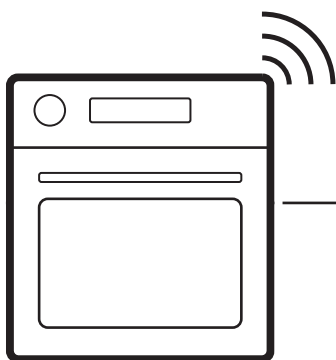


AEG



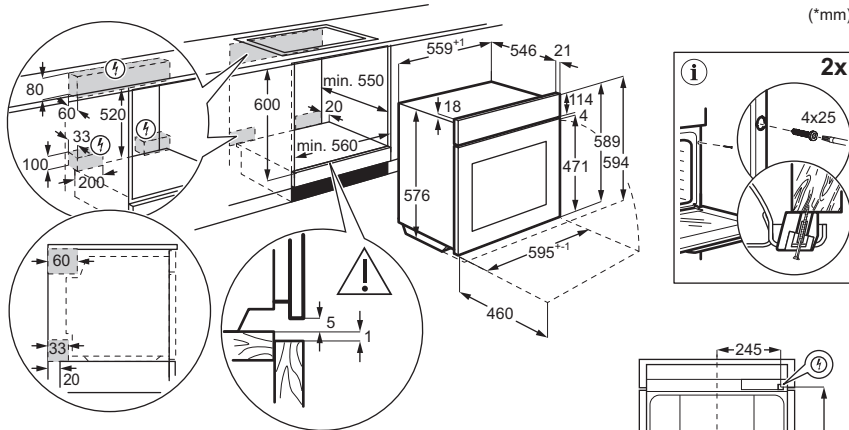
aeg.com/register



BS9900B
BS9900T
NBP9S831AB
NBP9S831AT
TP9SB82WAB
TP9SB831AB
TP9SB83FAB
TP9SB83FAT
TP9SB83ZAB

INSTALLATION / მონტაჟი / ВСТАНОВЛЕНИЕ

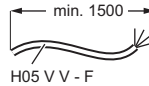
(*mm)



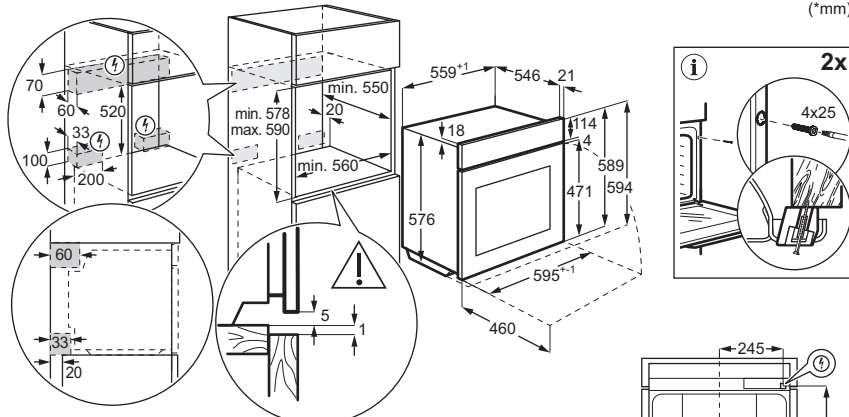
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven with Hob - Built Under installation



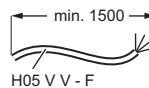
(*mm)



YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION.....	3	6. HINTS AND TIPS.....	11
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5	7. CARE AND CLEANING.....	13
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7	8. TROUBLESHOOTING.....	14
4. BEFORE FIRST USE.....	7	9. ENERGY EFFICIENCY.....	15
5. DAILY USE.....	8	10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	16

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very

extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with the app.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.

- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable location that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.

- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not modify this appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Turn off the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable mixtures from alcohol ingredients can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

- do not place ovenware or objects directly on the cavity bottom.
- do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
- do not put water directly into the hot appliance.
- do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
- be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.

- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Be careful when you remove the door from the appliance, it is heavy.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

Steam Cooking

- Released Steam can cause burns:
 - Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can be released.
 - Open the appliance door carefully after steam cooking.

2.5 Disposal

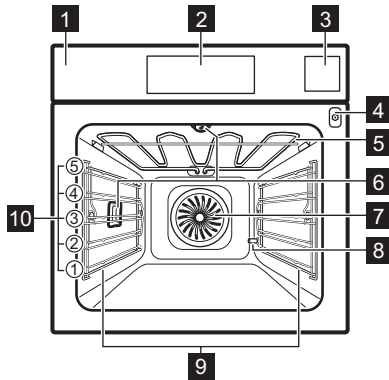
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Water tank
- 4 Socket for the food sensor
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan

- 8 Descaling pipe outlet
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions

3.2 Display

The display is fully interactive and scrollable. It is divided into clearly defined sections that provide access to various cooking functions and dishes. It also shows the current operating status. You can swipe across the screen to navigate left or right.

 Press and hold to turn the appliance on and off.

 To turn the options on and off.

 To go to menu: Settings.

 To save current settings in: Favourites.

 The appliance is locked.

 Wi-Fi connection is turned on.

 Remote Operation is turned on.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Wireless connection

The appliance enables Wi-Fi network connection and mobile device linking. You can receive notifications, control and monitor your appliance from your mobile device.

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
 - Mobile device connected to the same wireless network.
1. To download the app scan the QR code located on the back cover of user manual. You can also download the app directly from the app store.
 2. Follow the app onboarding instructions.
 3. Turn on the appliance.
 4. Press the display to enter menu and press  Settings / Connections.
 5. Press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

Frequency	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max Power	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

 When the appliance is connected to the app, it may receive important software updates. These updates can introduce new features, refine existing functions and icons, address potential issues, and enhance overall software performance. To check the installed software version, go to the settings card.

4.2 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. AEG acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (folder NIU6).

4.3 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room.

1. Remove all accessories and shelf supports.
2. Enter the menu and select the cooking function.
3. The display shows a pop-up message to start the preheating process.
4. Confirm to start and follow the instructions on the display.
5. Turn off the appliance and let it cool down.
6. Clean the oven interior with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

4.4 Time of Day

1. Turn on the appliance.

2. Press  / Setup / Time of Day.
3. Set the time.
4. Press: OK.

4.5 Water Hardness

When you connect the appliance to the mains you have to set the water hardness level. Use the test paper or contact your water supplier to check the water hardness level.

1. Put the test paper into the tap water for about 1 sec. Do not use running water.
2. Shake the test paper to remove any remaining water.
3. After 1 min, check water hardness with the table below.
4. Set the water hardness level  Settings / Setup / Water Hardness.

The colours of the test paper continue to change. Check the water hardness within 1 min after testing.

Water hardness level	Test paper
1 - soft	
2 - moderately hard	
3 - hard	
4 - very hard	

5. DAILY USE

5.1 Menu

Press the display or the ON / OFF button to enter menu.

- Home
- Functions
- Dishes
- Settings

5.2 Functions

Standard cooking functions for typical baking needs, including top and bottom heating , grilling , fan cooking  and more. You can prepare your dishes in a traditional manner. For more information see the display description or refer to the app.

The list of functions may vary depending on the software version.

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the cooking function and adjust the settings.
3. Start cooking and follow the instructions on the display. You can plug the Food Sensor at any time before or during cooking (if available). Refer to Daily use, "Food Sensor".
4.  - press to adjust the settings during cooking.

The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some cooking functions.

5.3 Steam cooking functions

There are two ways to prepare food using the steam functions: by setting the temperature, or by setting the steam level.

 **Steamify** /  **Steam** - Continuous steam for healthy and flavourful food.

 **ProSteam** - Get tender results and crispy surface with combination of steam and heat. Good for vegetables, casseroles, and meat.

 **AirFry Plus** - Combines steam and air frying for crispy, juicy, and healthier meals.

1. Enter the menu and select: Functions.
2. Set the steam cooking function. The display shows available settings.
3. Set the temperature and the steam level, if available.
4. Press: START and follow the instruction on the display.
5. Press the cover of the water tank to open and remove it.
6. Fill the water tank with cold, tap water to the maximum level (around 950 ml). Do not use other liquids. Refer to the scale on the water tank.
7. Wipe the outside of the water tank with a soft cloth, if needed. Push the water tank to its initial position.

Steam appears after approximately 2 min. When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.

8. When the water tank runs out of water, the signal sounds. Refill the water tank.
9. Empty the water tank.
10. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior.
11. Turn off the appliance.
12. When the appliance is cold, dry the oven interior with a soft cloth.

5.4 Dishes

Assisted cooking suggests settings for different dishes, including step-by-step instructions, temperature, and cook time. You can modify the settings during cooking and select your preferred cooking method, including the use of the food sensor. The availability of each option depends on the selected dish.

1. Enter the menu and select .
2. Choose a food type and dish and follow the steps on screen.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time if needed.

5.5 Preheating options

The appliance includes several preheat and heat-up options to ensure optimal cooking results.

- None - conventional way of preheating the appliance. It is set as default and available for all cooking functions. The preference can be changed to another preheat type.
- Smart - helps optimize energy use during heat up of the oven compared to Fast.
- Fast - shortens the heat up time. It is available for some of the functions only.

5.6 Timer

1. Choose the cooking function and set the temperature.
2. Press: Timer.
3. Set the duration. You can select the preferred end action by pressing one of the symbols.
4. Press: OK to confirm and return to the main screen.

End Action



Sound Alarm - set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.



Sound Alarm and stop cooking - set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.



Pop up message only - when the time is up the message appears on the display.

Timer can be used independently, even when the oven is not running.

Some clock functions may not be available with certain cooking functions.

Press +5 min to extend the cooking time.

Delayed start

You can postpone the start and / or end of cooking.

1. Choose the cooking function and adjust the settings.
2. Press ***.
3. Press: Delayed start.

4. Scroll to set desired start time and press: OK .
5. You can now set desired End time or press OK to skip this step.
6. Press: OK to return to the main screen.

Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press $\wedge$ / Timer.
2. Set new timer value. Press: OK.

5.7 Favourites

This functionality is available for selected models only.

You can save up to 20 of your favourite settings, such as cooking function and dish.

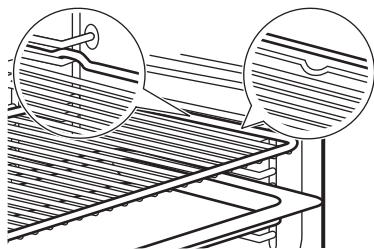
To save a setting, select the preferred option and press .

5.8 Accessories



Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior. A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If your wire shelf has a step, position it towards the front of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes, place the tray / pan underneath to collect dripping liquids.

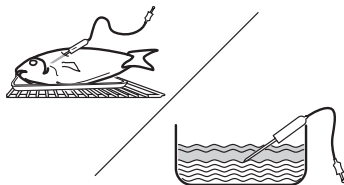
5.9 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- $^{\circ}\text{C}$ - the oven temperature. It should be at least 25°C higher than the food sensor temperature.
-  - the food sensor temperature.

