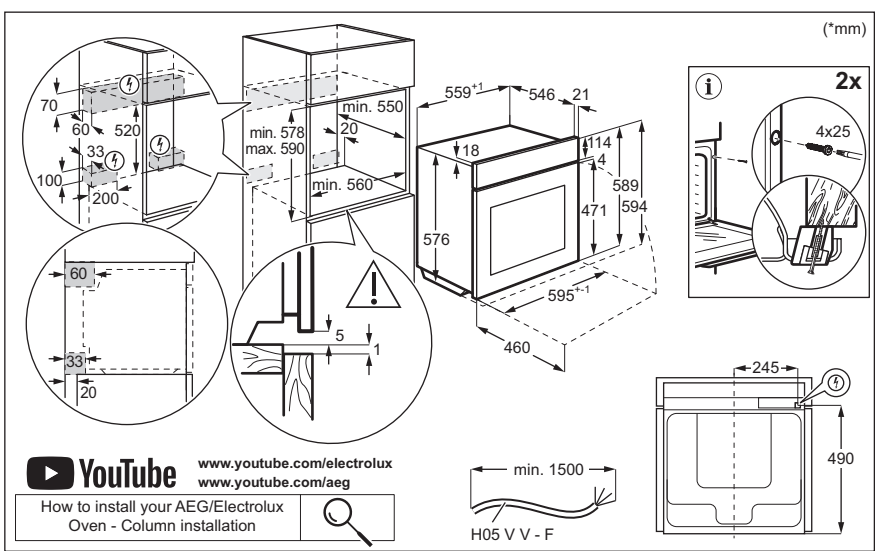


**NBS6P53AK**  
**OS6PB51AM**

|           |                                                  |           |
|-----------|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>KA</b> | <b>მომხმარებლის სახელმძღვანელო   ღუმელი</b>      | <b>3</b>  |
| <b>RU</b> | <b>Инструкция по эксплуатации   Духовой шкаф</b> | <b>28</b> |
| <b>UK</b> | <b>Інструкція   Духова шафа</b>                  | <b>52</b> |



მონტაჟი / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕНИЯ



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



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

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

## შინაარსი

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....    | 3  |
| 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....  | 6  |
| 3. პროდუქტის აღწერა.....           | 9  |
| 4. კონტროლის პანელი.....           | 9  |
| 5. პირველად გამოყენებამდე.....     | 10 |
| 6. ყოველდღიური გამოყენება.....     | 11 |
| 7. დამატებითი ფუნქციები.....       | 16 |
| 8. საათის ფუნქციები.....           | 17 |
| 9. აქსესუარების გამოყენება.....    | 18 |
| 10. მინიშნებები და რჩევები.....    | 19 |
| 11. მოვლა და დასუფთავება.....      | 22 |
| 12. პრობლემის აღმოფხვრა.....       | 24 |
| 13. ენერგოეფექტურობა.....          | 25 |
| 14. გარემოსდაცვითი პრობლემები..... | 27 |

## 1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

### 1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

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

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

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

## 1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

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

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

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

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

### 2.2 ელექტრო კავშირი

#### გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიყზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.

- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შეცვლა არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვის ცენტრმა.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოთ ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოჭაოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- მთლიანად დახურეთ მოწყობილობის კარი სანამ მაგისტრალურ კაბელს როზეტთან შეაერთებთ.
- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი შტეკერი და კაბელი.

## 2.3 გამოყენება

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესადაც ურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ აშუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინა და ქილები, რომლებიც განკუთვნილია კონსერვაციისთვის.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

### ⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
  - არ დადოთ ჭურჭელი ან სხვა პროდუქტები ღუმელში პირდაპირ ძირზე.
  - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ მოწყობილობის ღრუს ძირზე.
  - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.

- მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
- ფრთხილად იყავით აქსესუარების მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინანქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მუდმივი იყოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა დაყენებულია ავეჯის პანელის (მაგ., კარის) უკან, დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობისას კარი არასდროს დაიხურება. სითბო და ტენი, შესაძლოა, დახურული პანელის უკან დაგროვდეს და შედეგად, მოწყობილობის, გარსაცმის ბლოკის ან იატაკის დაზიანება გამოიწვიოს. არ დახუროთ პანელი, სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება გამოყენების შემდეგ.

