- Blokada jest wł.
- Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.

Lampa nie działa. - Lampa jest przepalona. Wymienić lampę.

Lampa jest wyłączona. - Pieczenie konwekc. wilgotne - jest aktywowany.

Termosonda nie działa. - Wtyczka do Termosonda nie jest w pełni włożona do gniazda.

Wyświetlacz pokazuje "00:00". - Wystąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

Err C2 -Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.

Err C3 - Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie. Sprawdzić, czy blokada drzwi jest uszkodzona.

Err F102 - Zamknąć drzwi. Sprawdzić, czy blokada drzwi jest uszkodzona.

9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

9.1 Karta informacyjna produktu i informacja o produkcie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014 i rozporządzeniem (UE) nr 66/2014

Nazwa dostawcy	AEG	
Dane identyfikacyjne modelu	NBA5P53KAB	944035253
	TA5PB53APB	944035251
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	71 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	NBA5P53KAB	34.5 kg
	TA5PB53APB	34.5 kg

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.

9.2 Wymagania informacyjne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 2023/826

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.

9.3 Porady dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania zamykać drzwi i unikać ich częstego otwierania.
- Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.
- Używać metalowe lub ciemne naczynia, które nie odbijają światła.
- Pomiąć podgrzewanie, chyba że jest to konieczne.
- Zminimalizować przerwy pomiędzy pieczeniem różnych potraw.
- Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu (tylko wybrane modele).
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy. Zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum 3-10 min przed końcem gotowania.
- Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia, jeśli nie jest to konieczne. Patrz punkt Ustawienia.
- Pieczenie konwekc. wilgotne Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności

z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z: IEC/EN 60350-1. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza. W niektórych modelach potrzeba 30 sek.

- Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja gotowania jest aktywna i nie

zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Aby dłużej korzystać z funkcji gotowania, należy ustawić czas przygotowania potrawy. Funkcja automatycznego wyłączenia nie działa, gdy włączone jest oświetlenie, lub wraz z funkcją .

- 12.5 godz: 30-115 °C
- 8.5 godz: 120-195 °C
- 5.5 godz: 200-245 °C
- 3 godz: 250 – maksimum °C

10. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj

urządzeń oznaczonych symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	32	6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	41
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	34	7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	42
3. ОПИС ВИРОБУ.....	37	8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	44
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..	37	9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	44
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	37	10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	45

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

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

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

обслуговування приладу без нагляду.

1.2 Загальна безпека

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

би, що мають аналогічну кваліфікацію.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури всередині продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полиць, спочатку потягніть передню частину опори полиць, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверх-

ні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Монтаж

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

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

2.2 Підключення до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.
- Переконайтеся, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.

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

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

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

фруктові соки можуть утворювати стійкі плями.

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

2.4 Догляд та очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі.
- Переконайтеся, що прилад охолонув, щоб уникнути розтріскування скла. Якщо скляні панелі дверцят пошкоджені, зверніться до авторизованого сервісного центру для їх заміни.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, оскільки вони важкі.
- Після кожного використання очищуйте та сушіть прилад, камеру всередині та аксесуари, щоб запобігти конденсації пари, корозії та погіршенню стану поверхні.
- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщин, здуття, розшарування, скручування, липкості, корозії або інших видимих змін текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтесь інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.

- Для очищення приладу та аксесуарів використовуйте мікрофіброву серветку, змочену теплою водою з нейтральним мийним засобом. Не використовуйте абразивні засоби, губки, розчинники, гострі або металеві предмети.
- Користуючись спреєм для духової шафи, дотримуйтеся інструкцій з безпеки, зазначених на упаковці.

Піролітичне очищення

- Прочитайте всі інструкції щодо піролітичного очищення
- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднім прогріванням видаліть із камери духової шафи:
 - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
 - будь-які знімні предмети (зокрема полочки, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо;
- Під час піролітичного очищення не пускайте дітей близько до приладу, оскільки він сильно нагрівається і випускає гаряче повітря з передніх вентиляційних отворів.
- Під час піролітичного очищення із залишків їжі та конструкційних матеріалів виділяються випаровування. Забезпечте хорошу вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання та піролітичного очищення.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.

