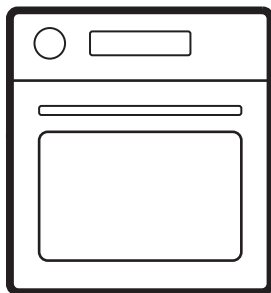


AEG



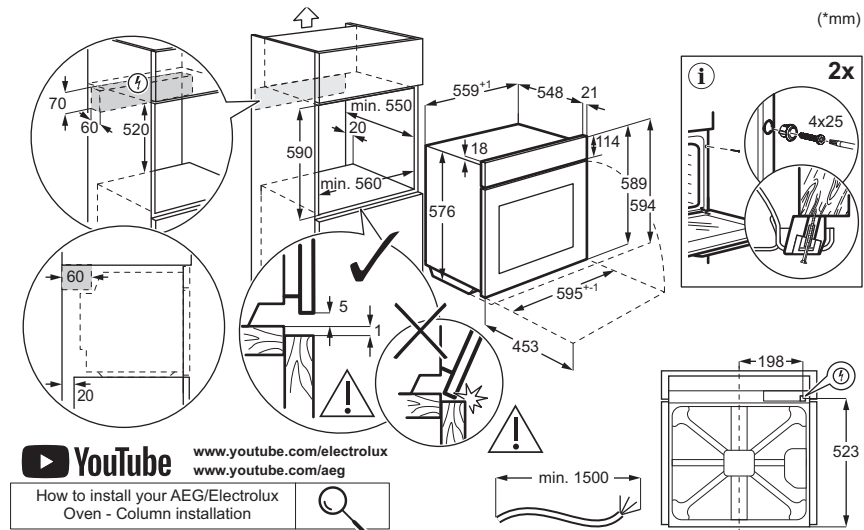
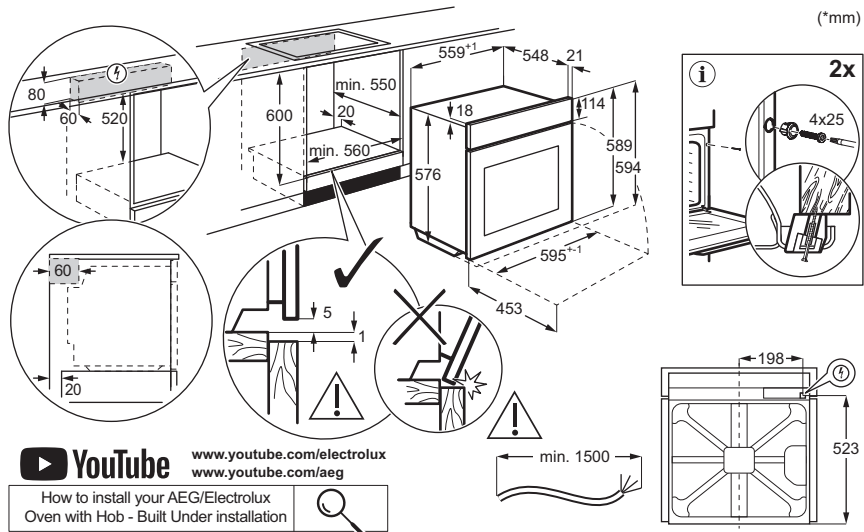
aeg.com/register



BP640B
BP6CB00
NBH6X53KSE
NBH6X53PE
PN6P4B0
PN6P4T0
TH6XB53PB
TP60CB
TP60CT

TR6PB53PE

მონტაჟი / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕНИЕ



ქართული

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია.....	5
3. პროდუქტის აღწერა.....	9
4. პირველად გამოყენებამდე.....	9
5. ყოველდღიური გამოყენება.....	10

6. მინიმუმები და რჩევები.....	ენ 14
7. მოვლა და დასუფთავება.....	15
8. ხარვეზების აღმოფხვრა.....	18
9. ენერგოეფექტურობა.....	18
10. გარემოსდაცვითი საკითხები.....	19

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

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,

- გრძნობილი 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
უწარმეზღუდული
პირები უნდა მოერიდონ
მოწყობილობასთან
სიახლოვეს ან
გამუდმებული
მეთვალყურეობის ქვეშ
იყვნენ.
- ბავშვები უნდა იყვნენ
ზედამხედველობის ქვეშ,
რომ არ ითამაშონ
მოწყობილობით.
 - შეფუთვა შეინახეთ
ბავშვებისთვის

მიუწვდომელ ადგილას და სწორად 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.
- ტექნომოსახურების 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).
- არ დააყენოთ მოწყობილობა დეკორატიული კარის წინ, რათა თავიდან აიცილოთ გადახურება.
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ

გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.

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

2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია

2.1 მონტაჟი

გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.

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

- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე დარწმუნდით, რომ ის სწორად არის დაყენებული და კარი ყოველგვარი შეზღუდვის გარეშე იღება.
- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტროლი 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 მარავალშესაერთებელიანი გადამყვანები და დამაგრებლებები.
- მოერიდეთ ქსელის შტეფსელისა და კაბელის დაზიანებას. თუ ჩანაცვლება 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 ხრანხიანი 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.

ევროპაში მონტაჟისა და შეცვლისთვის საჭირო კაბელის ტიპები:

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

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

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

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

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ მოახდინოთ მოწყობილობის მოდიფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- მუშაობის დროს მოწყობილობა არ დატოვოთ უმეთვალყურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- მუშაობის დროს ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, რადგან შეიძლება გამოთავისუფლდეს ცხელი ჰაერი და სპირტის

ინგრედიენტებიდან აალეზადი ნარეკები.

- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- როდესაც კარი ღიაა, მოწყობილობა მზარდიდეთ ნაპერწკლებს და ღია ცეცხლს.
- შესანახად გამოიყენეთ მხოლოდ დაშვებული მინა და ქილები.
- არ მოათავსოთ აალეზადი პროდუქტები მოწყობილობასთან ახლოს.

გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
 - ღუმელის ჭურჭელი ან საგნები პირდაპირ ღუმელის ძირზე არ დადოთ.
 - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ ღრუს ძირზე.
 - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
 - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
 - აქსესუარების ამოღების ან დამონტაჟებისას ფრთხილად იყავით.
- მინანქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- სველი ნამცხვრებისათვის გამოიყენეთ ღრმა ტაფა, რადგან ხილის წვენი შეიძლება მუდმივი ლაქები გამოიწვიოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა ავეჯის პანელის უკანა დამონტაჟებული, არ დახუროთ პანელი გამოყენების დროს ან სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება, რათა თავიდან აიცილოთ სიციხისა 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 გამორთეთ და გამოაერთეთ მოწყობილობა დენიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია, რათა თავიდან აიცილოთ მინის გატეხვა. თუ კარის მინის პანელები დაზიანებულია, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს მის ჩასანაცვლებლად.
- ფრთხილად იყავით, როდესაც მოწყობილობას კარს ხსნით, ის მძიმეა.
- ორთქლის კონდენსაციის, კოროზიის და ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმენდეთ და გააშროთ მოწყობილობა, მისი ღრუ და აქსესუარები.
- რეგულარულად შეამოწმეთ პროდუქტი გაუარესების ნიშნების აღმოსაჩენად, რამაც შეიძლება ის საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტისთვის უფარგის 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 ბალომები, 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 მოჰყვამოდა პიროლიზის), განსაკუთრებით, ქვაბები, არაკომბადი ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ.
- პიროლიზური წმენდის დროს ბავშვები მოარიდეთ, რადგან მოწყობილობა ძალიან ცხელდება და წინა სავენტილაციო ღიობებიდან ცხელ ჰაერს გამოყოფს.
- პიროლიზური წმენდა გამოყოფს ორთქლს სამზარეულოს ნარჩენებიდან და სამშენებლო მასალებიდან. უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია საწყისი წინასწარი გათბობისა და პიროლიზური გაწმენდის დროს და მის შემდეგ.
- მინის პანელების დაზიანების თავიდან ასაცილებლად არ დადვართ ან დაასხათ წყალი ღუმლის კარზე პიროლიზური გაწმენდის ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
- ყველა პიროლიზური ღუმელიდან / საჭმლის ნარჩენებიდან გამოყოფილი ორთქლი, ან არის საშიშრო ადამიანებისთვის, მათ შორის ბავშვებისთვის, ან სამედიცინო ჩვენების მქონე პირებისთვის.