1. Select a cooking function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Confirm the settings and start cooking.
4. Insert the tip of the food sensor into the centre of the thickest part of the meat or fish. For casseroles, place the tip of the food sensor exactly in the centre, stabilized in a solid ingredient. Make sure the tip does not touch the bottom of the baking dish.



5. Insert the prepared food into the oven.
6. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description.

The display shows the symbol and the current temperature of Food Sensor.

7. $\wedge$ - press to adjust the settings.
8. Select Food Sensor card to set the core temperature of the sensor or set up the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
9. Confirm the settings.
10. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if

the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

11. STOP - press to turn off the cooking function.
12. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

5.10 Child Lock

This function prevents accidental operation of the appliance. It can be activated at any time.

1. Enter menu.

2. Select  / Preferences / Child Lock.

Child Lock is activated. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used. If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Cooking function
°C	Temperature
	Weight (kg)
	Shelf position
	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

Use baking tray or dripping pan.

	°C		
Sweet rolls, 16 pcs	180	2	25 - 35
Swiss Roll	180	2	15 - 25
Whole fish, 0.2 kg	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pcs	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pcs	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pcs	180	2	20 - 30

	°C		
Savory pastry, 20 pcs	180	2	20 - 30
Short crust biscuits, 20 pcs	140	2	15 - 25
Tartlets, 8 pcs	180	2	15 - 25

6.3 Information for test institutes

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.

Use the function: ProSteam, level: Full Steam.

		°C		
Broccoli				
0.3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Peas, frozen				
2 x 1.5	2 and 4	100	-	5) 3) 6)

1) Use 2/3 Gastronorm steam set, perforated.

2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Smart.

3) Put the baking tray on the first shelf position, with the slope towards the back of the oven interior.

4) Use perforated container according to IEC 60350-1.

5) Use 2 x 2/3 Gastronorm steam set, perforated.

6) Cook until the temperature in the coldest spot reaches 85°C.

Additional steam recipes

		°C		
Steaming combined dish (2 portions)				
 1)	1 and 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Caramel pudding (6 portions)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Egg custard				
 1)	2	85	35 - 45	8)
White Bread				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				
Chicken				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

1) Set level: Full Steam.

2) 40 min for potatoes; 8 - 10 min for salmon; 10 - 12 min for broccoli

3) Use a 1/2 Gastronorm steam pan (perforated) for potatoes and broccoli, and a 1/2 Gastronorm steam pan (non-perforated) for salmon.

4) Place salmon on Level 2, potatoes and broccoli on level 4.

5) Place the ingredients in the oven one after the other at the appropriate point in time, so that all components are cooked at the same time. You can prepare two portions at the same time.

6) Set level: Humidity High.

7) Round porcelain dishes on wire shelf.

8) Use 1/2 Gastronorm steam set, non-perforated.

9) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

10) Set level: Humidity Low. Use ProSteam function only if Bread Baking function is not available.

11) Set level: Humidity Low.

12) Use Wire shelf.

13) Put the baking tray on the first shelf position to collect dripping fat.

6.4 Information for test institutes

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Small cakes, 20 per tray				
	160	25 - 35	3	1)2)

	°C			
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 and 4	1)2)3)
Fatless sponge cake				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 and 3	2)5)
Apple pie				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Toast				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

1) Use baking tray with the slope towards the door.

2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Smart.

3) Use universal pan on the fourth shelf position.

4) Use Wire shelf.

5) Use wire shelf and baking tray below. Place baking tray with the slope towards the door.

6) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.

7) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Additional recipes

	°C		
Meringues			
	3	100	90 - 180 1)2)3)
	3	100	90 - 180 1)2)3)

1) Use baking tray with the slope towards the door.

2) Use baking paper.

3) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Smart.

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use a special oven cleaner for stubborn stains.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
4. Pull the supports out of the rear catch.
5. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

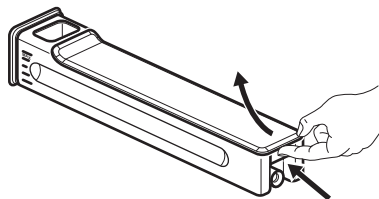
If the telescopic runners are supplied, their retaining pins must point to the front.

7.3 Maintenance Programmes

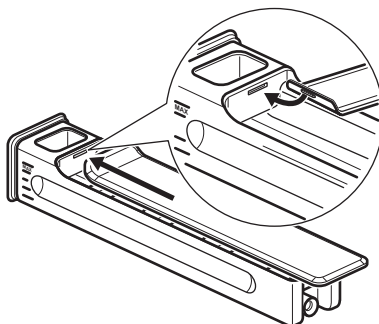
Steam Cleaning	This programme cleans the appliance when it is slightly soiled. The steam softens grease or residue, making it easier to clean.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Drying	Process for drying the cavity from the condensation remaining after the use of steam functions.
Rinsing	Process for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

7.4 Cleaning the water tank

1. Gently press the front cover of the water tank.
2. Press the water tank to remove it from the appliance.
3. Remove the lid of the water tank. Lift the cover in correspondence with the protrusion in the rear.



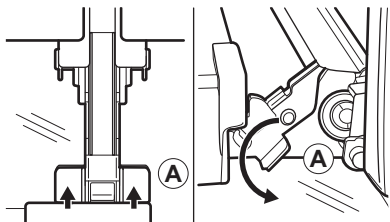
4. Wash the water tank parts with water and soap. Do not use abrasive sponges and do not clean the water tank in a dishwasher.
5. Reassemble the water tank.
6. Assemble the lid. First insert the front snap and then push it against the tank body.



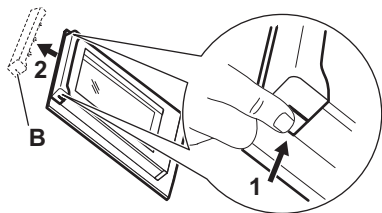
7. Insert the water tank.
8. Push the water tank towards the appliance until it latches.
9. Gently close the front cover of the water tank.

7.5 Removing and installing door

1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



4. Close the door partially until it stops, then lift it off the hinges. Be careful, the door is heavy.
5. Place the door on a soft cloth on a stable surface.
6. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



7. Pull the door trim to the front to remove it.
8. Lift each glass panel by its top edge and remove it from the guide. Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.
9. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do

not clean the glass panels in the dishwasher.

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that the glass panels are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

7.6 Replacing the lamp

Disconnect the appliance from the mains and wait until it is cold.

Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Remove the metal ring and clean the glass cover.
3. Replace the lamp.
4. Attach the metal ring to the glass cover and install it.

Side lamp

1. Remove the left shelf support to get access to the lamp.
2. Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover.
3. Clean the glass cover.
4. Replace the lamp.
5. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.
6. Install the left shelf support.

8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

If the display shows an error code that is not indicated below, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

You cannot activate or operate the appliance. - The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.

The appliance does not heat up.

- The clock is not set.
- Function lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.

- Child Lock is activated.
- Demo Mode is activated - deactivation code: 2468.

The lamp does not work. - The lamp is burnt out. Replace the lamp.

The appliance does not retain the water tank after you insert it. - You did not fully press the water tank body. Fully insert the water tank into the appliance.

Water comes out of the water tank. - You did not assemble the lid of the water tank correctly.

The water tank is difficult to clean. - Make sure that the lid is removed before you start cleaning.

There is no water inside the tray after descaling. - The water tank was not filled in to

the maximum level. Check if a descaling agent / water is present in the water tank body.

There is dirty water on the bottom of the cavity after descaling. - The tray is on a wrong shelf position. Remove the remaining water and the descaling agent from the bottom of the appliance. Next time put the tray on the first shelf position.

There is too much water on the bottom of the cavity after cleaning. - You put too much detergent in the appliance before you started cleaning. Next time evenly spread a thin layer of detergent on the cavity walls.

Cleaning performance is not satisfactory. - You started cleaning when the appliance was too hot. Wait for the appliance to cool down. Repeat cleaning.

① Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.

Trouble with wireless network signal. - Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.

New router installed or router configuration changed. - Configure appliance and mobile device again.

The wireless network signal is weak. - Move router as close to the appliance as possible.

The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance. - Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt Wi-Fi signal.

F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. Close the door. Turn the appliance off and on.

F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket. Fully plug Food Sensor into the socket.

F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly. Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.

F601 - there is a problem with Wi-Fi signal. Check your network connection. Refer to Before first use, Wireless connection.

F604 - the first connection to Wi-Fi failed. Turn the appliance off and on and try again. Refer to Before first use, Wireless connection.

F908 - the appliance system cannot connect with the control panel. Turn the appliance off and on.

F131 - the temperature of the steamer sensor is too high. ¹⁾ Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.

F144 - the sensor in the Water tank cannot measure the water level. ¹⁾ Empty the Water tank and refill it.

F508 - the Water tank does not work properly. When the following error message continues to appear on the display, it means a fault subsystem may have been disabled. ¹⁾ Turn the appliance off and on.

F602, F603 - Wi-Fi is not available. ¹⁾ Turn the appliance off and on.

9. ENERGY EFFICIENCY

9.1 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	AEG
-----------------	-----

Model identification	BS9900B 944035029
	BS9900T 944035020
	NBP9S831AB 944035064
	NBP9S831AT 944035065
	944035127
	TP9SB82WAB 944035053
	TP9SB831AB 944035112
	TP9SB83FAB 944035054
	TP9SB83FAT 944035030
	TP9SB83ZAB 944035021

Energy Efficiency Index	61.9
-------------------------	------

Energy efficiency class	A++
-------------------------	-----

¹⁾ If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

Energy consumption with a standard load, conventional mode			0.99 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode			0.52 kWh/cycle
Number of cavities			1
Heat source			Electricity
Volume			70 l
Type of oven			Built-In Oven
Mass	BS9900B		39.0 kg
	BS9900T		39.0 kg
	NBP9S831AB		39.0 kg
	NBP9S831AT		39.0 kg
	TP9SB82WAB		38.5 kg
	TP9SB831AB		39.5 kg
	TP9SB83FAB		39.0 kg
	TP9SB83FAT		39.5 kg
	TP9SB83ZAB		38.5 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

9.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Appliance tested according to: EN 50564, EN 63474.

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to Before first use.

9.3 Optimization tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware.
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- Moist Fan Baking (selected models only) - this function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates under optimal conditions. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.
- When possible, turn off the Wi-Fi. Refer to Before first use.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250-maximum °C

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of ap-

pliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

ქართული

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	17
2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია.....	19
3. პროდუქტის აღწერა.....	22
4. პირველად გამოყენებამდე.....	22
5. ყოველდღიური გამოყენება.....	24

6. მინიმუმები და რჩევები.....	ენ 27
7. მოვლა და დასუფთავება.....	29
8. ხარვეზების აღმოფხვრა.....	31
9. ენერგოეფექტურობა.....	33
10. გარემოსდაცვითი საკითხები.....	34

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,

- გრძნობითი ან
მენტალური
შესაძლებლობის მქონე ან
გამოუცდელ
პიროვნებებს, თუ მათ
მიეცემათ მითითებები
მოწყობილობის
გამოყენებასთან
დაკავშირებით უსაფრთხო
გზით და გაიაზრებენ
დაკავშირებულ
საფრთხეებს. 8 წლამდე
ასაკის ბავშვები და
მნიშვნელოვნად
უნარშეზღუდული
პირები უნდა მოერიდონ
მოწყობილობასთან
სიახლოვეს ან
გამუდმებული
მეთვალყურეობის ქვეშ
იყვნენ.
- ბავშვები უნდა იყვნენ
ზედამხედველობის ქვეშ,
რომ არ ითამაშონ
მოწყობილობით და
აპიანი მობილური
მოწყობილობებით.