- Випаровування, що виділяються під час піролізу або із залишків їжі, як зазначено вище, не є шкідливими для людини, зокрема для дітей або осіб, що мають проблеми зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже чутливими до зміни температури та випаровувань.
- Антипригарні поверхні каструль, сковорідок, дек та кухонного приладдя можуть бути пошкоджені під час піролітичного очищення за високої температури та виділяти шкідливі випари в невеликих кількостях.

2.5 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

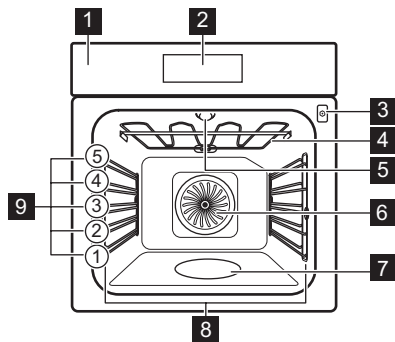
Існує небезпека травмування або задусення.

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

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

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



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

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

3.2 Сенсорні кнопки

ⓘ	Вмикання і вимикання приладу.
^ v	Навігація по меню.
+ -	Налаштування параметрів.
	Натисніть, щоб налаштувати функцію SteamBake.
	Установлення функції допомоги при готуванні.
	Установлення функцій таймера.
	Вхід до налаштувань.
OK	Підтвердження вибору.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 Налаштування часу

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

4.2 Попереднє нагрівання та очищення на початку експлуатації

Прогрійте порожній прилад, щоб видалити запахи. Провітріть приміщення.

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

дозвольте приладу працювати

протягом визначеного періоду часу:

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

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

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Функції приготування



Вентилятор: Рівномірне випікання, ніжність, сушіння



Традиційне готування: Традиційне випікання



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



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



Нижній нагрів: Випікання тортів



Розморожування: Розморожування



Волога конвекція: Випічка



Гриль: Приготування тостів, гриль



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

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

5.2 Налаштування: функції приготування

1. Натисніть , щоб увімкнути прилад.
2. Натисніть $\wedge$ або $\vee$ для навігації між функціями.
3. Натисніть $+$ або $-$, щоб установити температуру.
4. За потреби налаштуйте функції таймера.
5. Натисніть **OK**.
6. Натисніть , щоб вимкнути функцію приготування.

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

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

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

5.3 Таймер

1. Натисніть .

2. Натисніть $\wedge$ або $\vee$, щоб вибрати функцію таймера.
3. Натисніть $+$ або $-$, щоб встановити час. Натисніть **OK**.

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

Функції таймера



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



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



Відкладання початку та/або завершення готування.

Таймер прямого відліку

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

5.4 SteamBake - Приготування на парі

1. Дайте приладу охолонути.
2. Заповніть заглибину камери водопровідною водою.



Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли прилад гарячий.

3. Натисніть , щоб увімкнути прилад.
4. Натисніть .
5. Натисніть $+$ або $-$, щоб установити температуру.
6. Натисніть **OK**.
7. Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хв для створення вологості.
8. Обережно відкрийте дверцята, щоб уникнути опіків від гарячого вологого повітря. Розмістіть продукт всередині.

- Після приготування зачекайте, доки пристрій охолоне. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи м'якою серветкою.

5.5 допомога під час приготування

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

- Натисніть , щоб увімкнути прилад.
- Натисніть .
- Натисніть  або , щоб вибрати функції допомоги у готуванні.
- Натисніть  або , щоб відрегулювати налаштування за потреби.
- Натисніть **ОК** для підтвердження.
- Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування за потреби. В разі допомоги у готуванні з термощупом процедура та сама.

Підменю: допомога під час приготування

Позначення	
	Для використання функції необхідно підключити термощуп.
	Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.
	Рівень полиці. Докладніше в розділі «Опис виробу».
	Для приготування на парі наповніть заглибину камери водою.

Страви	
 Піца	   100 мл деко для випікання , вистелене пергаментним папером
 Курка 1–1,5 кг; сира	   2 деко для випікання ,  200 мл Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.