- პიროლიზური წმენდის და პირველი გაცხელების დროს და შემდეგ მოარიდეთ 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 პიროლიზური წმენდის შედეგად და გამოყოს დაბალი კონცენტრაციის მავნე ორთქლი.

ორთქლზე მომზადება

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

2.5 განკარგვა

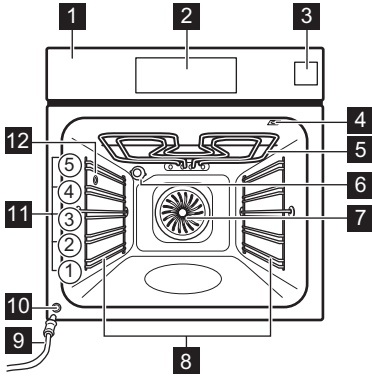
გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

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

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 დისპლეი
- 3 წყლის ავზი
- 4 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 5 გამათბობელი ელემენტი
- 6 ნათურა
- 7 ვენტილატორი

- 8 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 9 ჩამოსაშვები მილი
- 10 წყლის ჩამოსაშვები სარქველი
- 11 თაროს პოზიციები
- 12 ორთქლის გამომშვები

3.2 თაჩ ველები

①	მოწყობილობის ჩასართავად და გამოსართავად.
^ v	მენიუში ნავიგაციისთვის.
+ -	პარამეტრების რეგულირებისთვის.
⏏	ორთქლის ფუნქციებში შესასვლელად.
⌂	დანარებიტ მზადების ფუნქციის დაყენებისთვის.
⌚	ტაიმერის ფუნქციების დაყენებისთვის.
⚙	პარამეტრებში შესვლისთვის.
OK	არჩევანის დასადასტურებლად.

4. პირველად გამოყენებამდე

4.1 დროის დაყენება.

- დააჭირეთ **+** ან **-**-ს საათებისა და წუთების რეგულირებისთვის.
- დააჭირეთ **OK** -ს დასადასტურებლად.

4.2 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

პირველ გამოყენებამდე წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა. მოწყობილობამ შეიძლება არასასიამოვნო სუნის და კვამლის გაუშვას. გაანიავეთ ოთახი.

- მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.

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

5. ყოველდღიური გამოყენება

5.1 მომზადების ფუნქციები

სტანდარტული მომზადების ფუნქციები

	ნამდვილი კონვექციური მომზადება: თანაბარი ცხობა, სინაზე, გამომშრობა
	კონვენციური მომზადება: ტრადიციული ცხობა
	AirFry Plus: აერთიანებს ორთქლსა და ჰაერზე შეწვას ზრამუნა, წვნიანი და ჯანსაღი კერძებისთვის.
	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: ზორცის შეწვა, მოზრწვა

ორთქლის ფუნქციები

	დაბალი ტენიანობა: ზორცი, შინაური ფრინველი, ღუმლის კერძები, კასოლეები
	პიცის ფუნქცია (ორთქლის ფუნქცია 230°C-მდე): პიცის გამოცხობა
	ხელმეორედ გაცხელება: გაცხელება, საკმლის მომზადება

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 $+$ 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.

>> სწრაფი გაცხელება - ხანგრძლივად დააჭირეთ OK-ს 3 წამით გაცხელების გაზისას გაცხელების დროის შესამცირებლად. ის ხელმისაწვდომია საკმლის მომზადების ზოგიერთი ფუნქციისთვის. ვენტილატორი შესაძლოა ავტომატურად ჩაირთოს.

5.3 ტაიმერი

1. დააჭირეთ ①.
 2. დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$ -ს ტაიმერის ფუნქციის ასარჩევად.
 3. დააჭირეთ $+$ ან $-$ -ს დროის დასაყენებლად. დააჭირეთ OK.
- ტაიმერის ფუნქციის გაუქმებისთვის ხანგრძლივად დააჭირეთ 3 წამით ①.

ტაიმერის ფუნქციები

	უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.
	უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას, გაისმება სიგნალის ხმა და გაცხელება გაჩერდება.
	საკმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.
მუშაობის ტაიმერი	იმის საჩვენებლად, თუ რამდენ ხანს მუშაობს მოწყობილობა ფუნქციის დაწყების მომენტიდან.

5.4 ორთქლის ფუნქციები

1. დააწეეთ წყლის ავზის სახურავს მის გასახსნელად.

2. წყლის ავზი შეავსეთ ცივი წყლით მაქსიმალურ დონემდე (350 მლ-მდე). არ გამოიყენოთ სხვა სითხეები.

მნიშვნელოვანი

დარწმუნდით, რომ ავზში წყლის დონე არ აღემატება მაქსიმალურ დასაშვებ ნორმას. თუ ავზი სავსეა,  სამაჯერ აციმციმდება.

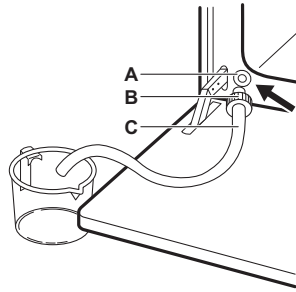
- შესწიეთ წყლის ავზი თავდაპირველ პოზიციაში.
- მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში.
- დაჭირეთ  მოწყობილობის ჩასართავად. ორთქლის ქვემენიუში შესასვლელად დააჭირეთ .
- ორთქლის ფუნქციის ასარჩევად დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$.
- დააჭირეთ $+$ ან $-$ ტემპერატურის დასაყენებლად. დააჭირეთ OK. მომზადების დროს ნელაზლა შეავსეთ წყლის ავზი, თუ ავზის ინდიკატორი გიჩვენებთ, რომ ის ცარიელია.
- მზადება რომ დასრულდება, გამორთეთ მოწყობილობა. ფრთხილად გააღეთ კარი. გამომშვებულმა ტენიანობამ შეიძლება დამწვრობები გამოიწვიოს.
- ორთქლზე ყოველი მომზადების შემდეგ ყოველთვის დაცალეთ წყლის ავზი ნადების დაგროვებისა და გაუმართაობის, მაგალითად, ორთქლის გამოსაშვები ღიობიდან წყლის დაღვრის თავიდან ასაცილებლად. დაცლამდე მინიმუმ 60 წთ დაელოდეთ.

5.5 წყლის ავზის დაცლა

წყლის ავზის ინდიკატორი

	ავზი სავსეა.
	ავზი ნახევრად სავსეა.
	ავზი ცარიელია. ნელაზლა აავსეთ ავზი.

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



- მილის ბოლო A-ს დონის ქვემოთ უნდა იყოს და გააგრძელოთ B-ზე დაჭერა, დარჩენილი წლის შესაგროვებლად.
- გამოაერთეთ C და B და გაამშრალეთ ლუმელის ინტერიერი რბილი ღრუბლით.

5.6 მომზადება დახმარებით

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

- დაჭირეთ -ს.
- დააჭირეთ .
- დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$ -ს დახმარებით მომზადების ფუნქციების ასარჩევად.
- დააჭირეთ $+$ ან $-$ -ს პარამეტრების რეგულირებისთვის.
- დააჭირეთ OK -ს დასადასტურებლად.
- 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.
	ორთქლით მზადებისათვის, შეავსეთ წყლის უჯრა წყლით.

ლეგენდა	
	საჭმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გააცნელეთ მოწყობილობა.
	თაროს დონე. იხილეთ პროდუქტის აღწერა.
კერძები	
	პიჯა 2 საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით
	ქათამი 1 - 1.5 კგ; ახალი 2 საცხობი ლანგარი, ყველა მხრიდან თანაბრად შესაწვავად, გადააბრუნეთ ქათამი მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ.
	საქონლის ნორცი 1 - 1.5კგ; 4 - 5სმ სქელი ნაჭრები 2 საცხობი ლანგარი შეწვით ნორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
	ფილე 3 კასეროლი ცხაურაზე
	ლაზანია 1 - 1.5 კგ 2 კასეროლი ცხაურაზე
	კიში 2 საცხობი თუნუქის ჭურჭელიცხაურაზე
	კარტოფილი 1 კგ 2 საცხობი ლანგარი მოათავსეთ მთლიანი კანიანი კარტოფილი საცხობ ლანგარზე.
	ბოსტნეულის გრატინი 1 - 1.5 კგ 3 საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით დაჭერით ბოსტნეული ნაჭრებად.
	მაფინები 3 მაფინის ლანგარი ცხაურაზე
	ჩიაბატა 0.8 კგ 2 საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით თეთრ პურს მეტი დრო ესაჭიროება.