- შეფუთვა შეინახეთ ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას და სწორად გადააგდეთ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოყენებისა და გაგრილების დროს ბავშვები და შინაური ცხოველები მოარიდეთ.
- თუ შესაძლებელია, ჩართეთ ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა.
- ბავშვებმა არ უნდა გაწმინდონ ან მოუარონ მოწყობილობას ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს

- ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება საშუალო საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექნომომსახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.

- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.
- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესადებად.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული საკვების სენსორი (შიდა ტემპერატურის სენსორი).
- 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.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

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

- გამოიჩინეთ სიფრთხილე მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფენსაცმელი.
- არ გაახოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.

- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე დარწმუნდით, რომ ის სწორად არის დაყენებული და კარი ყოველგვარი შეზღუდვის გარეშე იღება.
- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტროლი სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

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

რომელიც გამორთავს მოწყობილობას ქსელიდან ყველა პოლუსიდან, კონტაქტის ღიობის სიგანით მინიმუმ 3 მმ.

- წინამდებარე მოწყობილობის მიწოდება ხდება ჩამრთველთან და ქსელურ კაბელთან ერთად.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

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

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინაქრის 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 ნამცხვრებისთვის გამოიყენეთ ღრმა ტაფა, რადგან ხილის წვენი შეიძლება მუდმივი ლაქები გამოიწვიოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა ავეჯის პანელის უკანა დამონტაჟებული, არ დახუროთ პანელი გამოყენების დროს ან სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება, რათა თავიდან აიცილოთ სიგისა 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 გააშრეთ მოწყობილობა, მისი ღრუ და აქსესუარები.
- რეგულარულად შეამოწმეთ პროდუქტი გაუარესების ნიშნების აღმოსაჩენად, რამაც შეიძლება ის საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტისთვის უვარგისი 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 გაწმენდეთ მიკრობოჭკვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, საწმენდი ბალიშები, გამხსნელები ან მეტალის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენებისას დაიცავით შეფუთვაზე მითითებული უსაფრთხოების ინსტრუქციები.

ორთქლზე მომზადება

- გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა:
 - ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როდესაც ფუნქცია ჩართულია. შეიძლება გამოვიდეს ორთქლი.
 - ორთქლზე მომზადების შემდეგ ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი.

2.5 განკარგვა

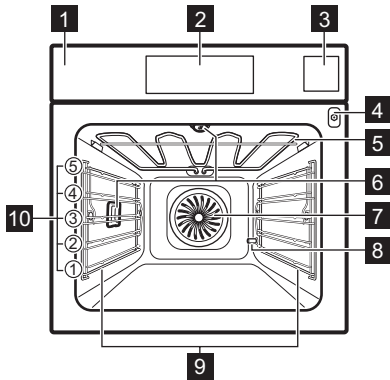
⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზიანების 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 მინადულის მოსაცილებელი მილის წყალგამშვები

- 9 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 10 თაროს პოზიციები

3.2 დისპლეი

ეკრანი სრულად ინტერაქტიული და გადახვევადია. ის დაყოფილია მკაფიოდ განსაზღვრულ სექციებად, რომლებიც სხვადასხვა მომზადების ფუნქციებსა და კერძებზე წვდომას უზრუნველყოფს. ის ასევე აჩვენებს მიმდინარე ოპერაციული სტატუსს. შეგიძლიათ, გადაუსვათ თითო ეკრანზე მარცხნივ ან მარჯვნივ ნავიგაციისთვის.

① შეეხეთ ზანგრძლივად იქამდე, სანამ მოწყობილობა ჩაირთვება და გაითიშება.

☞ პარამეტრების ჩართვისა და გამორთვისათვის.

⚙ მენიუში გადასასვლელად: Settings (პარამეტრები).

♥ მიმდინარე პარამეტრების შესანახად შემდეგში: Favourites (რჩეულები).

🔒 მოწყობილობა ჩაკეტილია.

📶 Wi-Fi კავშირი ჩართულია.

📶 Remote Operation (დისტანციური მუშაობა) ჩართულია.

4. პირველად გამოყენებამდე

4.1 უსადენო კავშირი

მოწყობილობა Wi-Fi ქსელთან დაკავშირების და მობილურ მოწყობილობასთან მიბმის საშუალებას იძლევა. შეგიძლიათ მიიღოთ შეტყობინებები, მართოთ მოწყობილობა და თვალი ადევნოთ მას თქვენი მობილური მოწყობილობიდან.

ღუმელის დასაკავშირებლად თქვენ დაგჭირდებათ:

- უსადენო ქსელი ჩართული ინტერნეტ კავშირით.
- იმავე უსადენო ქსელთან დაკავშირებული მობილური მოწყობილობა.

1. აპის ჩამოსატვირთად დაასკანერეთ QR კოდი, რომელიც განთავსებულია

მომზადების სახელმძღვანელოს უკანა ყდაზე. აპლიკაციის ჩამოტვირთვა პირდაპირ App Store-დან შეგიძლიათ.

2. მიჰყევით აპლიკაციაში მოცემულ ინსტრუქციებს.

3. ჩართეთ ღუმელი.

4. დააჭირეთ ეკრანს მენიუში შესასვლელად და დააჭირეთ ღილაკს ⚙ Settings (პარამეტრები) / Connections (კავშირები).

5. დააჭირეთ ჩასართავად ან გამოსართავად: Wi-Fi.

მოწყობილობის უსადენო მოდულის ჩართვას სჭირდება მაქსიმუმ 90 წმ.

სიხშირე	2.4 გჰც WLAN : 2400 - 2483.5 მჰც Bluetooth: 2400 - 2483.5 მჰც
მაქსიმალური სიმძლავრე	2.4 გჰც WLAN : EIRP < 20 dBm (100 მვტ) Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 მვტ)
პროტოკოლი	2.4 გჰც WLAN : IEEE 802.11bgn

❗ როდესაც მოწყობილობა დაკავშირებულია აპლიკაციასთან, მან შეიძლება მიიღოს მნიშვნელოვანი პროგრამული განახლებები. ამ განახლებებმა შეიძლება უზრუნველყოს ახალი ფუნქციები, გააუმჯობესოს არსებული ფუნქციები და სიმბოლოები, მოაგვაროს პოტენციური პრობლემები და გააუმჯობესოს საერთო პროგრამული შესრულება. დაყენებული პროგრამული უზრუნველყოფის ვერსიის შესამოწმებლად გადადით პარამეტრების ბარათზე.

4.2 პროგრამული უზრუნველყოფის ლიცენზიები

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

სალიცენზიო პირობების მიხედვით გასაჯაროების საჭიროების მქონე ამ უფასო და ღია პროგრამული უზრუნველყოფის კომპონენტების წყაროს კოდზე წვდომის მისაღებად და საავტორო უფლებების და შესაბამისი სალიცენზიო პირობების შესახებ სრული ინფორმაციის გასაცნობად იხილეთ: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (საქალაქი NIU6).

4.3 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

პირველ გამოყენებამდე წინასწარ გაცხელებით ცარიელი მოწყობილობა. მოწყობილობა შეიძლება არასასიამოვნო სუნი და კვამლი გაუშვას. გაანიავეთ ოთახი.

1. მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
2. შედით მენიუში და აირჩიეთ მომზადების ფუნქცია.

3. ეკრანზე გამოჩნდება შეტყობინება წინასწარი გაცხელების პროცესის დასაწყებად.
4. დადასტურეთ დასაწყებად და მიჰყევით ინსტრუქციებს ეკრანზე.
5. გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
6. გაწმინდეთ მიკრობოჭკოვანი ქსოვილით, თბილი წყლითა და ზომიერ სარეცხ საშუალებასთან ერთად. შეცვალეთ აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.

4.4 Time of Day (დღის მონაკვეთი)

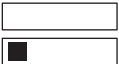
1. ჩართეთ ღუმელი.
2. დააჭირეთ  / Setup (აწყობა) / Time of Day (დღის მონაკვეთი).
3. დროის დაყენება.
4. დააჭირეთ: OK-ს.

4.5 Water Hardness (წყლის სიხისტე)

როდესაც მოწყობილობას ელექტროქსელთან დააკავშირებთ წყლის სიხისტის დონის დაყენება მოგიწევთ. გამოიყენეთ საცდელი ქაღალდი ან დაუკავშირდით წყლის თქვენს მომწოდებელს, რათა წყლის სიხისტის დონე შეამოწმოთ.

1. მოათავსეთ საცდელი ქაღალდი ონკანის წყალში დაახლოებით 1 წმ-ის განმავლობაში. არ გამოიყენოთ გამდინარე წყალი.
2. შეარყიეთ საცდელი ქაღალდი, რომ მოაცილოთ დარჩენილი წყალი.
3. 1 წთ-ის შემდეგ წყლის სიხისტე ქვემოთ მოცემული ცხრილით შეამოწმეთ.
4. დააყენეთ წყლის სიხისტის დონე  Settings (პარამეტრები) / Setup (აწყობა) / Water Hardness (წყლის სიხისტე).

საცდელი ქაღალდის ფერები კვლავ განაგრძობს შეცვლას. შეამოწმეთ წყლის სიხისტე შემოწმებიდან 1 წთ -ის შემდეგ.

წყლის სიხისტის დონე	საცდელი ქაღალდი
1 - რბილი	
2 - საშუალოდ ხისტი	



5. ყოველდღიური გამოყენება

5.1 Menu (მენიუ)

დააჭირეთ ეკრანს ან ღილაკს ON (ჩართვა) / OFF (გამორთვა), რომ შეხვიდეთ მენიუში.

- Home (მთავარი)
- Functions (ფუნქციები)
- Dishes (კერძები)
- Settings (პარამეტრები)

5.2 Functions (ფუნქციები)

სტანდარტული მომზადების ფუნქციები ტიპური ცნობის საჭიროებებისთვის, მათ შორის ზედა და ქვედა გაცხელების , გრილის , ვენტილატორით მზადების  და სხვა. შეგიძლიათ კერძები ტრადიციული გზით მოამზადოთ. დამატებითი ინფორმაციისთვის იხილეთ აღწერა ეკრანზე ან აპლიკაცია.

ფუნქციების სია შეიძლება განსხვავდებოდეს პროგრამული უზრუნველყოფის ვერსიის მიხედვით.

1. შედით მენიუში და აირჩიეთ: Functions (ფუნქციები).
2. აირჩიეთ მომზადების ფუნქცია და დააყენეთ პარამეტრები.
3. დაიწყეთ მზადება და მიჰყევით ინსტრუქციებს ეკრანზე. თქვენ შეგიძლიათ შეაერთოთ საკვების სენსორი ნებისმიერ დროს სენსორი ნებისმიერ დროს მომზადებამდე ან მომზადების დროს (თუ ეს შესაძლებელია). იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, „საკვების სენსორი“.
4. ^ — დააჭირეთ საკმლის მომზადების დროს პარამეტრების დასარეგულირებლად.