Страви	
 Яловичина 1–1,5 кг; шматки товщиною 4–5 см	  2 деко для випікання Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
 Філе	  3 форма для запікання на комбінованій решітці
 Лазанья 1–1,5 кг	  2 форма для запікання на комбінованій решітці
 Кіш	  2 форма для випікання на комбінованій решітці
 Картопля 1 кг	  2 деко для випікання Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випікання.
 Овочевий гра-тен 1–1,5 кг	  3 деко для випікання , вистелене пергаментним папером Наріжте овочі на шматочки.
 Мафіни	   3 100–150 мл деко для мафінів на комбінованій решітці
 Чіабатта 0,8 кг	   2 150 мл деко для випікання , вистелене пергаментним папером Для білого хліба необхідно більше часу.

5.6 Налаштування

- Натисніть , щоб увімкнути прилад.
- Натисніть , щоб увійти в налаштування.
- Натисніть  або , щоб відрегулювати налаштування. Натисніть **ОК**.
- Натисніть  або , щоб відрегулювати значення.
- Натисніть **ОК**, щоб підтвердити або вийти з режиму налаштування.
- Натисніть , щоб вийти з налаштувань.

Підменю: Налаштування

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

¹⁾ тільки деякі моделі

Стандартно налаштування починаються з 02. Використовуйте  та  для навігації.

5.7 Блокування

Ця функція запобігає випадковій зміні режиму роботи приладу.

За ввімкнення під час використання приладу панель керування й дверцята блокуються, що гарантує продовження дії поточних налаштувань готування.

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

  — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути або вимкнути функцію.

 — блимає 3 рази, коли увімкнено блокування.

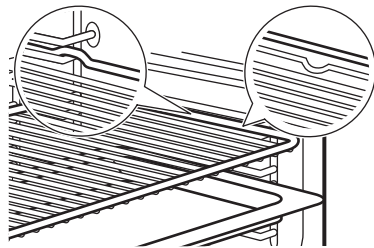
5.8 Аксесуари



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

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

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



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

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

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

5.9 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту.

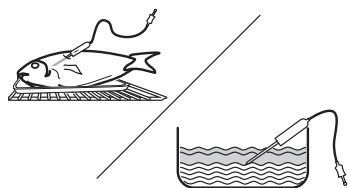
Необхідно встановити два значення температури:

- °C — температура духової шафи (максимум 250 °C з використанням термощупа). Вона повинна бути принаймні на 25 °C вищою за температуру на термощупі.
-  — температура на термощупі.

1. Установіть функцію приготування та температуру духової шафи.

2. Вставте кінчик термощупа по центру шматка м'яса чи риби, за можливості в

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



- Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Докладніше в розділі Опис виробу. На дисплеї з'являється .

- Натисніть $\uparrow$ або $\downarrow$ для встановлення температури термощупа. Натисніть ОК.
- Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування за потреби.

Ви можете вибрати бажану кінцеву дію термощупа у підменю Налаштування.

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

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

6.1 Рекомендації щодо приготування

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

Символи, що використовуються в таблицях:

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

6.2 Волога конвекція

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

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

6.3 Інформація для дослідницьких установ

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

	°C			
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)

	°C			
	150	25 - 35	2 та 4	1)2)
Нежирний бісквіт				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 та 4	4)
Яблучний пиріг				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 та 4	3)
Пісочне печиво				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)

	°C			
	140	25 - 45	2 та 4	1)
Тост				
	макс.	1 - 2	5	3)6)7)

- 1) Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.
- 2) Попередньо розігрійте порожній прилад.
- 3) Використовуйте Комбінована решітка.
- 4) Використовуйте комбіновану решітку та деко для випікання під нею. Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.
- 5) 2 форми розташовані по діагоналі (Ø 20 см). Права розташовується ближче до передньої частини, ніж ліва.
- 6) Попередньо розігрійте порожній прилад протягом 5 хв.
- 7) Відповідно до: IEC 60350-1:2016 та IEC 60350-1:2023.

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Примітки щодо очищення

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

7.2 Знімання опорних рейок

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

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

7.3 Піролітичне очищення

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

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

- Дайте пристрою охолонути.
- Вийміть усі аксесуари та знімні опорні рейки.
- Очистьте внутрішню частину духової шафи й скло дверцят м'якою ганчіркою, змоченою у воді з додаванням м'якого засобу для миття.
- Натисніть , щоб увімкнути прилад.
- Натисніть .
- Натисніть  або , щоб вибрати 01. Піролітичне очищення позначається символом .
- Натисніть OK.