5.7 პარამეტრები

- დაჭირეთ -ს.
- დააჭირეთ -ს პარამეტრებში შესასვლელად.

- დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$ -ს პარამეტრების რეგულირებისთვის. დააჭირეთ OK-ს.
- დააჭირეთ $+$ ან $-$ -ს მნიშვნელობის რეგულირებისთვის.
- დააჭირეთ OK-ს რეგულირების რეჟიმის დადასტურებისთვის ან გამოსასვლელად.
- დააჭირეთ -ს პარამეტრებიდან გამოსასვლელად.

ქვე-მენიუ: პარამეტრები

პარამეტრი	მნიშვნელობა
01 წმენდა	პიროლიზური წმენდა ორთქლით წმენდა
02 დღის მონაკვეთი	შეცვლა
03 სინათლე	ჩართვა / გამორთვა
04 სწრაფი გაცხელება	ჩართვა / გამორთვა
05 მუშაობის ტიპური	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 - გამაფრთხილებელი, 2 სიგნალი და შეწყვეტა
11 წმენდის შემსენებელი ¹⁾	ჩართვა / გამორთვა
12 -	-
13 დემო-რეჟიმი	ლიცენზიის ამოქმედების კოდი: 2468
14 პროგრამული ვერსია	შემოწმება
15 ყველა პარამეტრის განულება	დიახ / არა

¹⁾ მხოლოდ შერჩეული მოდელებისთვის

პარამეტრები ნაგულისხმევად იწყება 02-ზე. გამოიყენეთ $\wedge$ და $\vee$ ნავიგაციისთვის.

5.8 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.

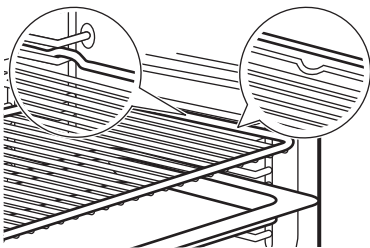
5.9 აქსესუარები



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

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

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



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

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

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

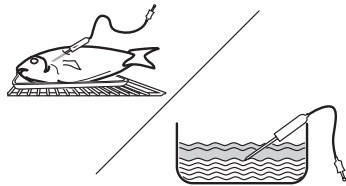
5.10 საკვები პროდუქტების სენსორი

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



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 ხმა. სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა საკვები. გაახანგრძლივით საჭმლის

მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

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

6. გამორთეთ მოწყობილობა.

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

6. მინიშნებები და რჩევები

6.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

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

დაითვალებოთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

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

6.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემული ცხრილის შემოთავაზებები.

	°C			
ტკბილი ხვეულები, 16 ნაჭერი	180	2	20 - 30	1)
ხვეულები, 9 ნაჭერი	180	2	30 - 40	1)
პიცა, გაყინული, 0,35 კგ	220	2	10 - 15	2)
შვეიცარიული რულეტი	170	2	25 - 35	1)
ბრაუნი	175	3	25 - 30	1)
სუფლე, 6 ნაჭერი	200	3	25 - 30	3)

	°C			
ბისკვიტის ცომის ფლანის ბაზა	180	2	15 - 25	4)
სენდვიჩი ვიქტორია	170	2	40 - 50	5)
მოხარშული თევზი, 0,3 კგ	180	3	20 - 25	1)
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	180	3	25 - 35	1)
თევზის ფილე, 0,3 კგ	180	3	25 - 30	6)
მოხარშული ხორცი, 0,25 კგ	200	3	35 - 45	1)
მწვადი, 0,5 კგ	200	3	25 - 30	1)
ორცხობილები, 16 ნაჭერი	180	2	20 - 30	1)
მაკარუნები, 24 ნაჭერი	180	2	25 - 35	1)
მაფინები, 12 ნაჭერი	170	2	30 - 40	1)
სანელებლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 20 ნაჭერი	180	2	25 - 30	1)
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	150	2	25 - 35	1)
ტარტალები, 8 ნაჭერი	170	2	20 - 30	1)
ბოსტნეული, მოხარშული, 0,4 კგ	180	3	35 - 45	1)
ვეგეტარიანული ომლეტი	200	3	25 - 30	6)
ხმელთაშუა ზღვის ბოსტნეული, 0,7 კგ	180	4	25 - 30	1)

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

6.3 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს IEC 60350-1.

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

		°C		
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 და 3	170	50 - 60	3)2)
ფხვიერი ნამცხვარი				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 და 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
გახუზული პური				
	4	მაქს.	1 - 5	3)2)

1) გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი.

2) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წუთის განმავლობაში.

3) გამოიყენეთ გისოსებიანი თარო.

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 მითითებები

დასუფთავებასთან დაკავშირებით

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

7.2 თაროს დამჭერების

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან.

3. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.

4. დააბრუნეთ თაროების დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში. აღნიშნული ნაბიჯები უკუთანმიმდევრობით გაიმეორეთ.

ტელესკოპური სასხმების მოწოდების შემთხვევაში, მისი დამჭერი სარჩები 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. გამოიღეთ ღუმელიდან ყველა აქსესუარი, რომელიც ცეცხლგამძლე არ არის.
3. ღუმელის ინტერიერი და კარის შიდა შუშა გაწმინდეთ თბილი წყლით,

რბილი ტილოთი და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

4. დაჭირეთ ①-ს.
5. დააჭირეთ ☀.
6. დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$ -ს 01-ის ასარჩევად. პიროლიზური წმენდა მითითებულია $\star$.
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	2 h 30 min

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

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

7.4 წმენდის შემხსენებელი

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

7.5 ორთქლით წმენდა

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

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.

3. გაწმინდეთ ღუმელის შიდა ნაწილი და კარის შიდა მინა მშრალი, რბილი ქსოვილით.
4. დაჭირეთ ①-ს.
5. დააჭირეთ ☀.
6. დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$ -ს 01-ის ასარჩევად. დააჭირეთ OK.
7. დააჭირეთ $+$ ან $-$ -ს წმენდის ხანგრძლივობის ასარჩევად. ორთქლით წმენდა მითითებულია $\star$ .

8. წყლის ავზი შეავსეთ ონკანის ცივი წყლით მაქსიმალურ დონემდე (დაახლოებით 350 მლ).

9. დააჭირეთ OK. როდესაც წმენდა იწყება, ნათურა ითიშება.

ხანგრძლივობა: 30 წთ
წმენდის დასრულებისას ტაიმერი და წმენდის ხატულა იწყებს ციმციმს. მოწყობილობა გამოირთვება.

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

7.6 წყლის ავზის გაწმენდა

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

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

ნადების მოცილების სიხშირე დამოკიდებულია წყლის სიხისტეზე და ორთქლზე მომზადების სიხშირეზე.

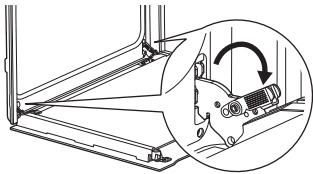
წყლის სიხისტის დონის გასაგებად, დაუკავშირდით თქვენს წყლის მომწოდებელს.

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

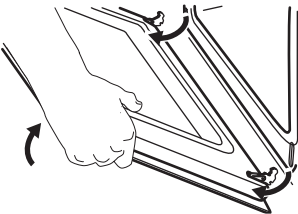
7.7 კარის მოხსნა და დაყენება

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

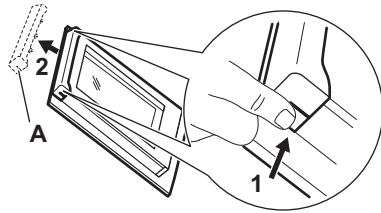
1. მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ ორივე ანჯამა.
2. ასწიეთ და გამოჰაჩეთ რაზა, სანამ დაწყაპუნების ხმას გაიგონებთ.