მომზადების ზოგი ფუნქციის მუშაობის განმავლობაში 80 °C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე ნათურა შესაძლოა ავტომატურად გაითიშოს.

5.3 ორთქლზე მომზადების ფუნქციები

ორთქლის ფუნქციებით საკვების მომზადების ორი მეთოდი არსებობს: ტემპერატურის დაყენებით ან ორთქლის დონის დაყენებით.

 **Steamify (ორთქლის წარმოქმნა) /  Steam (დაორთქლა)** - უწყვეტი ორთქლი ჯანსაღი და არომატული საკვებისთვის.

 **ProSteam** - მიიღეთ სასურველი შედეგები და ხრამუნა ზედაპირი ორთქლისა და სითბოს კომბინაციით. კარგია ბოსტნეული, კასეროლისა და ხორცისთვის.

 **AirFry Plus** - მიიღეთ სასურველი შედეგები და ხრამუნა ზედაპირი ორთქლისა და სითბოს კომბინაციით.

1. შედით მენიუში და აირჩიეთ: Functions (ფუნქციები).
2. ორთქლზე მომზადების ფუნქციებისთვის. ეკრანი აჩვენებს ნელმისაწვდომ პარამეტრებს.
3. დააყენეთ ტემპერატურა და ორთქლის დონე, თუ ნელმისაწვდომია.
4. დააჭირეთ ღილაკს START და მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე.
5. დააწყით წყლის ავზის სახურავს მის გასახსნელად.
6. წყლის ავზი შეავსეთ ონკანის ცივი წყლით მაქსიმალურ დონემდე (დაახლოებით 950 მლ). არ გამოიყენოთ სხვა სითხეები. გამოიყენეთ წყლის ავზზე არსებული სკალა.
7. საჭიროების შემთხვევაში, გადაწმინდეთ წყლის ავზის გარე ნაწილი რბილი ტილოთი. შესწიეთ წყლის ავზი თავდაპირველ პოზიციაში.

ორთქლი დაახლოებით 2 წუთის შემდეგ გამოჩნდება. როდესაც ღუმელი მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას, გაისმება სიგნალი.

- როცა წყლის ავზში წყალი გამოიღევა, გაისმება ხმა. ხელმეორედ აავსეთ წყლის ავზი.
- დაცალეთ წყლის ავზი.
- საჭმლის მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ ღუმელის კარი. ღუმელის ინტერიერში შესაძლოა ნარჩენი წყალი კონდენსირდეს.
- გამორთეთ მოწყობილობა.
- მოწყობილობის გაციების შემდეგ, გააშრეთ ღუმლის შიდა ზედაპირი რბილი ტილოთი.

5.4 Dishes (კერძები) 🍴

მომზადება დანმარებით გთავაზობთ სხვადასხვა კერძის პარამეტრებს, მათ შორის ეტაპობრივ ინსტრუქციებს, ტემპერატურას და მომზადების დროს. თქვენ შეგიძლიათ შეცვალოთ პარამეტრები სამზარეულოს დროს და აირჩიოთ თქვენთვის სასურველი მომზადების მეთოდი, მათ შორის საკვების სენსორის გამოყენება. თითოეული ვარიანტის ხელმისაწვდომობა დამოკიდებულია არჩეულ კერძზე.

- შედიტ მენიუში და აირჩიეთ ✂.
- აირჩიეთ საკვების ტიპი და კერძი და მიჰყევით ეკრანზე მოცემულ ნაბიჯებს.

ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

5.5 წინასწარი გაცხელების ვარიანტების 🕒

მოწყობილობას აქვს რამდენიმე წინასწარი გაცხელებისა და გათბობის ფუნქცია, რათა უზრუნველყოს ოპტიმალური მომზადების შედეგი.

- None (არც ერთი) - მოწყობილობის წინასწარი გახურების ტრადიციული წესი. ის დაყენებულია ნაგულისხმევად და ხელმისაწვდომია მომზადების ყველა ფუნქციისთვის. პარამეტრი შეიძლება შეიცვალოს წინასწარი გახურების სხვა ტიპით.
- Smart (კვკიანი) - ხელს უწყობს ენერგიის მოხმარების ოპტიმიზაციას ღუმელის გაცხელების დროს Fast (სწრაფი)-თან შედარებით.
- Fast (სწრაფი) - ამცირებს გახურების დროს. ის ხელმისაწვდომია მხოლოდ ზოგიერთი ფუნქციისთვის.

5.6 Timer (ტაიმერი) ⌚

- აირჩიეთ მომზადების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა.
- დააჭირეთ: Timer (ტაიმერი)-ს.
- დააყენეთ ხანგრძლივობა. სასურველი საბოლოო მოქმედების ასარჩევად შეგიძლიათ დააჭიროთ ერთ-ერთ სიმბოლოს.
- დააჭირეთ ღილაკს OK დასადასტურებლად და მთავარ ეკრანზე დასაბრუნებლად.

End Action (მოქმედების დასრულება)



Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი) - უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.



Sound Alarm and stop cooking (ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება) - უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას, გაისმება სიგნალის ხმა და გაცხელება გაჩერდება.



Pop up message only (მხოლოდ კონტაქტურ ფანჯარაში მოცემული შეტყობინება) - როდესაც დრო ამოიწურება, ეკრანზე აისახება შეტყობინება.

ტაიმერი შეგიძლიათ გამოიყენოთ დამოუკიდებლად, მაშინაც კი, თუ ღუმელი არ არის ჩართული.

ზოგიერთი საათის ფუნქცია შეიძლება არ იყოს ხელმისაწვდომი გარკვეული სამზარეულოს ფუნქციებისთვის.

დააჭირეთ +5წთ-ს მომზადების დროის გასახანგრძლივებლად.

Delayed start (დაყოვნებული დაწყება) ⌚

შეგიძლიათ გადაწიოთ მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დრო.

- აირჩიეთ მომზადების ფუნქცია და დააყენეთ პარამეტრები.
- დააჭირეთ ...
- დააჭირეთ: Delayed start (დაყოვნებული დაწყება)-ს.
- ჩამოსქროლეთ დაწყების სასურველი დროის დასაყენებლად და დააჭირეთ ღილაკს OK.
- ახლა შეგიძლიათ, დააყენოთ სასურველი End time (დასრულების დრო) ან დააჭიროთ ღილაკს OK ამ ეტაპის გამოსატოვებლად.
- დააჭირეთ ღილაკს OK მთავარ ეკრანზე დასაბრუნებლად.

ტაიმერის პარამეტრების შეცვლა

თქვენ, საჭმლის მზადების პროცესის განმავლობაში, ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ შეცვალოთ ტემპერატურა.

1. დააჭირეთ $\wedge$ / Timer (ტაიმერი).
2. დააყენეთ ტაიმერის ახალი მნიშვნელობა. დააჭირეთ: OK-ს.

5.7 Favourites (რჩეულები) ♥

ეს ფუნქციონალი ხელმისაწვდომია მხოლოდ ცალკეული მოდელებისთვის.

თქვენ შეგიძლიათ თქვენი ისეთი 20 საყვარელი პარამეტრის შენახვა, როგორიცაა გაცხელების ფუნქცია და კერძის ფუნქცია.

პარამეტრის შესანახად, აირჩიეთ სასურველი ვარიანტი და დააჭირეთ ♥.

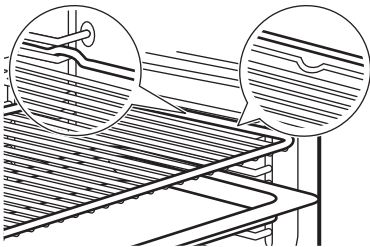
5.8 აქსესუარები



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

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

ჩასვით აქსესუარი (ცხაურა / ლანგარი) თაროს დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის. დარწმუნდით, რომ თარო უკანა მხარეს ეხება ღუმელის შიგნით. 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 ცხაურას აქვს საფეხური, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის წინა მხარისკენ.

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

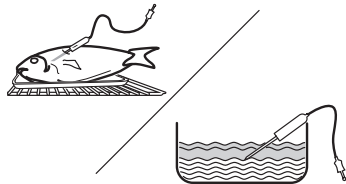
თუ იყენებთ ნახვრეტების მქონე ლანგარს, მოათავსეთ ლანგარი/ტაფა ქვემოთდან მწვეთავი სითხეების შესაგროვებლად.

5.9 Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ♣

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით. დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

- $^{\circ}\text{C}$ - ღუმელის ტემპერატურა. ის უნდა იყოს მინიმუმ 25°C -ით მაღალი საკვების სენსორის ტემპერატურაზე.
- ♣ - საკვების სენსორის ტემპერატურა.

1. აირჩიეთ მომზადების ფუნქცია მენიუდან: Functions (ფუნქციები) ან კერძი მენიუდან: Dishes (კერძები).
2. დააყენეთ ღუმელის ტემპერატურა და მომზადების დრო, თუ საჭიროა.
3. დაადასტურეთ პარამეტრები და დაიწყეთ მომზადება.
4. 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 საცხოზი ფორმის ძირს არ ეხება.



5. ჩადეთ მომზადებული საკვები ღუმელში.
6. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიგნით განთავსებულ როზეტში. იხილეთ პროდუქტის აღწერა.

ეკრანზე აისახება სიმბოლო და საკვები პროდუქტების სენსორის მიმდინარე ტემპერატურა.

7. ^ - დააჭირეთ პარამეტრების დასარეგულირებლად.
8. აირჩიეთ Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ბარათი რომ დააყენოთ სენსორის შიდა ტემპერატურა ან დააყენეთ სასურველი ვარიანტი:
 - Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი) - როცა საკვები ძირითადად ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა.
 - Sound Alarm and stop cooking (ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება)- როდესაც საკვები ძირითადად ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა და ღუმელი შეწყვეტს მუშაობას.
9. დადასტურეთ პარამეტრები.
10. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა საკვები. გაახანგრძლივეთ

საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

11. STOP - დააჭირეთ მომზადების ფუნქციის გამოსართავად.
12. მოხსენით საკვები პროდუქტების ტემპერატურის სენსორი ბუდიდან და ამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

5.10 Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება)

ეს ფუნქცია აღკვეთს მოწყობილობის შემთხვევით მუშაობას. მისი გააქტიურება შესაძლებელია ნებისმიერ დროს.

1. შედით მენიუში.
2. აირჩიეთ:  / Preferences (უპირატესი პარამეტრები) / Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება).

Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება) გააქტიურებულია. მოწყობილობის გამოყენების გასააქტიურებლად დააჭირეთ კოდის სიმბოლოებს ანბანური წყობის მიხედვით.

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.

დაითვალოთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

	საკვების ტიპი
	მომზადების ფუნქცია
°C	ტემპერატურა
	წონა (კგ)
	თაროს პოზიცია
	მომზადების დრო (წთ)

 დამატებითი ინფორმაცია

6.2 Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილაციით)

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემული ცხრილის შემოთავაზებები. გამოიყენეთ საცნობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა

	°C		
ტკბილი ხვეულები, 16 ნაწილი	180	2	25 - 35
შვეიცარიული რულეტი	180	2	15 - 25
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	180	3	15 - 25
ორცნობილები, 16 ნაწილი	180	2	20 - 30
მაკარუნები, 24 ნაწილი	160	2	25 - 35
მაფინები, 12 ნაწილი	180	2	20 - 30

	°C		
სანელელებლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 20 წაწილი	180	2	20 - 30
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 წაწილი	140	2	15 - 25
ტარტალეტები, 8 წაწილი	180	2	15 - 25

6.3 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

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

გამოიყენეთ ფუნქცია: ProSteam, დონე: Full Steam (სრული ორთქლი).

		°C		
ბროკოლი				
0.3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
მაქს.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
ბარდა, გაყინული				
2 x 1,5	2 და 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) გამოიყენეთ 2/3 Gastronorm-ის ორთქლის ნაკრები, პერფორირებული.
- 2) წინასწარ გაცხელეთ მოწყობილობა განსაზღვრული ტემპერატურის მიღწევამდე: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / None (არც ერთი). არ გამოიყენოთ: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / Fast (სწრაფი) და Smart (ჰკვიანია).
- 3) დადეთ საცხობი ლანგარი თაროს პირველ პოზიციაზე ისე, რომ ის დახრილი იყოს ღუმელის უკანა მხარისკენ.
- 4) გამოიყენეთ პერფორირებული კონტეინერი IEC 60350-1 სტანდარტის შესაბამისად.
- 5) გამოიყენეთ 2 x 2/3 Gastronorm-ის ორთქლის ნაკრები, პერფორირებული.
- 6) სანამ ტემპერატურა ყველაზე ცივ ადგილას 85°C-ს არ მიაღწევს.

ორთქლზე მომზადების დამატებითი რეგულაციები

		°C		
კომბინირებული კერძის ორთქლით მომზადება (2 პორცია)				
 1)	1 და 4	100	40 2)	3) 4) 5)
კარამელის პუდინგი (6 პორცია)				
 6)	2	90	35 - 45	7)

		°C		
მოხარშული კრემი კვერცხით				
 1)	2	85	35 - 45	8)
თეთრი პური				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				
ჭათამი				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) დაყენების დონე: Full Steam (სრული ორთქლი).
- 2) 40 წთ კარტოფილისთვის; 8 - 10 წთ ორაგულისთვის; 10 - 12 წთ ბროკოლისთვის
- 3) გამოიყენეთ 1/2 Gastronorm-ის ორთქლის ტაფა, (პერფორირებული) კარტოფილისთვის და ბროკოლისთვის, და 1/2 Gastronorm-ის ორთქლის ტაფა, (არაპერფორირებული) ორაგულისთვის.
- 4) განათავსეთ ორაგული 2 დონეზე, ხოლო კარტოფილი და ბროკოლი 4 დონეზე.
- 5) მოათავსეთ ინგრედიენტები ღუმელში ერთმანეთის მიყოლებით სათანადო დროს, რათა ყველა კომპონენტი ერთდროულად გამზადდეს. თქვენ შეგიძლიათ ორი პორციის ერთდროულად გამზადება.
- 6) დაყენების დონე: Humidity High (მაღალი ტენიანობა).
- 7) მრგვალი ფაიფურის ჭურჭელი ცხურაზე.
- 8) გამოიყენეთ 1/2 Gastronorm-ის ორთქლის ნაკრები, არაპერფორირებული.
- 9) გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი ისე, რომ ის დახრილი იყოს ღუმლის უკანა მხარისკენ.
- 10) დაყენების დონე: Humidity Low (დაბალი ტენიანობა). გამოიყენეთ ProSteam ფუნქცია მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ Bread Baking (პურის ცხობა) ფუნქცია არ არის ხელმისაწვდომი.
- 11) დაყენების დონე: Humidity Low (დაბალი ტენიანობა).
- 12) გამოიყენეთ გისოსებიანი თარო.
- 13) მწვეთავი ცხიმის შესაგროვებლად დადეთ საცხობი ლანგარი პირველი თაროს პოზიციაზე.

6.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

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

	°C			
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე				
	160	25 - 35	3	1)2)

	°C			
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 დ ა 4	1)2)3)
უცხიმო ბისკვიტი				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 დ ა 3	2)5)
ვაშლის ღვეჯელი				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
გახუხული პური				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) საცხობი ლანგარი გამოიყენეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ.
- 2) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა განსაზღვრული ტემპერატურის მიღწევამდე შემდეგი პარამეტრის გამოყენებით: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / None (არც ერთი). არ გამოიყენოთ: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / Fast (სწრაფი) და Smart (ჰკვიანი).
- 3) უნივერსალური ტაფა მეოთხე თაროზე გამოიყენეთ.
- 4) გამოიყენეთ გისოსებიანი თარო.
- 5) გამოიყენეთ ცხაურა და საცხობი ლანგარი კვეთით. საცხობი ლანგარი განათავსეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ.
- 6) 2 საცხობი ფორმა დიაგონალურად განათავსებული (Ø 20 სმ სმ). მარჯვენა უფრო წინ უნდა განთავსდეს, ვიდრე მარცხენა.
- 7) მიხედვით: IEC 60350-1:2016 და IEC 60350-1:2023.

დამატებითი რეცეპტები

		°C		
ბეზე				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

- 1) საცხობი ლანგარი გამოიყენეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ.
- 2) გამოიყენეთ საცხობი ქაღალდი.
- 3) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა განსაზღვრული ტემპერატურის მიღწევამდე შემდეგი პარამეტრის გამოყენებით: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / None (არც ერთი). არ გამოიყენოთ: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / Fast (სწრაფი) და Smart (ჰკვიანი).

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით

- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- ჩამჯდარი ლაქების მოსაშორებლად გამოიყენეთ ღუმელის სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- კირქვის ნარჩენების მოსაშორებლად გამოიყენეთ მწარმოებლის მიერ

რეკომენდებული თხევადი ნადების მოსაშორებელი.

- არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტხანს.
- არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

7.2 თაროს დამჭერების

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.

- ყურადღებით აქაჩეთ თაროს დამჭერები ზემოთ და გამოიღეთ წინა ჩამკეტიდან.
- გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ბოლო გვერდითი კედლიდან.
- გამოქაჩეთ დამჭერები უკანა ჩამკეტიდან.
- დააბრუნეთ თაროების დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში. აღნიშნული ნაბიჯები უკუთანმიმდევრობით გაიმეორეთ.

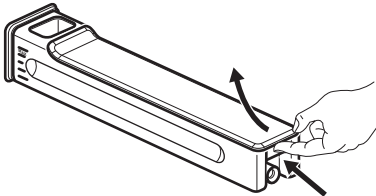
ტელესკოპური სასანძების მოწოდების შემთხვევაში, მისი დამჭერი სარკები წინ უნდა იყოს მიმართული.

7.3 Maintenance Programmes (ტექნიკური მომსახურება)

Steam Cleaning (ორთქლით წმენდა)	ეს პროგრამა ასუფთავებს მოწყობილობას, როდესაც ის ოდნავ დასვრილია. ორთქლი არბილებს ცხისა და ნარჩენებს, რაც ამარტივებს გასუფთავებას.
Descaling (ნადებისგან გაწმენდა)	ორთქლის წარმოქმნილი წრედის ნარჩენი ნადებისგან გასაწმენდად.
Drying (გაშრობა)	კორპუსის ორთქლის ფუნქციის გამოყენების შემდგომ წარმოქმნილი კონდენსატის გაშრობის პროცესი.
Rinsing (გავლება)	ორთქლის ფუნქციის ხშირი გამოყენების შემდეგ ორთქლის გენერირების წრედის გარეცხვისა და გაწმენდის პროცესი.

7.4 წყლის ავზის გაწმენდა

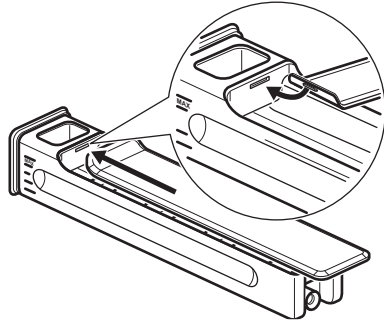
- ფრთხილად დახურეთ წყლის ავზის წინა საფარი.
- დააჭირეთ წყლის ავზს, რათა მოხსნათ იგი მოწყობილობიდან.
- მოხსენით წყლის ავზის თავსახური. ასწიეთ საფარი უკანა შვერილის შესაბამისად.



- წყლის ავზის ნაწილები წყლითა და საპნით გარეცხეთ. ნუ გამოიყენებთ აბრაზიულ ღრუბლებს და ნუ

გაწმენდთ წყლის ავზს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

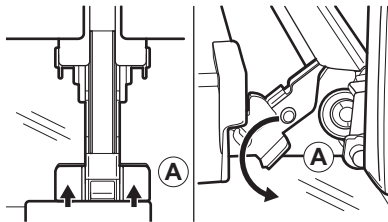
- ახლიდან ააწყვეთ წყლის ავზი.
- ააწყვეთ თავსახური. ჯერ მოათავსეთ წინა ჩამკეტი და შემდეგ მიაწეით ავზის კორპუსის მიმართულებით.



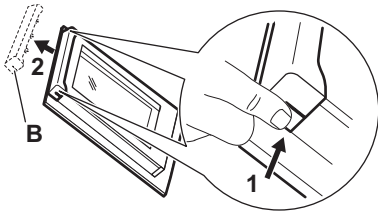
- ჩასვით წყლის ავზი.
- წყლის ავზს მიაწეით მოწყობილობის მიმართულებით იქამდე, სანამ ჩაიკეტება.
- ფრთხილად დახურეთ წყლის ავზის წინა საფარი.

7.5 კარის მოხსნა და მონტაჟი

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



- კარი ნაწილობრივ დახურეთ სანამ არ გაჩერდება, შემდეგ ასწიეთ ის საკინძებიდან. ფრთხილად იყავით, კარი მძიმეა.
- მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.
- დაიჭირეთ კარის საპირე B კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



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

გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ მოცემულ ნაბიჯებს.

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

8. ხარვეზების აღმოფხვრა

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

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

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

მოწყობილობა არ ცხელდება.

- საათი არ არის დაყენებული.

7.6 ნათურის გამოცვლა

გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან და დაელოდეთ მის გაციებას.

ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგვი სანათით.

ზედა სანათი

1. დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.
2. გამოიღეთ მეტალის რგოლი და გაწმინდეთ მინის საფარი.
3. ჩაანაცვლეთ ნათურა.
4. მეტალის რგოლი დაამაგრეთ მინის საფარზე და დაამონტაჟეთ იგი.