8. Натисніть **+** або **-**, щоб вибрати тривалість очищення. Натисніть **OK**, щоб почати очищення.

Очищення	Тривалість
Легке очищення	1 h
Звичайне очищення	1 h 30 min
Ретельне очищення	3 h

Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано й лампочка не світиться. Не запускайте функцію, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю. Охолоджувальний вентилятор працює на більш високій швидкості.

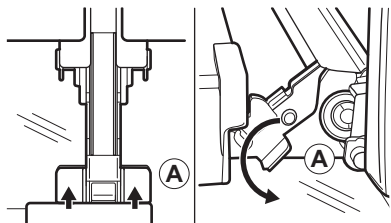
9. Після завершення очищення вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне. Очистьте внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою.

7.4 Нагадування про очищення

Коли після циклу готування на дисплеї блимає ✧, прилад нагадує про необхідність піролітичного очищення. Нагадування можна вимкнути в підменю Налаштування. Докладніше в розділі Щоденне користування, Налаштування

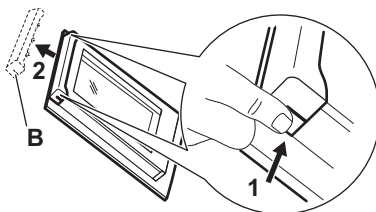
7.5 Знімання та встановлення дверцят

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Повністю відчиніть дверцята.
3. Натисніть на стопорні важелі **A** на двох задніх дверцят.



4. Частково прикрийте дверцята до зупинки, а потім зніміть їх із завіс. Будьте обережні, дверцята важкі.
5. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою тканиною.
6. Візьміться за оздоблення дверцят **B** на їхньому верхньому краї з обох боків і

натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



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

Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

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

7.6 Заміна лампи

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

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

Верхня лампа

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

Бічна лампа

1. Зніміть ліву опору для полиць, щоб дістатися лампи.
2. Зніміть скляний плафон за допомогою викрутки з плоским шліцем.
3. Очистьте скляний плафон.
4. Замініть лампу.
5. Установіть скляний плафон.
6. Установіть ліву опору для полиць.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

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

Прилад не нагрівається.

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

Лампа не працює. — Лампа перегоріла. Замініть лампу.

Лампа вимкнена. — Активовано Волога конвекція.

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

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

Err C2 — Вставте повністю вилку Термошуп у гніздо.

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

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

9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Назва постачальника	AEG
Ідентифікатор моделі	NBA5P53KAB 944035253 TA5PB53APB 944035251
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергоефективності	A +
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування	1.09 кВт•год/цикл
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Місткість	71 л
Тип духової шафи	Вбудована духовашафа

Маса	NBA5P53KAB	34,5 кг
	TA5PB53APB	34,5 кг

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

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

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

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564.

9.3 Поради щодо енергозбереження

- Тримайте дверцята закритими під час приготування їжі та намагайтеся не відкривати їх часто.
- Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.
- Використовуйте металевий посуд або посуд темного кольору, що не відбиває світло.

- Пропускайте попереднє прогрівання, якщо це не потрібно.
- Скоротіть до мінімуму перерви між випіканням декількох страв.
- Коли можливо, використовуйте функції збереження електроенергії (тільки на деяких моделях).
- Використовуйте залишкове тепло для підігрівання страв. Зменште температуру приладу до мінімуму приблизно за 3–10 хв до закінчення готування.
- Вмикайте лампу під час приготування, якщо вона не потрібна. Докладніше в розділі «Налаштування».
- Волога конвекція (тільки на деяких моделях) — ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тестування відповідно до IEC/EN

- 60350-1. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. Під час використання цієї функції лампа вмикається автоматично. У деяких моделях це відбувається через 30 сек.
- Автоматичне вимкнення — з міркувань безпеки, якщо функція приготування ввімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вмикається через певний період часу. Щоб функція приготування працювала довше, встановіть час її тривалості. Автоматичне вимкнення не застосовується з увімкненим освітленням або із функцією  .
- 12,5 год: 30–115 °C
 - 8,5 год: 120–195 °C
 - 5,5 год: 200–245 °C
 - 3 год: 250 – максимум °C

10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary school handwriting practice paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



701138238-D-222026