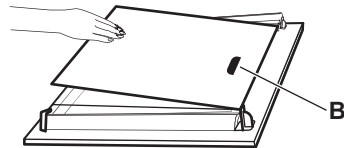
3. ნახევრად დახურეთ ღუმლის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე. შემდეგ ასწიეთ და გამოჰაჩეთ კარი მისი ბუდიდან გამოსაღებად.



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



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



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

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

7.8 ნათურის გამოცვლა

გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან და დაელოდეთ მის გაციებას.

ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდედგი სანათით.

უკანა სანათი

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

8. ხარვეზების აღმოფხვრა

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

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

მოწყობილობა არ ცხელდება.

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

ნათურა არ მუშაობს. - ნათურა გადამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა.

ნათურა გამორთულია. - ცნობა ტენიანი ვენტილატორით - ჩართულია.

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

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

წყლის ავზის დაცლის ინდიკატორი ანთებულია. - ავზში წყალი არ არის.

ავსეთ წყლის ავზი. თუ ინდიკატორი კვლავ ანთებულია, იხილეთ მოვლა და დასუფთავება, წყლის ავზის გაწმენდა.

ორთქლზე საკმლის მომზადების ფუნქცია არ მუშაობს. - ორთქლის შესასვლელ ლიობში კირის ნარჩენებია - გაწმინდეთ ორთქლის შესასვლელი (იხილეთ მოვლა და დასუფთავება) ან თუ ავზში წყალი არ არის - შეავსეთ წყლის ავზი.

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

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

Err C2 - ამოიღეთ საკვები პროდუქტების სენსორი შტეკერი სოკეტიდან.

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

Err F102 - დაკეტეთ კარი. გადაამოწმეთ კარის საკეტი ზომ 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	BP640B 949284734
იდენტიფიკაცია	BP6CB00 949284735
	NBH6X53KSE 949284753
	NBH6X53PE 949284740
	PN6P4B0 949284732
	PN6P4T0 949284730
	TH6XB53PB 949284748
	TP60CB 949284733
	TP60CT 949284731
	TR6PB53PE 949284749

ენერგოეფექტურობის ინდექსი	61.2
ენერგოეფექტურობის კლასი	A++
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმში	0.93 კვტ/სთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტლირებული რეჟიმში	0.52 კვტ/სთ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა

ხმა	72 ლ	
დუმლის ტიპი	ჩასაშენებელი ღუმელი	
მასა	BP640B	33.2 კგ
	BP6CB00	33.1 კგ
	NBH6X53PE	32.7 კგ
	NBH6X53KSE	33.0 კგ
	PN6P4B0	33.2 კგ
	PN6P4T0	33.5 კგ
	TH6XB53PB	33.2 კგ
	TP60CB	33.2 კგ
	TP60CT	33.8 კგ
	TR6PB53PE	32.7 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 ოპტიმიზაციის რჩევები

- მომზადების დროს კარი დაკეტილი გქონდეთ და ხშირად არ გააღოთ.
- შეინარჩუნეთ კარის შუასაღების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციასში კარგადაა ფიქსირებული.
- გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ან მუქი, არაამრეკლავი ჭურჭელი.
- წინასწარ არ გააცხლოთ, თუ ეს აუცილებელი არ არის.
- მინიმუმამდე დაიყვანეთ შესვენებები რამდენიმე კერძის გამოცხობას შორის.

- როდესაც ეს შესაძლებელია, გამოიყენეთ ვენტილაციური მოზადების 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 ვენტილაციური (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. მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს, რათა ფუნქცია არ შეწყდეს და ღუმელი ოპტიმალურ პირობებში მუშაობდეს. 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 შესაბამისი კონტეინერში. დაგვენმარეთ გარემოს და ადამიანის

ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტროული და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით. მოწყობილობა, რომელზეც გამოსახულია სიმბოლო  არ უნდა გადაგდოთ

РУССКИЙ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	20
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	22
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	25
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	26
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	26
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	30

7. УХОД И ОЧИСТКА.....	31
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	34
9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	34
10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	36

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными спо-

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

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

- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (сред-

него) уровня бытового использования.

- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафу.
- Перед проведением любых операций по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.

- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.
- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Перед проведением пиролитической очистки извлеките все аксессуаров из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.

- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям к установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед монтажом прибора проверьте его выравнивание и возможность беспрепятственного открывания дверцы.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должен выполнять квалифицированный электрик.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Прибор необходимо заземлить. Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электрическую розетку с защитным контактом.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. По поводу замены, при ее необходимости, обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним, особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.
- Перед подключением прибора к сети полностью закройте дверцу.
- Данный прибор поставляется с кабелем питания и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

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

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм²)
максимум 1,380	3x0.75
максимум 2,300	3x1
максимум 3,680	3x1.5

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

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменений в этот прибор.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время работы, поскольку при этом возможен выброс горячего воздуха и горючих смесей, выделяемых содержащими спирт ингредиентами.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Не подносите искру и открытое пламя близко к прибору при открытой дверце.
- Используйте для консервирования только утвержденные стеклянные банки.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед проведением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините его от сети.
- Убедитесь, что прибор остыл, чтобы избежать растрескивания стекла. Если стеклянные панели дверей повреждены, обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора — она тяжелая.
- Очищайте и сушите прибор, его камеру и аксессуары после каждого использования, чтобы предотвратить конденсацию пара, коррозию и снижение качества поверхности.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.
- Для очистки прибора и аксессуаров используйте салфетку из микрофибры, теплую воду и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки, растворители, предметы с острыми краями или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовых шкафов следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.

Пиролитическая очистка

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

сковороды, противни, кухонные принадлежности и т. д.

- Во время пиролизической очистки не подпускайте детей к прибору, так как он сильно нагревается и выпускает горячий воздух из передних вентиляционных отверстий.
- При пиролизической очистке выделяются пары из остатков готовившихся продуктов и конструкционных материалов. Обеспечьте хорошую вентиляцию во время и после первоначального нагрева и пиролизической очистки.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролизической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Испарения пиролизических духовых шкафов/остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей или лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Не подпускайте домашних животных близко к прибору во время и после пиролизической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.

- Поверхности кастрюль, сковород, поддонов и кухонных принадлежностей с антипригарным покрытием могут пострадать от высокотемпературной пиролизической очистки и могут выделять пары, которые в определенной степени являются вредными.

Приготовление на пару

- Выделяющийся пар может вызвать ожоги:
 - Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
 - После приготовления на пару открывайте дверцу прибора с осторожностью.

2.5 Утилизация

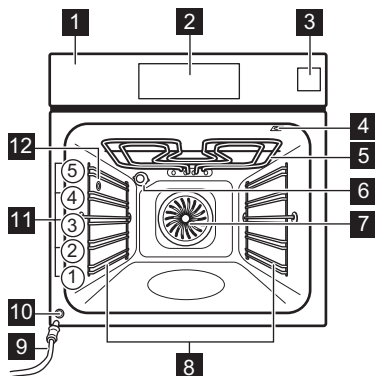
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- За информацией о надлежащей утилизации прибора обращайтесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от электросети, затем отрежьте и утилизируйте электрический шнур.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Резервуар для воды

- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Съемная опора противня
- 9 Сливной шланг
- 10 Клапан для слива воды
- 11 Положения противня
- 12 Отверстие для выхода пара

3.2 Сенсорные поля

- | | |
|-----|---------------------------------|
| ⓘ | Включение и выключение прибора. |
| ^ v | Навигация по меню. |
| + - | Регулировка настроек. |



Для доступа к функциям пара.



Настройка функции помощи в приготовлении.



Настройка функции таймера.



Ввод настроек.



Подтверждение выбора.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Установка текущего времени

1. Нажмите **+** или **-** для настройки часов и минут.
2. Нажмите **OK**, чтобы подтвердить.