გვერდითა ნათურა

1. ნათურაზე წვდომის მისაღებად გამოიღეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.
2. საფარის მოსახსნელად გამოიყენეთ Torx 20 სახრახნისი.
3. გაწმინდეთ მინის საფარი.
4. გამოცვალეთ ნათურა.
5. დაამონტაჟეთ მეტალის ჩარჩო და პლუმბი. მოუჭირეთ ხრახნებს.
6. დაამონტაჟეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.

- ფუნქციის ბლოკირება გააქტიურებულია.
- ავტომატური გამორთვის ფუნქცია აქტივირებულია.
- Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება) გააქტიურებულია.
- დემო რეჟიმი გააქტიურებულია - დეპაქტივაციის კოდი: 2468.

ნათურა არ მუშაობს. - ნათურა გადამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა.

მოწყობილობა არ იკავებს წყლის ავზს ჩასმის შემდეგ. - წყლის ავზის კორპუსზე ხელი ბოლომდე არ მიგიჭირიათ. მთლიანად მოათავსეთ წყლის ავზი მოწყობილობაში.

წყლის ავზიდან წყალი გადმოდის. - წყლის ავზის თავსახური არასწორად დააყენეთ.

წყლის ავზი რთული გასაწმენდია. - გაწმენდის დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ სახურავი მოხსნილია.

მინადულის მოცილების შემდეგ ლანგარზე წყალი აღარ არის. - წყლის ავზი მაქსიმალურ დონემდე არ აგვისიათ. შემოწმეთ, წყლის ავზის კორპუსში არის თუ არა ნადების მოსაცილებელი საშუალება / წყალი.

ნადების მოცილების ციკლის შემდეგ კამერის ფსკერზე არის ჭუჭყიანი წყალი. - ლანგარი თაროს არასწორ პოზიციაზეა. ლუმელის ძირიდან ნარჩენი წყალი და ნადების მომცილებელი ნივთიერება მოაშორეთ. შემდეგში ლანგარის პირველი თაროს პოზიციაზე დადეთ.

ნადების მოცილების ციკლის შემდეგ კამერის ფსკერზე არის ძალიან დიდი ოდენობის წყალი. - წმენდის დაწყებამდე, თქვენ მოწყობილობაში ძალიან დიდი ოდენობის საწმენდი საშუალება მოათავსეთ. შემდეგ ჯერზე საწმენდი საშუალების ფენა თანაბრად გადაანაწილეთ კორპუსის კედლებზე.

წმენდის შესრულება არადამაკმაყოფილებელია. - თქვენ წმენდა დაიწყეთ მაშინ, როდესაც მოწყობილობა ძალიან ცხელი იყო. დააცადეთ მოწყობილობას, რომ გაგრილდეს. გაწმინდეთ ახლიდან.

① ელექტროენერგიის მიწოდების შეწყვეტა ყოველთვის აჩერებს წმენდას. ახლიდან გაწმინდეთ, თუ იგი კვების მიწოდების მიზეზების გამო შეწყდა.

უკაბელო ქსელის სიგნალთან დაკავშირებული პრობლემა. - შეამოწმეთ, არის თუ არა მობილური მოწყობილობა უსადენო ქსელთან დაკავშირებული. შეამოწმეთ უსადენო ქსელი და როუტერი. გადატვირთეთ როუტერი.

დაინსტალირებულია ახალი როუტერი ან შეცვლილია როუტერის კონფიგურაცია. - ხელახლა დააკონფიგურირეთ მოწყობილობა და მობილური მოწყობილობა.

უკაბელო ქსელის სიგნალი სუსტია. - გადაიტანეთ როუტერი ლუმელთან რაც შეიძლება ახლოს.

უსადენო ქსელის სიგნალს ხელს უშლის, მოწყობილობასთან ახლოს განთავსებული მიკროტალღური მოწყობილობა. - გამორთეთ მიკროტალღური ღუმელი. მოერიდეთ

მიკროტალღური ღუმელისა და დისტანციური პულტის ერთდროულად მუშაობას. მიკროტალღები Wi-Fi სიგნალს არღვევენ.

F102 - ლუმელის კარი არ არის ბოლომდე დახურული ან კარის საკეტი გატეხილია. დაკეტეთ კარი. გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

F111 — Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) არ არის სწორად ჩასმული შტეფსელის როზეტში. სრულად ჩასვით Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) შტეფსელის როზეტში.

F240, F439 — ეკრანზე არსებული სენსორული არეები სწორად არ მუშაობს. გაწმინდეთ ეკრანის ზედაპირი. დარწმუნდით, რომ სენსორული არეები დაბინძურებული არ არის.

F601 — Wi-Fi სიგნალს პრობლემა აქვს. შეამოწმეთ კავშირი ქსელთან. იხილეთ პირველად გამოყენებამდე, უსადენო კავშირი.

F604 — პირველი კავშირი Wi-Fi-თან შეფერხდა. გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა და კვლავ სცადეთ ახლიდან. იხილეთ პირველად გამოყენებამდე, უსადენო კავშირი.

F908 — მოწყობილობის სისტემა მართვის პანელს ვერ უკავშირდება. გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

F131 — ორთქლის გამოყოფის სენსორის ტემპერატურა ძალიან მაღალია. ¹⁾ გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაგრილებას. კვლავ ჩართეთ მოწყობილობა.

F144 — სენსორი წყლის ავზი -ში ვერ ზომავს წყლის დონეს. ¹⁾ დააცარიელეთ წყლის ავზი და შეავსეთ ხელახლა.

F508 — წყლის ავზი არ მუშაობს სათანადოდ. როდესაც ეკრანზე შემდეგი შეტყობინება კვლავ ჩნდება, აღნიშნული მიუთითებს დეფექტური ქვესისტემის შესაძლო გათიშვაზე. ¹⁾ გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

F602, F603 — Wi-Fi არ არის ხელმისაწვდომი. ¹⁾ გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

¹⁾ აღნიშნულ შეცდომათაგან ერთ-ერთის არსებობის შემთხვევაში, მოწყობილობის დანარჩენი ფუნქციები ჩვეულებისამებრ განაგრძობს მუშაობას.

9. ენერგოეფექტურობა

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

მომწოდებლის დასახელება	AEG
მოდელის იდენტიფიკაცია	BS9900B 944035029 BS9900T 944035020 NBP9S831AB 944035064 NBP9S831AT 944035065 944035127 TP9SB82WAB 944035053 TP9SB831AB 944035112 TP9SB83FAB 944035054 TP9SB83FAT 944035030 TP9SB83ZAB 944035021
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	61.9
ენერგოეფექტურობის კლასი	A++
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.99 კვტს/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.52 კვტს/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
ხმა	70 ლ
ღუმლის ტიპი	ჩასაშენებელი ღუმელი
მასა	BS9900B 39.0 კგ BS9900T 39.0 კგ NBP9S831AB 39.0 კგ NBP9S831AT 39.0 კგ TP9SB82WAB 38.5 კგ TP9SB831AB 39.5 კგ TP9SB83FAB 39.0 კგ TP9SB83FAT 39.5 კგ TP9SB83ZAB 38.5 კგ

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN IEC 60350-1.

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

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

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 ოპტიმიზაციის რჩევები

- მომზადების დროს კარი დაკეტილი გქონდეთ და ხშირად არ გააღოთ.
- შეინარჩუნეთ კარის შუასაღების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.
- გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ან მუქი, არაამრეკლავი ჭურჭელი.
- წინასწარ არ გააცხელოთ, თუ ეს აუცილებელი არ არის.
- მინიმუმამდე დაიყვანეთ შესვენებები რამდენიმე კერძის გამოცხობას შორის.
- როდესაც ეს შესაძლებელია, გამოიყენეთ ვენტილატორით მზადების ფუნქციები (შერჩეული მოდელებისთვის).
- ნარჩენი სითბო გამოიყენეთ საკმლისთვის ტემპერატურის შესანარჩუნებლად. შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა მინიმუმ 3-10 წთ-მდე საკმლის მომზადების დასრულებამდე.
- გამორთეთ ნათურა მომზადების დროს, თუ ეს საჭირო არ არის.
- Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით) (შერჩეული მოდელებისთვის) - ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). შემოწმებას გადის: IEC/EN 60350-1-ის შესაბამისად. მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს, რათა ფუნქცია არ შეწყდეს და

лუმელი ოპტიმალურ პირობებში მუშაობდეს. ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება. ზოგიერთ მოდელში ესაჭიროება 30 წმ.

- როდესაც შესაძლებელია, გამორთეთ Wi-Fi. იხილეთ პირველად გამოყენებამდე.
- ავტომატური გამორთვა - უსაფრთხოების მიზნით, თუ გაცხელების ფუნქცია გააქტიურებულია და არც ერთი

პარამეტრი არაა შეცვლილი, მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ. მომზადების ფუნქციის უფრო დიდი ხნით გასააქტიურებლად, დააყენეთ მომზადების დრო.

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

10. გარემოსდაცვითი საკითხები

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

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

УКРАЇНСЬКА

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	34
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	36
3. ОПИС ВИРОБУ.....	39
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..	39
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	40

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	43
7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	46
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	47
9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	49
10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	50

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 недостатнім досвідом і знаннями можуть користува-

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

1.2 Загальна безпека

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

- тами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

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 вирівняно й чи дверцята відчиняються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Підключення до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.
- Переконайтеся, що параметри на табличці 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 близький 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 витoku 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.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

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

фруктові соки можуть утворювати стійкі плями.

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

2.4 Догляд та очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі.
- Переконайтеся, що прилад охолонув, щоб уникнути розтріскування скла. Якщо скляні панелі дверцят пошкоджені, зверніться до авторизованого сервісного центру для їх заміни.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, оскільки вони важкі.
- Після кожного використання очищуйте та сушіть прилад, камеру всередині та аксесуари, щоб запобігти конденсації пари, корозії та погіршенню стану поверхні.

- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщин, здуття, розшарування, скручування, липкості, корозії або інших видимих змін текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтесь інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.
- Для очищення приладу та аксесуарів використовуйте мікрофіброву серветку, змочену теплою водою з нейтральним мийним засобом. Не використовуйте абразивні засоби, губки, розчинники, гострі або металеві предмети.
- Користуючись спреєм для духової шафи, дотримуйтесь інструкцій з безпеки, зазначених на упаковці.

Приготування на парі

- Пара може спричинити опіки:
 - Будьте обережні, відчиняючи дверцята пристрою, коли активовано цю функцію. Може виділятися пара.
 - Після приготування на парі обережно відчиніть дверцята приладу.

2.5 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

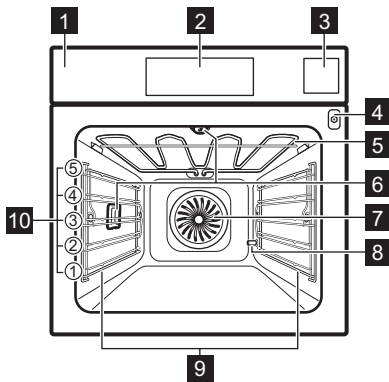
Існує небезпека травмування або задусання.

- 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 Отвір для видалення накипу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

9 Опорна рейка, знімна

10 Рівні полиць

3.2 Дисплей

Дисплей повністю інтерактивний із функцією прокручування. Він розділений на чітко визначені секції, які забезпечують доступ до різних функцій приготування та страв. На ньому також показаний поточний робочий стан. Ви можете провести по екрану, щоб пересуватися вліво або вправо.

① Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.

Вимкнення та ввімкнення опцій.

Перейти до меню «Налаштування».

Зберегти поточні налаштування в розділі «Улюблене».

Прилад заблоковано.

Wi-Fi підключення увімкнено.

Дистанційна робота увімкнено.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 Бездротове підключення

Прилад забезпечує підключення до мережі Wi-Fi і з'єднання з мобільним пристроєм. Можна отримувати сповіщення, а також керувати приладом і слідкувати за ним із мобільного пристрою.

Для підключення приладу потрібні:

- бездротова мережа з виходом в інтернет;
- мобільний пристрій, підключений до тієї ж бездротової мережі.

1. Щоб завантажити застосунок, відскануйте QR-код, який міститься на звороті інструкції з експлуатації. Ви також можете завантажити застосунок безпосередньо з магазину застосунків.
2. Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення застосунку.
3. Увімкніть прилад.

4. Натисніть на дисплей, щоб увійти в меню, і натисніть Налаштування / З'єднання.

5. Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути: Wi-Fi.

Модуль бездротового зв'язку приладу ввімкнеться протягом 90 сек.

Частота	2.4 ГГц WLAN : 2400 - 2483.5 МГц
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 МГц
Максимальна потужність	2.4 ГГц WLAN : EIRP < 20 дБм (100 мВт)
	Bluetooth : EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Протокол	2.4 ГГц WLAN : IEEE 802.11bgn

❗ Коли прилад підключено до застосунку, він може отримувати важливі оновлення програмного забезпечення. Ці оновлення можуть надавати нові функції, удосконалювати наявні функції та значки, вирішувати потенційні проблеми й покращувати загальну продуктивність програмного забезпечення. Щоб перевірити встановлену версію програмного забезпечення, перейдіть до картки налаштувань.

4.2 Ліцензії на програмне забезпечення

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

Для отримання доступу до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також для перегляду повної інформації про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (папка NIU6).

4.3 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. Відкрийте меню й виберіть функцію приготування.
3. На дисплеї з'являється спливаюче повідомлення про початок процесу попереднього нагрівання.
4. Підтвердьте запуск і дотримуйтесь інструкцій на дисплеї.
5. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути.

6. Очистьте внутрішню частину духової шафи мікрофібровою серветкою, змоченою в теплій воді з м'яким мийним засобом. Поверніть на місце аксесуари та опорні рейки.

4.4 Час доби

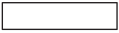
1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть  / Установка / Час доби.
3. Встановіть час.
4. Натисніть: OK.

4.5 Жорсткість води

Після підключення приладу до електромережі необхідно встановити рівень твердості води. Щоб перевірити рівень твердості води, скористайтесь тестовим папером або зверніться до водопостачального підприємства.

1. Помістіть тестовий папірець у водопровідну воду приблизно на 1 сек. Не використовуйте проточну воду.
2. Струсіть тестовий папірець, щоб видалити залишки води.
3. Через 1 хв перевірте твердість води згідно з таблицею нижче.
4. Установіть рівень твердості води:  Налаштування / Установка / Жорсткість води.

Кольори тестового папірця продовжують змінюватися. Перевірте твердість води в межах 1 хв після тестування.

Рівень твердості води	Тестовий папірець
1 – м'яка	 
2 – помірно тверда	 
3 – тверда	 
4 – дуже тверда	 

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Меню

Натисніть дисплей або кнопку Вкл / Вимк для входу в меню.

- Головна
- Функції
- Страви
- Налаштування

5.2 Функції

Стандартні функції приготування для типових потреб випікання, зокрема верхнє та нижнє нагрівання , гриль , приготування з використанням вентилятора  тощо. Ви можете готувати страви традиційним способом. Докладніше про це в описі дисплея або в застосунку.

Перелік функцій може відрізнятись залежно від версії програмного забезпечення.

1. Відкрийте меню і виберіть: Функції.
2. Виберіть функцію приготування і встановіть параметри.
3. Розпочніть приготування, виконуючи інструкції на дисплеї. Ви можете підключити термощуп будь-коли до початку або під час приготування (якщо він є). Докладніше в розділі «Щоденне користування», «Термощуп».
4.  — натисніть, щоб відрегулювати налаштування під час готування.

Під час використання деяких функцій приготування можливе автоматичне вимкнення освітлення за температури нижче 80°C.

5.3 Функції приготування на парі

Існує два способи готування на парі: шляхом встановлення температури або шляхом встановлення рівня пари.

 **Steamify** /  **ПАРА** — Постійна пара для здорової та запашної їжі.

 **ProSteam** — Отримуйте ніжну текстуру та хрустку скоринку завдяки поєднанню пари й тепла. Добре підходить для овочів, запіканок та м'яса.

 **AirFry Plus** — Поєднуйте пару з аерогрилем для отримання хрустких, соковитих і корисних страв.

1. Відкрийте меню й виберіть: Функції.
2. Установіть функцію готування на парі. На дисплеї відображаються доступні налаштування.
3. За наявності встановіть температуру та рівень пари.
4. Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
5. Натисніть кришку резервуара для води, щоб відкрити та вийняти його.

6. Наповніть резервуар для води холодною водопровідною водою до максимального рівня (близько 950 мл). Не використовуйте інші рідини. Зверніться за шкалою на резервуарі для води.
 7. За потреби протріть зовнішню поверхню резервуара для води м'якою ганчіркою. Вставте резервуар для води в початкове положення.
- Пара з'явиться приблизно через 2 хв. Після досягнення духовою шафою заданої температури звучить сигнал.
8. Коли в резервуарі для води закінчується вода, лунає сигнал. Заповніть знову резервуар для води.
 9. Спорожніть резервуар для води.
 10. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Залишки води можуть конденсуватися всередині духової шафи.
 11. Вимкніть прилад.
 12. Коли прилад охолоне, протріть насухо духову шафу зсередини м'якою ганчіркою.

5.4 Страви

Допомога при готуванні пропонує налаштування для різних страв, включно з покроковими інструкціями, температурою і часом приготування. Ви можете змінювати налаштування під час приготування та вибирати бажаний спосіб приготування, зокрема підключати термощуп. Доступність різних опцій залежить від вибраної страви.

1. Зайдіть у меню і виберіть .
2. Виберіть тип продукту та страву й дотримуйтеся інструкцій на екрані.

Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Час готування можна подовжити за потреби.

5.5 Опції попереднього прогрівання

Прилад має кілька опцій попереднього прогрівання для забезпечення оптимальних результатів приготування.

- Жоден — звичайний спосіб попереднього прогрівання приладу. Це стандартне налаштування для всіх функцій приготування. За бажанням тип попереднього прогрівання можна змінити.

- **Смарт** — допомагає оптимізувати використання енергії під час нагрівання духової шафи порівняно з Швидко.
- **Швидко** — скорочує час прогрівання. Доступно лише для деяких функцій.

5.6 Таймер 🕒

1. Виберіть функцію приготування та встановіть температуру.
2. Натисніть: Таймер.
3. Встановіть тривалість. Ви можете вибрати бажану дію після закінчення, натиснувши один із символів.
4. Натисніть ОК, щоб підтвердити й повернутися до головного екрана.

Закінчення дії



Звуковий сигнал — установлення зворотнього відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал.



Звук сирни та зупинка приг-ня — установлення зворотнього відліку. Коли таймер завершує відлік, лунає сигнал, і приготування зупиняється.



Тільки спливаюче повідомлення — після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення.

Таймер можна використовувати незалежно, навіть якщо духовка шафа не працює.

Деякі функції годинника можуть бути недоступними з певними функціями приготування.

Щоб подовжити час готування, натисніть +5 хв.

Відкладений запуск ⌚

Ви можете відтермінувати час початку та/або завершення приготування.

1. Виберіть функцію нагрівання та встановіть параметри.
2. Натисніть ***.
3. Натисніть: Відкладений запуск.
4. Прокрутіть, щоб встановити потрібний час початку, і натисніть ОК.
5. Тепер можна встановити потрібну функцію Час закінчення або натиснути ОК, щоб пропустити цей крок.
6. Натисніть ОК, щоб повернутися до головного екрана.

Зміна налаштувань таймера

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

1. Натисніть ^ / Таймер.
2. Встановіть нове значення таймера. Натисніть ОК.

5.7 Улюблене ❤️

Ця функція доступна лише для окремих моделей.

Ви можете зберегти до 20 улюблених налаштувань, як-от функції готування і страви.

Щоб зберегти налаштування, виберіть потрібну опцію і натисніть ♥.

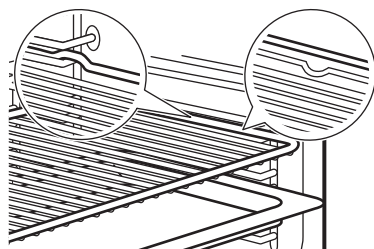
5.8 Аксесуари



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

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

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



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

Якщо ваша комбінована решітка має сходинку, розташуйте її ближче до передньої частини духової шафи.

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

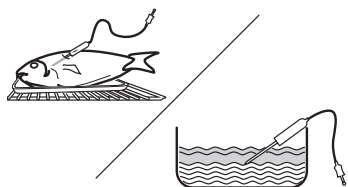
Якщо використовується деко з отворами, помістіть під нього інше деко/піддон для збору крапель рідини.

5.9 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

- $^{\circ}\text{C}$ — температура духової шафи. Вона повинна бути принаймні на 25°C вищою за температуру термощупа.
 -  — температура на термощупі.
1. Виберіть функцію приготування з меню «Функції» або страву з меню «Страви».
 2. За потреби встановіть температуру духової шафи та час приготування.
 3. Підтвердьте налаштування та розпочніть приготування.
 4. 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.



5. Поставте підготовлені продукти в духову шафу.

6. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Докладніше в розділі «Опис виробу».

На дисплеї відображається символ і поточна температура термощупа.

7.  — натисніть, щоб відрегулювати налаштування.
8. Виберіть карту Термощуп для встановлення внутрішньої температури датчика або встановіть бажану опцію:
 - Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
 - Звук сигн та зупинка приг-ня — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і приготування їжі зупиняється.
9. Підтвердьте налаштування.
10. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування за потреби.
11. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію приготування.
12. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

5.10 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню приладу. Її можна увімкнути в будь-який момент.

1. Увійдіть у меню.
2. Виберіть  / Налаштування / Захист від доступу дітей.

Захист від доступу дітей увімкнено. Для увімкнення приладу натисніть літери коду в алфавітному порядку.

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

6.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях узказано 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
$^{\circ}\text{C}$	Температура
	Маса (кг)

	Рівень полицки
	Час готування (хв)
	Додаткова інформація

6.2 Волога конвекція

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

Використовуйте деко для випікання або глибоку жаровню.

	°C		
Солодкі булочки, 16 шт.	180	2	25 - 35
Рулет із джемом	180	2	15 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	180	3	15 - 25
Печиво, 16 шт.	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	160	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	180	2	20 - 30
Солона випічка, 20 шт.	180	2	20 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	180	2	15 - 25

6.3 Інформація для дослідницьких установ

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

Використовуйте функцію: ProSteam, рівень: Повна пара.