4.2 Первый предварительный нагрев и очистка

Перед первым использованием прогрейте пустой прибор. Из прибора могут выделяться неприятные запахи и дым. Проветрите помещение.

1. Извлеките все аксессуары и направляющие.

2. Установите для каждой из функций максимальную температуру и дайте прибору поработать в течение указанного времени: 1 ч, 15 мин, 15 мин. Подробнее в разделе «Ежедневное использование».
3. Выключите прибор и дайте ему остыть.
4. Очистите салфеткой из микрофибры, теплой водой и мягким моющим средством. Замените аксессуары и направляющие для противней.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Режимы приготовления

Стандартные режимы приготовления



Горячий воздух: Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание



Традиционное приготовление: Традиционное выпекание



AirFry Plus: Сочетает пар и аэрогриль, чтобы готовить хрустящие, сочные, здоровые блюда.



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



Нижний нагрев: Выпекание тортов



Размораживание: Размораживание



Влажная конвекция: Выпечка



Гриль: Тосты, гриль



Турбо-гриль: Жарка мяса, подрумянивание

Функции пара



Слабый пар: Мясо, птица, запеченные блюда, запеканки



Пицца (функция пара до 230°C): Приготовление пиццы



Разогрев: Подогрев, приготовление

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

5.2 Настройки: функции приготовления

1. Нажмите **1**, чтобы включить прибор.
2. Нажмите **^** или **∨** для навигации по функциям.
3. Нажмите **+** или **-** для установки температуры.
4. При необходимости настройте функции таймера.
5. Нажмите **OK**.

- Чтобы отключить функцию приготовления, нажмите ①.

Для смены функции нажмите ①, чтобы выключить прибор, затем нажмите его снова, чтобы включить.

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

» Быстрый прогрев — нажмите и удерживайте ОК в течение 3 секунд во время фазы нагрева, чтобы сократить ее продолжительность. Доступно для всех режимов приготовления. Вентилятор может включиться автоматически.

5.3 Таймер

- Нажмите ①.
- Нажмите ^ или v для выбора функции таймера.
- Нажмите + или — для установки времени. Нажмите ОК.

Чтобы отменить функцию таймера, нажмите и удерживайте ① в течение 3 секунд.

Функции таймера	
	Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.
	Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета прозвучит сигнал, и приготовление прекратится.
	Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.
Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора с момента запуска функции.

5.4 Функции пара

- Нажмите на крышку резервуара для воды, чтобы открыть ее.
- Залейте холодную водопроводную воду в резервуар для воды до отметки максимального уровня (около 350 мл). Не используйте другие жидкости.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Следите за тем, чтобы не превышать максимальный уровень воды в резервуаре. При полном резервуаре символ  мигает три раза.

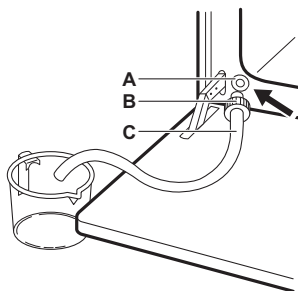
- Установите резервуар для воды на место.
- Поместите продукты в прибор.
- Нажмите ①, чтобы включить прибор. Нажмите , чтобы войти в подменю приготовления на пару.
- Нажмите ^ или v, чтобы выбрать функцию приготовления на пару.
- Нажмите + или — для установки температуры. Нажмите ОК. Если во время приготовления индикатор уровня воды показывает, что резервуар пустой, долейте воду.
- По окончании процесса приготовления пищи выключите прибор. Осторожно откройте дверцу. Выброс пара может привести к ожогам.
- Всегда опорожняйте резервуар для воды после каждого цикла приготовления на пару, чтобы предотвратить образование накипи и избежать таких проблем, как вытекание воды из отверстия выхода пара. Перед опорожнением подождите не менее 60 мин.

5.5 Опорожнение резервуара для воды

Индикаторы состояния емкости для воды

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

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



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

5.6 Помощь в приготовлении

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

1. Нажмите , чтобы включить прибор.
2. Нажмите .
3. Нажмите  или  для выбора вспомогательных функций приготовления.
4. Нажмите  или  для настройки параметров при необходимости.
5. Нажмите **OK**, чтобы подтвердить.
6. По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления. В случае приготовления с термощупом применяется та же процедура.

Подменю: Помощь в приготовлении

Условные обозначения	
	Для использования этой функции необходимо подключить термощуп.
	Залейте воду приготовления на пару в подвижной резервуар для воды.
	Перед началом приготовления выполните предварительный нагрев прибора.
	Уровень полок. Подробнее в разделе «Описание прибора».
Блюда	
	Пицца   2  эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки
	Курица 1–1,5 кг; сырая   2 эмалированный противень. По истечении половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.

Блюда	
	Говядина 1–1,5 кг; куски толщиной 4–5 см   2 эмалированный противень. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
	Филе   3  форма для запекания на решетке
	Лазанья 1–1,5 кг  2  форма для запекания на решетке
	Киш  2  форма для выпечки на решетке
	Картофель 1 кг  2 эмалированный противень. Выложить на противень целый картофель с кожурой.
	Овощная запеканка 1–1,5 кг  3 эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки. Нарезьте овощи ломтиками.
	Маффины  3 противень для маффинов на решетке
	Чиабатта 0,8 кг   2  эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки. На белый хлеб требуется больше времени.

5.7 Настройки

1. Нажмите , чтобы включить прибор.
2. Нажмите  для доступа к настройкам.
3. Нажмите  или  для настройки параметров. Нажмите **OK**.
4. Нажмите  или  для корректировки значения.
5. Нажмите **OK**, чтобы подтвердить или выйти из режима настройки.
6. Нажмите , чтобы выйти из настроек.

Подменю: Настройки

	Установка	Значение
01	Очистка	Пиролитическая очистка Очистка паром
02	Установка Времени Суток	Замените
03	Освещение	Вкл / Выкл
04	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
05	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
06	Яркость дисплея	1–5
07	Тоны Кнопок	Веер, Clic, None
08	Громкость сигнала	1–4
09	-	-
10	Термошуп ¹⁾	1  – Сигнал, 2  – Сигнал и установка
11	Напоминание об очистке ¹⁾	Вкл / Выкл
12	-	-
13	Деморежим	Код запуска: 2468
14	Версия ПО	Проверьте
15	Заводские Установки	Да/Нет

¹⁾ только некоторые модели

По умолчанию настройки начинаются с 02. Для навигации используйте  и .

5.8 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение настроек прибора.

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

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

  — нажмите и удерживайте, чтобы включить или выключить функцию.

 — мигает 3 раза, когда включена блокировка.

5.9 Аксессуары

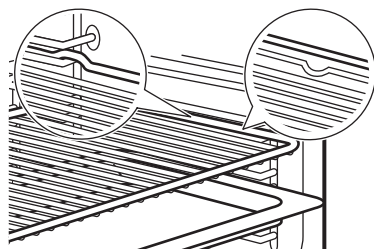


Доступные аксессуары зависят от модели.

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

аксессуары можно заказать отдельно. За более подробной информацией обратитесь к местному поставщику.

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



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

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

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

5.10 Термошуп

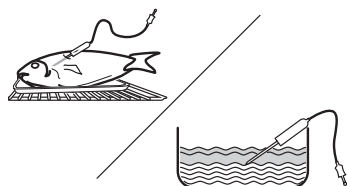
Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- $^{\circ}\text{C}$ — температура в духовом шкафу (макс. 250°C при использовании термошупа). Она должна быть минимум на 25°C выше значения на термошупе.
-  — температура на термошупе.

1. Установите функцию приготовления и температуру духового шкафа.
2. Вставьте наконечник термошупа по центру куска мяса или рыбы, по

возможности выбрав самую толстую его часть. Для запеканок наконечник термощупа необходимо размещать точно по центру, в уплотненной части блюда. Убедитесь, что наконечник не касается дна формы.



- Вставьте штекер термощупа в гнездо внутри прибора. Подробнее в разделе Описание прибора. На дисплее появляется .

- Нажмите **+** или **-**, чтобы задать температуру внутри продукта. Нажмите **OK**.
- Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.

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

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

6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

6.1 Рекомендации по приготовлению

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

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Символы, используемые в таблицах:

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

6.2 Влажная конвекция

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

	°C			
Сладкие булочки, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Рулеты, 9 шт.	180	2	30–40	1)
Пицца, замороженная, 0,35 кг	220	2	10–15	2)
Швейцарский рулет	170	2	25–35	1)
Шоколадный торт	175	3	25–30	1)
Суфле, 6 шт.	200	3	25–30	3)
Бисквитный корж для флана	180	2	15–25	4)
Бисквитный торт	170	2	40–50	5)
Отварная рыба, 0,3 кг	180	3	20–25	1)
Рыба, целиком, 0,2 кг	180	3	25–35	1)
Рыбное филе, 0,3 кг	180	3	25–30	6)
Тушеное мясо, 0,25 кг	200	3	35–45	1)
Шашлык, 0,5 кг	200	3	25–30	1)
Печенье, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Макареры, 24 шт.	180	2	25–35	1)
Маффины, 12 шт.	170	2	30–40	1)
Несладкие изделия, 20 шт.	180	2	25–30	1)
Печенье из песочного теста, 20 шт.	150	2	25–35	1)

	°C			
Тарталетки, 8 шт.	170	2	20–30	1)
Овощи, тушеные, 0,4 кг	180	3	35–45	1)
Вегетарианский омлет	200	3	25–30	6)
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	180	4	25–30	1)

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

6.3 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

		°C		
Мелкая выпечка (20 шт. на противень)				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 и 4	130 - 150	45 - 50	1)2)

		°C		
Яблочный пирог, две формы Ø20 см				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 и 3	170	50 - 60	3)2)
Песочное печенье				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тосты				
	4	макс.	1 - 5	3)2)

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

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Примечания по очистке

- Пользуйтесь чистящим средством для металлических поверхностей.
- Для удаления стойких загрязнений используйте специальное средство для очистки духовых шкафов.
- Для удаления остатков накипи используйте жидкое чистящее средство, рекомендованное производителем.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянных панелях дверцы. Чтобы уменьшить конденсацию, дайте прибору поработать 10 минут перед готовкой. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут.
- Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

7.2 Снятие направляющих

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

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

7.3 Пиролитическая очистка

При выборе этой программы происходит выгорание остатков загрязнений в камере прибора. Используйте ее для глубокой очистки прибора.

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

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Уберите из духового шкафа все не стойкие к пиролизу аксессуары.
3. Очистите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.
4. Нажмите , чтобы включить прибор.
5. Нажмите .
6. Нажмите  или , чтобы выбрать 01. Пиролитическая очистка обозначается символом .
7. Нажмите ОК.
8. Нажмите  или , чтобы выбрать длительность очистки. Нажмите ОК, чтобы начать очистку.

Очистка	Длительность
Легкая очистка	1 h
Нормальная очистка	1 h 30 min
Тщательная очистка	2 h 30 min

В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. Не запускайте функцию, если дверца духового шкафа не была полностью закрыта. Вентилятор охлаждения вращается с более высокой скоростью.

9. По окончании процедуры очистки выключите прибор и дайте ему остыть. Протрите камеру духового шкафа мягкой салфеткой.

7.4 Напоминание об очистке

Если после завершения цикла приготовления на дисплее мигает , прибор напоми-

нает о необходимости выполнения пиролитической очистки. Это напоминание можно отключить в подменю Настройки. Подробнее в разделе Ежедневное использование, Настройки

7.5 Очистка паром

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

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Уберите все принадлежности.
3. Протрите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы сухой мягкой салфеткой.
4. Нажмите , чтобы включить прибор.
5. Нажмите .
6. Нажмите  или , чтобы выбрать 01. Нажмите ОК.
7. Нажмите  или , чтобы выбрать тип очистки. Очистка паром обозначается символом .
8. Залейте холодную водопроводную воду в резервуар до максимальной отметки (около 350 мл).
9. Нажмите ОК. При запуске процедуры очистки лампа освещения выключается.

Длительность: 30 мин

По окончании очистки таймер и значок очистки начинают мигать. Выключается прибор.

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

7.6 Очистка резервуара для воды

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

1. Слейте воду из резервуара. См. Ежедневное использование, «Опорожнение резервуара для воды».
2. Налейте в резервуар для воды 250мл жидкости для удаления накипи, рекомендованной производителем.
3. Подождите 60 мин. Слейте воду из резервуара.
4. Налейте 350мл воды в резервуар, чтобы промыть его. Слейте воду из резервуара.

- Промойте сливную трубу теплой водой с мягким моющим средством.

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

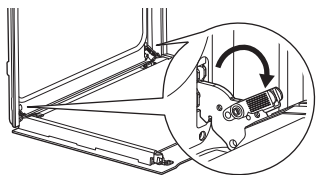
Для проверки уровня жесткости воды обратитесь на предприятие водоснабжения.

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

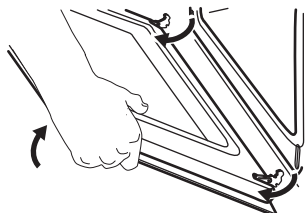
7.7 Снятие и установка дверцы

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

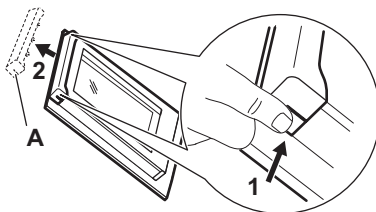
- Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.
- Поднимите и потяните защелки до щелчка.



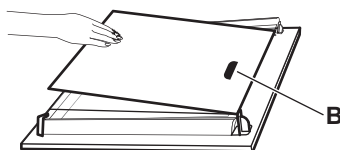
- Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



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



- Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.
- Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



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

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

7.8 Замена лампы

Отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.

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

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.

3. Замените лампы.
4. Установите стеклянную крышку.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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

Прибор не выполняет нагрев.

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

Лампа не работает. — Лампа перегорела. Замените лампы.

Лампа выключена. — Включено Влажная конвекция.

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

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

 **Светится индикатор пустого резервуара для воды.** — В резервуаре нет во-

ды. Заполните резервуар для воды. Если индикатор не гаснет, обратитесь к разделу Уход и очистка, «Очистка резервуара для воды».

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

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

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

Err C2 — Выньте вилку Термошуп из розетки.

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

Err F102 — Закройте дверцу. Проверьте исправность блокировки дверцы.

9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	AEG
---------------------	-----

Модель	BP640B 949284734 BP6CB00 949284735 NBH6X53KSE 949284753 NBH6X53PE 949284740 PN6P4B0 949284732 PN6P4T0 949284730 TH6XB53PB 949284748 TP60CB 949284733 TP60CT 949284731 TR6PB53PE 949284749
--------	--

Индекс энергоэффективности	61.2
----------------------------	------

Класс энергетической эффективности	A++	
Потребление энергии в стандартном режиме	0.93 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.52 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объем камеры (V)	72 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса	BP640B	33,2 кг
	BP6CB00	33,1 кг
	NBH6X53PE	32,7 кг
	NBH6X53KSE	33,0 кг
	PN6P4B0	33,2 кг
	PN6P4T0	33,5 кг
	TH6XB53PB	33,2 кг
	TP60CB	33,2 кг
	TP60CT	33,8 кг
	TR6PB53PE	32,7 кг

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

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

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

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

9.3 Советы по оптимизации

- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.

- Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
- Пользуйтесь металлической или темной посудой без отражающих поверхностей.
- Пропустите предварительный разогрев, если он не требуется.
- Минимизируйте перерывы между выпечкой нескольких блюд.
- По возможности выбирайте функции приготовления с вентилятором (только на некоторых моделях).
- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10 мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна. Подробнее в разделе «Настройки».
- Влажная конвекция (только для некоторых моделей) — данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания проводились согласно IEC/EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить оптимальные условия. При использовании данной функции лампа освещения автоматически выключается. В некоторых моделях это происходит через 30 сек.
- В целях безопасности при включенной функции приготовления и при условии, что пользователь не выполняет никаких настроек, прибор автоматически выключается через определенное время. Чтобы продлить работу функции приготовления, установите ее время. Автоматическое включение не работает при включенном освещении или с функцией  START STOP .
 - 12,5 ч: 30–115 °C
 - 8,5 ч: 120–195 °C
 - 5,5 ч: 200–245 °C
 - 3 ч: 250 – максимум °C

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

УКРАЇНСЬКА

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	36
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	38
3. ОПИС ВИРОБУ.....	41
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..	41
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	42

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	46
7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	47
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	49
9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	50
10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	51

Може змінитися без оповіщення.