		°C		
Броколи				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
макс.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Горошок, заморожений				

		°C		
2 x 1,5	2 i 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Використовуйте набір для приготування на парі Gastronorm 2/3, перфорований.
- 2) Розітрійте прилад до заданої температури, використовуючи налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко та Смарт.
- 3) Поставте деко для випічки на перший рівень полицки з нахилом у напрямку задньої стінки всередині духової шафи.
- 4) Використовуйте перфорований контейнер відповідно до IEC 60350-1.
- 5) Використовуйте набір для приготування на парі Gastronorm 2 x 2/3, перфорований.
- 6) Готуйте, доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °C.

Додаткові рецепти з використанням пари

		°C		
Комбінована страва на парі (2 порції)				
 1)	1 i 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Карамельний пудинг (6 порцій)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Заварний крем				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Білий хліб				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				

		°C			
Курка					
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)	

- 1) Встановлений рівень: Повна пара.
- 2) 40 хв для картоплі; 8 - 10 хв для лосося; 10 - 12 хв для броколі
- 3) Використовуйте ємність для приготування на парі Gastronorm 1/2 (перфоровану для картоплі та броколі, і ємність для приготування на парі Gastronorm 1/2 (неперфоровану) для лосося.
- 4) Помістіть лосося на рівень 2, картоплю та броколі на рівень 4.
- 5) Помістіть інгредієнти в духову шафу один за одним у відповідний момент часу, щоб усі компоненти були приготовлені одночасно. Ви можете приготувати дві порції одночасно.
- 6) Встановлений рівень: Висока вологість.
- 7) Круглі порцелянові тарілки на комбінованій решітці.
- 8) Використовуйте набір для приготування на парі Gastronorm 1/2, неперфорований.
- 9) Помістіть деко для випікання з нахилом до задньої стінки духової шафи.
- 10) Встановлений рівень: Низька вологість. Використовуйте функцію ProSteam лише за відсутності функції Випікання хлібу.
- 11) Встановлений рівень: Низька вологість.
- 12) Використовуйте Комбінована решітка.
- 13) Поставте деко для випічки на перший рівень полицки для збирання крапель жиру.

6.4 Інформація для дослідницьких установ

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

	°C			
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 та 4	1)2)3)
Нежирний бісквіт				

	°C			
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 і 3	2)5)
Яблучний пиріг				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Тост				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.
- 2) Розігрійте прилад до заданої температури, використовуючи налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко і Смарт.
- 3) Використовуйте універсальну форму на четвертому рівні.
- 4) Використовуйте Комбінована решітка.
- 5) Використовуйте комбіновану решітку та деко для випікання під нею. Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.
- 6) 2 форми розташовані по діагоналі (Ø 20 см). Права розташовується ближче до передньої частини, ніж ліва.
- 7) Відповідно до: IEC 60350-1:2016 та IEC 60350-1:2023.

Додаткові рецепти

		°C		
Безе				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
1) Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят. 2) Використовуйте папір для випікання. 3) Розігрійте прилад до заданої температури, використовуючи налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко і Смарт.				

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Примітки щодо очищення

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

7.2 Знімання опорних рейок

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Обережно потягніть опорні рейки вгору та зніміть їх з переднього кріплення.
3. Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.
4. Витягніть опори із заднього кріплення.
5. Поверніть опорні рейки назад у вихідне положення. Повторіть дії в зворотному порядку.

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

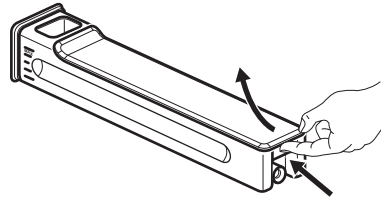
7.3 Програми обслуговування

Чищення парою	Ця програма використовується для очищення злегка забрудненого приладу. Пара розм'якшує жир або залишки їжі, що полегшує очищення.
Видалення накипу	Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Сушіння	Процес сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що залишився після використання парових функцій.
Полоскання	Процес полоскання та очищення системи парогенерації після частого використання парових функцій.

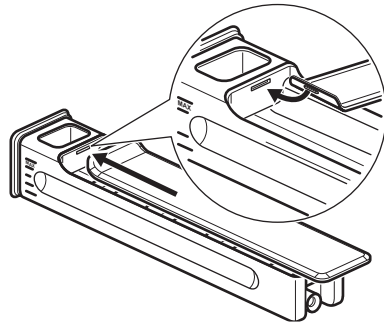
7.4 Очищення резервуару для води

1. Обережно натисніть на передню кришку резервуару для води.
2. Натисніть на резервуар для води, щоб вийняти його з приладу.

3. Зніміть кришку резервуару для води. Підніміть кришку відповідно до виступу на задній панелі.



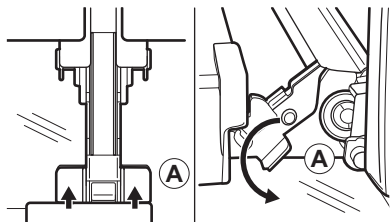
4. Помийте частини резервуару водою з милом. Не використовуйте абразивні губки та не мийте резервуар для води у посудомийній машині.
5. Знову зберіть резервуар для води.
6. Установіть кришку на місце. Спочатку вставте передню засувку, а потім притисніть її до корпусу резервуару.



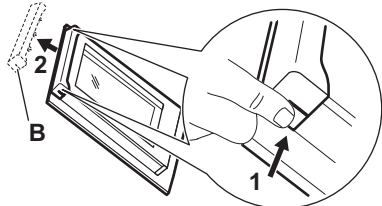
7. Вставте резервуар для води.
8. Притисніть резервуар для води у напрямку до приладу, доки він не зафіксується.
9. Обережно закрийте передню кришку резервуару для води.

7.5 Знімання та встановлення дверцят

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



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



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

панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

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

7.6 Заміна лампи

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

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

Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Зніміть металеве кільце й очистьте скляний плафон.
3. Замініть лампу.
4. Приєднайте металеве кільце до плафона та встановіть його.

Бічна лампа

1. Зніміть ліву опору для полиць, щоб дістатися лампи.
2. Зніміть кришку за допомогою викрутки Torx 20.
3. Очистьте скляний плафон.
4. Замініть лампу.
5. Установіть металеву рамку й ущільнювач. Затягніть гвинти.
6. Установіть ліву опору для полиць.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

Якщо на дисплеї відображається код помилки, який не описано далі, вимкніть заповіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову,

зверніться до авторизованого сервісного центру.

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

Прилад не нагрівається.

- Годинник не встановлено.
- Функцію Блокування функції увімкнено.
- Активовано автоматичне вимкнення.
- Функцію Захист від доступу дітей увімкнено.

- Деморежим активовано — код деактивації: 2468.

Лампа не працює. — Лампа перегоріла. Замініть лампу.

Резервуар для води не тримається в приладі після вставлення. — Ви не до кінця натиснули на корпус резервуара для води. Повністю вставте резервуар для води в прилад.

Вода витікає з резервуара для води. — Ви неправильно встановили кришку резервуара для води.

Незручно мити резервуар для води. — Переконайтеся, що кришка знята перед початком очищення.

Після видалення накипу в піддоні немає води. — Резервуар для води не було заповнено до максимального рівня. Перевірте, чи є засіб для видалення накипу / вода в корпусі резервуара для води.

Після видалення накипу на дні камери приладу є брудна вода. — Деко знаходиться на неправильному рівні полицки. Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини приладу. Наступного разу встановіть деко на рівні першої полиці.

Після очищення на дні камери шафи залишається багато води. — Ви додали забагато мийного засобу в прилад перед початком очищення. Наступного разу нанесіть мийний засіб рівномірно тонким шаром на стінки камери.

Результат очищення незадовільний. — Ви почали очищення, коли прилад був занадто гарячим. Зачекайте, поки прилад охолоне. Повторіть очищення.

① За відключення електропостачання процес очищення зупиняється. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.

Проблеми з сигналом бездротової мережі. — Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі. Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор.

Установлено новий маршрутизатор або змінено його конфігурацію. — Налаштуйте прилад і мобільний пристрій знову.

Слабкий сигнал бездротової мережі. — Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.

Бездротовому сигналу заважає мікрохвильова піч, що знаходиться поруч із приладом. — Вимкніть мікрохвильову піч. Уникайте одночасного використання мікрохвильової печі та дистанційної роботи приладу. Мікрохвилі заважають сигналу Wi-Fi.

F102 — дверцята не повністю зачинені або замок дверцят зламано. Зачиніть дверцята. Вимкніть і увімкніть прилад.

F111 — Термошуп неправильно вставлено в розетку. Вставте повністю вилку Термошуп у гніздо.

F240, F439 — сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином. Очистьте передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.

F601 — проблема з сигналом Wi-Fi. Перевірте підключення до мережі. Докладніше в розділі Перед першим використанням «Бездротове підключення».

F604 — помилка першого підключення до Wi-Fi. Вимкніть і увімкніть прилад і повторіть спробу. Докладніше в розділі **F604** «Бездротове підключення».

F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління. Вимкніть і увімкніть прилад.

F131 — температура датчика парогенератора занадто висока. ¹⁾ Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне. Увімкніть прилад знову.

F144 — датчик у Резервуар для води не вимірює рівень води. ¹⁾ Спорожніть Резервуар для води і наповніть його знову.

F508 — Резервуар для води не працює належним чином. Якщо наступне повідомлення про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. ¹⁾ Вимкніть і увімкніть прилад.

F602, F603 — Wi-Fi недоступний. ¹⁾ Вимкніть і увімкніть прилад.

¹⁾ Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції приладу продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

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	BS9900B 944035029 BS9900T 944035020 NBP9S831AB 944035064 NBP9S831AT 944035065 944035127 TP9SB82WAB 944035053 TP9SB831AB 944035112 TP9SB83FAB 944035054 TP9SB83FAT 944035030 TP9SB83ZAB 944035021
Індекс енергоефективності	61.9
Клас енергоефективності	A++
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування	0.99 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	70 л
Тип духової шафи	Вбудована духовна шафа
Маса	BS9900B 39,0 кг BS9900T 39,0 кг NBP9S831AB 39,0 кг NBP9S831AT 39,0 кг TP9SB82WAB 38,5 кг TP9SB831AB 39,5 кг TP9SB83FAB 39,0 кг TP9SB83FAT 39,5 кг TP9SB83ZAB 38,5 кг

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

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

Споживання енергії в режимі очікування	0,8 Вт
Споживання енергії в режимі очікування в мережі	2,0 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

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

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

9.3 Поради щодо 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.
- 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 використанні цієї функції лампа

вимикається автоматично. У деяких моделях це відбувається через 30 сек.

- За можливості вимикайте Wi-Fi. Докладніше в розділі Перед першим використанням.
- Автоматичне вимкнення — з міркувань безпеки, якщо функція приготування ввімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично

вимикається через певний період часу. Щоб функція приготування працювала довше, встановіть час її тривалості.

- 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.