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 не-

достатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом.

- Тримайте 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 переви-

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

- Використовуйте тільки термошуп (датчик температури всередині продукту), рекомендований для цього приладу.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Щоби зняти опори поличок, спочатку потягніть передню частину опори полички, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочисувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Монтаж

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та закриті взуття.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у прийнятному безпечному місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу перевірте, чи його вивірено 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 витоків 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.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

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

Загальна потужність (Вт) Переріз кабелю (мм²)

максимум 1,380	3x0.75
максимум 2,300	3x1
максимум 3,680	3x1.5

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

2.3 Користування

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте 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 подалі від приладу з відчиненими дверцятами.
- Для консервації використовуйте лише затверджені скляні банки.
- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали поблизу приладу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

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

фруктові соки можуть утворювати стійкі плями.

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

2.4 Догляд та очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

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

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

Піролітичне очищення

- Прочитайте всі інструкції щодо піролітичного очищення
- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднім прогріванням видаліть із камери духової шафи:
 - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
 - будь-які знімні предмети (зокрема полицки, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо;
- Під час піролітичного очищення не пускайте дітей близько до приладу, оскільки він сильно нагрівається і випускає гаряче повітря з передніх вентиляційних отворів.
- Під час піролітичного очищення із залишків їжі та конструкційних матеріалів виділяються випаровування. Забезпечте хорошу вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання та піролітичного очищення.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються під час піролізу або із залишків їжі, як зазначено вище, не є шкідливими для людини, зокрема для дітей або осіб, що мають проблеми зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подальше від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже чутливими до зміни температури та випаровувань.
- Антипригарні поверхні каструль, сковорідок, дек та кухонного приладдя можуть бути пошкоджені під час піролітичного очищення за високої температури та виділяти шкідливі випари в невеликих кількостях.

Приготування на парі

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

2.5 Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

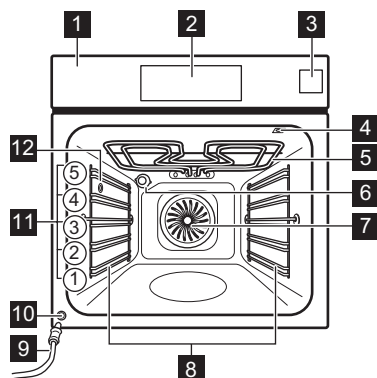
Існує небезпека травмування або задусшення.

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

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

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



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

- 8 Опорна рейка, знімна
- 9 Зливна труба
- 10 Клапан вихідного отвору для води
- 11 Рівні полиць
- 12 Випускний отвір для пари

3.2 Сенсорні кнопки

ⓘ	Вмикання і вимикання приладу.
^ v	Навігація по меню.
+ -	Налаштування параметрів.
☑	Для доступу до функцій пари.
🍲	Установлення функції допомоги при готуванні.
⌚	Установлення функцій таймера.
⚙	Вхід до налаштувань.
OK	Підтвердження вибору.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 Налаштування часу

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

4.2 Попереднє нагрівання та очищення на початку експлуатації

Перед першим використанням спочатку прогрійте порожній прилад. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітріть приміщення.

1. Зніміть всі аксесуари та опорні рейки.
2. Встановіть кожну функцію на максимальну температуру та дайте приладу попрацювати протягом визначеного періоду часу: 1 год, 15 хв, 15 хв. Докладніше в розділі «Щоденне користування».

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

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Функції приготування

Стандартні функції приготування

	Вентилятор: Рівномірне випікання, ніжність, сушіння
	Традиційне готування: Традиційне випікання
	AirFry Plus. Поєднує парове й повітряне смаження хрустких, соковитих і здорових страв.
	Заморожена їжа: Картопля фрі, картопляні скибочки, рулетики з начинкою
	Нижній нагрів: Випікання тортів
	Розморожування: Розморожування
	Волога конвекція: Випічка
	Гриль: Приготування тостів, гриль
	Турбо-гриль: Смаження м'яса, підрум'янювання

Функції пари

	Низька вологість: М'ясо, птиця, страви для духовки, запіканка
	Функція «Піца» (функція пари до 230°C): Випікання піци
	Розігріти: Розігрівання, готування

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 або 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 або , 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.

Функції таймера



Відкладання початку та/або завершення готування.

Таймер прямого відліку

Відображення тривалості роботи приладу з моменту запуску функції.

5.4 Функції пари

1. Натисніть на кришку резервуара для води, щоб відкрити його.
2. Наповніть резервуар для води холодною водопровідною водою до максимального рівня (близько 350 мл). Не використовуйте інші рідини.

ВАЖЛИВО

Не заливайте воду в резервуар вище позначки максимального рівня.

Якщо резервуар повний, символ



блимає три рази.

3. Вставте резервуар для води в початкове положення.
4. Помістіть продукти в прилад.
5. Натисніть , щоб увімкнути прилад. Натисніть , щоб увійти в підменю готування на парі.
6. Натисніть  або , щоб вибрати функцію готування на парі.
7. Натисніть  або , щоб установити температуру. Натисніть . Якщо індикатор показує, що резервуар порожній, можна долити воду безпосередньо під час готування.
8. Після завершення готування вимкніть прилад. Обережно відкрийте дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.
9. Завжди спорожняйте резервуар для води після кожного приготування на парі, щоб запобігти утворенню накипу та уникнути таких проблем, як витікання води з отвору для виходу пари. Зачекайте щонайменше 60 хв перед спорожненням.

5.5 Спуск води з резервуару

Індикатор резервуара для води



Резервуар заповнений.

Індикатор резервуара для води

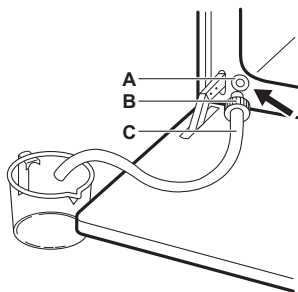


Резервуар заповнений наполовину.



Резервуар порожній. Заповніть резервуар.

1. Вимкніть прилад і переконайтеся, що він холодний.
2. Приєднайте зливну трубу **С** до випускного клапана **А** через з'єднувач **В**.



3. Тримаючи кінець труби нижче рівня **А**, ритмічно натискайте **В**, щоб зібрати залишки води.
4. Від'єднайте **С** та **В** і витріть насухо внутрішню частину духової шафи м'якою губкою.

5.6 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.

1. Натисніть , щоб увімкнути прилад.
2. Натисніть .
3. Натисніть  або , щоб вибрати функції допомоги у готуванні.
4. Натисніть  або , щоб відрегулювати налаштування за потреби.
5. Натисніть  для підтвердження.
6. Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування за потреби. В разі допомоги у готуванні з термошупом процедура та сама.

Підменю: допомога під час приготування

Позначення	
	Для використання функції необхідно підключити термошуп.
	Для приготування на парі налийте воду в лоток для води.
	Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.
	Рівень полиці. Докладніше в розділі «Опис виробу».

Страви	
	Піца 2 2 деко для випікання, вистелене пергаментним папером
	Курка 1–1,5 кг; сира 2 деко для випікання, Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
	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 гратен 1–1,5 кг 3 деко для випікання, вистелене пергаментним папером Наріжте овочі на шматочки.
	Мафіни 3 деко для мафінів на комбінованій решітці
	Чіабатта 0,8 кг 2 деко для випікання, вистелене пергаментним папером Для білого хліба необхідно більше часу.

5.7 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 Очищення парою
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	Вeer, Clic, None
08	Рівень гучності	1–4
09	-	-
10	Термошуп 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.

5.8 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.

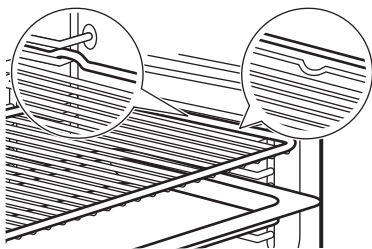
5.9 Аксесуари



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

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

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



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

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

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

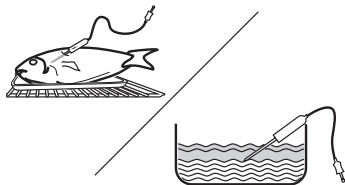
5.10 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

- $^{\circ}\text{C}$ — 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.



3. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Докладніше в розділі Опис виробу. На дисплеї з'являється .
4. Натисніть $+$ або $-$ для встановлення температури термощупа. Натисніть OK.
5. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування за потреби.

Ви можете вибрати бажану кінцеву дію термощупа у підменю Налаштування.

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

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

6.1 Рекомендації щодо приготування

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

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція 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			
Солодкі булочки, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Булочки, 9 шт.	180	2	30–40	1)
Піца, заморожена, 0,35 кг	220	2	10–15	2)
Рулет із джемом	170	2	25–35	1)
Брауні	175	3	25–30	1)
Суфле, 6 шт.	200	3	25–30	3)
Бісквітні коржі	180	2	15–25	4)
Бісквітний торт	170	2	40–50	5)
Приварена риба, 0,3 кг	180	3	20–25	1)
Ціла риба, 0,2 кг	180	3	25–35	1)
Рибне філе, 0,3 кг	180	3	25–30	6)

	°C			
Варене м'ясо, 0,25 кг	200	3	35–45	1)
Шашлик, 0,5 кг	200	3	25–30	1)
Печиво, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Мигдальні тістечка, 24 шт.	180	2	25–35	1)
Мафіни, 12 шт.	170	2	30–40	1)
Солона випічка, 20 шт.	180	2	25–30	1)
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	150	2	25–35	1)
Тарталетки, 8 шт.	170	2	20–30	1)
Овочі, варені, 0,4 кг	180	3	35–45	1)
Вегетаріанський омлет	200	3	25–30	6)
Середземноморські овочі, 0,7 кг	180	4	25–30	1)

- 1) Використовуйте деко для випікання або глибоку жаровню.
- 2) Використовуйте комбіновану решітку.
- 3) Використовуйте шість керамічних формочок на решітці.
- 4) Використовуйте форму для коржа на решітці.
- 5) Використовуйте форму для випікання на решітці.
- 6) Використовуйте деко для піци на решітці.

6.3 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

		°C		
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 та 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)

		°C		
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 і 3	170	50 - 60	3)2)
Пісочне печиво				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 та 4	140 - 150	25 - 45	1)

		°C		
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тост				
	4	макс.	1 - 5	3)2)

- 1) Використовуйте Деко для випікання.
- 2) Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.
- 3) Використовуйте Комбінована решітка.

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Примітки щодо очищення

- Використовуйте розчин для очищення металевих поверхонь.
- Для видалення стійких плям використовуйте спеціальний очищувач для духових шаф.
- Для видалення залишків накипу використовуйте рідкий мийний засіб, рекомендований виробником.
- Волога може конденсуватися всередині приладу або на скляних панелях дверцят. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладу попрацювати 10 хвилин перед приготуванням. Не тримайте продукти в приладі довше 20 хвилин.
- Не мийте аксесуари у посудомийній машині.

7.2 Знімання опорних рейок

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

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

7.3 Піролітичне очищення

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

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

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Приберіть усі не стійкі до піролізу аксесуари з духової шафи.
3. Очистьте внутрішню частину духової шафи й скло дверцят м'якою ганчіркою, змоченою у воді з додаванням м'якого засобу для миття.
4. Натисніть , щоб увімкнути прилад.
5. Натисніть
6. Натисніть або , щоб вибрати 01. Піролітичне очищення позначається символом
7. Натисніть ОК.
8. Натисніть або , щоб вибрати тривалість очищення. Натисніть ОК, щоб почати очищення.

Очищення	Тривалість
Легке очищення	1 h
Звичайне очищення	1 h 30 min
Ретельне очищення	2 h 30 min

Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано й лампочка не світиться. Не запускайте функцію, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю. Охо-

лоджувальний вентилятор працює на більш високій швидкості.

- 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 Очищення парою

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

- Дайте приладу охолонути.
- Вийміть усі аксесуари.
- Протріть камеру духової шафи та внутрішнє скло дверцят м'якою сухою ганчіркою.
- Натисніть ①, щоб увімкнути прилад.
- Натисніть ⚙️.
- Натисніть ^ або ∨, щоб вибрати 01. Натисніть OK.
- Натисніть + або —, щоб вибрати тип очищення. Очищення парою позначається символом ✨🏠.
- Наповніть резервуар для води холодною водопровідною водою до максимального рівня (близько 350 мл).
- Натисніть OK. Після початку очищення лампочка вимикається.

Тривалість: 30 хв

Коли прибирання завершиться, таймер і значок прибирання почнуть блимати. Прилад вимикається.

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

7.6 Очищення резервуару для води

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

- Спорожніть резервуар для води. Див. Щоденне користування, «Спорожнення резервуара для води».

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

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

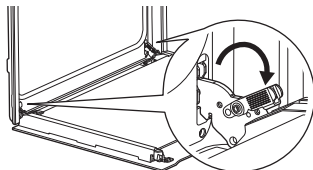
Щоб перевірити рівень твердості води, зверніться до водопостачального підприємства.

Твердість води (°fH)	Використання пари	Очищуйте резервуар для води кожні (місяці):
0–15 (м'яка або помірна)	Часто (≥ 1 разу на тиждень)	12
	Рідко (≤ 1 разу на місяць)	24
≥ 16 (тверда або дуже тверда)	Часто (≥ 1 разу на тиждень)	6
	Рідко (≤ 1 разу на місяць)	12

7.7 Зняття та встановлення дверцят

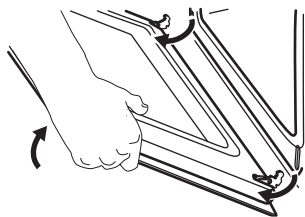
Для очищення, дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Не використовуйте прилад без скляних панелей.

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



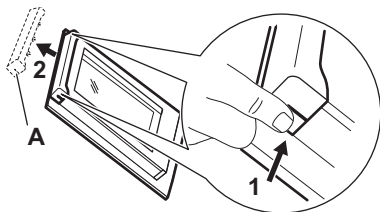
- Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття.

Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



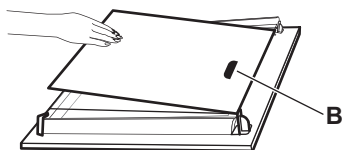
4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.

5. Візьміться за оздоблення **A** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.

7. По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із прямої в напрямку вгору. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.



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

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

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

7.8 Заміна лампи

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

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

Задня лампа

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

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

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

електромережі або підключений неправильно.

Прилад не нагрівається.

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

Лампа не працює. — Лампа перегоріла. Замініть лампу.

Лампа вимкнена. — Активовано Волога конвекція.

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

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

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

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

Спорожнення резервуара для води триває більше трьох хвилин або вода витікає з отвору для виходу пари. — У резервуарі для води є вапняний наліт. Зверніться до розділу Догляд та очищення, «Очищення резервуара для води».

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

Err C2 — Витягніть вилку Термошуп з розетки.

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	BP640B 949284734 BP6CB00 949284735 NBH6X53KSE 949284753 NBH6X53PE 949284740 PN6P4B0 949284732 PN6P4T0 949284730 TH6XB53PB 949284748 TR60CB 949284733 TR60CT 949284731 TR6PB53PE 949284749
Індекс енергоефективності	61.2
Клас енергоефективності	A ++
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування	0.93 кВт•год/цикл
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Місткість	72 л

Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	BP640B	33,2 кг
	BP6CB00	33,1 кг
	NBH6X53PE	32,7 кг
	NBH6X53KSE	33,0 кг
	PN6P4B0	33,2 кг
	PN6P4T0	33,5 кг
	TH6XB53PB	33,2 кг
	TR60CB	33,2 кг
	TR60CT	33,8 кг
	TR6PB53PE	32,7 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 обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564.

9.3 Поради щодо оптимізації

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



701140009-B-342026