## 2.4 მოვლა და დასუფთავება

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციამდე, გათიშეთ მოწყობილობა და გამორთეთ შტეკერი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის პანელის გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში მაშინვე შეცვალეთ კარის მინის პანელები. დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- ფრთხილად მოაშორეთ კარს მოწყობილობა, კარი მიძიმეა.
- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი

ბალიშები, გამხსნელები ან რკინის ნივთები.

- ღუმელის სპრეის გამოყენების შემთხვევაში დაიცავით შეფუთვაზე მოცემული უსაფრთხოების ინსტრუქცია.

## 2.5 პიროლიზური წმენდა

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების / ხანძრის / ქიმიური გამონახობის (ორთქლის) რისკი პიროლიზურ რეჟიმში.

- პიროლიზური წმენდის და პირველი გაცხელების წინ ღუმლის კამერიდან მოაშორეთ შემდეგი:
  - საკვების ნებისმიერი ნარჩენი, ზეთის ან ცხიმის ლაქები/ ნარჩენები.
  - ნებისმიერი მოძრავი ობიექტი (მათ შორის, თაროები, გვერდითი რელსები და ა.შ., რომლებიც მოჰყვას პროდუქტს), განსაკუთრებით, ქვაბები, არაკრობადი ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ.
- ყურადღებით წაიკითხეთ პიროლიზური წმენდის ყველა ინსტრუქცია.
- პიროლიზური წმენდის ფუნქციის გამოყენებისას ბავშვები მოარიდეთ მოწყობილობას. მოწყობილობა ძალიან ცხელდება და წინა გამაგრილებელი სარქველებიდან გამოდის ცხელი ჰაერი.
- პიროლიზური წმენდა მიმდინარეობს მაღალი ტემპერატურის ქვეშ, რამაც შესაძლოა გამოიწვიოს კვამლის გამოყოფა საკვების ნარჩენებისგან. ამიტომ მომხმარებლებს ვურჩევთ:
  - უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია პიროლიზური გაწმენდის ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
  - უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია წინასწარი გაცხელების ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
- მინის პანელების დაზიანების თავიდან ასაცილებლად არ დაღვაროთ ან დაასხათ წყალი ღუმლის კარზე პიროლიზური გაწმენდის ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
- ყველა პიროლიზური ღუმელიდან / საკმლის ნარჩენებიდან გამოყოფილი

ორთქლი, როგორც აღწერილია, არ არის საზიანო ადამიანებისთვის, მათ შორის ბავშვებისთვის, ან სამედიცინო ჩვენების მქონე პირებისთვის.

- პიროლიზური წმენდის და პირველი გაცხელების დროს და შემდეგ მოარიდეთ მოწყობილობას შინაური ცხოველები. პატარა შინაური ცხოველები (განსაკუთრებით, ჩიტები და რეპტილიები), შესაძლოა, განსაკუთრებით მგრძნობიარენი იყვნენ ტემპერატურული ცვლილებებისა და გამოყოფილი კვამლის მიმართ.
- ქვაბები, ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ. შესაძლოა დაზიანდეს მაღალი ტემპერატურის პიროლიზური წმენდის ოპერაციის დროს.

## 2.6 შიდა განათება

### ⚠ გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

## 2.7 სერვისი

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

## 2.8 განკარგვა

### ⚠️ გარფთხილება!

დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

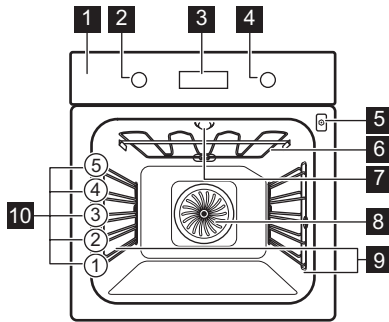
- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის

დაცვით გადაგდების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.

- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

## 3. პროდუქტის აღწერა

### 3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 გახურების ფუნქციების სახელური
- 3 ეკრანი
- 4 მართვის მბრუნავი ღილაკი
- 5 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 6 გამათბობელი ელემენტი
- 7 ნათური
- 8 ვენტილატორი
- 9 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 10 თაროების პოზიციები

## 4. კონტროლის პანელი

### 4.1 გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

მოწყობილობის ჩასართავად:

1. დააჭირეთ სახელურებს. სახელურები გამოიწევა.
2. ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური.
3. პარამეტრების დასაყენებლად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.

მოწყობილობის გამოსართავად: გაცხელების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური გადაიყვანეთ გამორთულ მდგომარეობაში 0.

### 4.2 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა



დააჭირეთ, რათა დააყენოთ ტაიმერის ფუნქციები.



დასაყენებლად დააჭირეთ: სწრაფი გაცხელება.



შეხეთ, მოწყობილობის ნათურის ჩასართავად და გამოსართავად.

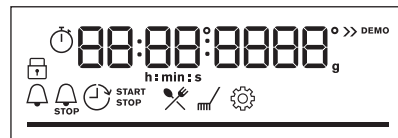


საკვების შიდა ტემპერატურის შესაცვლელად დააჭირეთ: საკვების სენსორი.



დააჭირეთ არჩევანის დასადასტურებლად.

### 4.3 ეკრანის ინდიკატორები



ეკრანი ძირითადი ფუნქციებით.

|                                                                                   |                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|  | მოწყობილობა ჩაკეტილია.                      |
|  | ქვე-მენიუ: მომზადება დახმარებით-ით.         |
|  | ქვე-მენიუ: წმენდა-ით.                       |
|  | ქვე-მენიუ: პარამეტრები                      |
|  | სწრაფი გაცხელება გააქტიურებულია.            |
|  | საკვები პროდუქტების სენსორი გააქტიურებულია. |
|  | წუთობრივი შემსენებელი გააქტიურებულია.       |

|                                                                                   |                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | მომზადების დრო გააქტიურებულია.                                                                                                           |
|  | დროში დაყოვნებული დაწყება გააქტიურებულია.                                                                                                |
|  | მუშაობის ტაიმერი გააქტიურებულია.                                                                                                         |
|  | პროგრესის ზოლი - ვიზუალურად წარმოგიდგენთ, როდესაც მოწყობილობა მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას ან როცა მზადების დრო დასასრულს უახლოვდება. |

## 5. პირველად გამოყენებამდე

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 5.1 დროის დაყენება.

ელექტრულ ქსელში პირველად შეერთების შემდეგ დაიცადეთ, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება: "00:00" ან "12:00" (მოდელის მიხედვით).

1. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური დროის დასაყენებლად.
2. დააჭირეთ ღილაკს OK.

### 5.2 საწყისი გაცხელება და გასუფთავება

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

1. მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.

2. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 1 სთ-ს განმავლობაში.
3. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს განმავლობაში.
4. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს განმავლობაში.
5. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
6. მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
7. დააბრუნეთ აქსესუარები და თაროების მოხსნადი დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში.

## 6. ყოველდღიური გამოყენება

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 6.1 გაცხელების ფუნქციები



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



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



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



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



საკვების შეწვა ნაკლები ზეთით და საცხობი ქაღალდის გარეშე



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



**გალღობა**  
საკვები პროდუქტის (ბოსტნეულისა და ხილის) გაღობვა. გაღობვის დრო დამოკიდებულია გაყინული საკვები პროდუქტის ოდენობასა და ზომაზე.



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



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



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



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

### 6.2 შენიშვნები შემდეგზე: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

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

ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება 30 წამის შემდეგ.

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

### 6.3 პარამეტრი: გაცხელების ფუნქციები

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

» სწრაფი გაცხელება - დიდხანს დააჭირეთ, გაცხელების დროის შესამცირებლად. ხელმისაწვდომია გაცხელების ზოგიერთი ფუნქციისათვის.

ვენტილატორი შესაძლოა ავტომატურად ჩაირთოს.

6.4 შესვლა: მენიუ: ≡

გახსენით მენიუ მზადების დამხმარე ჭურჭელსა და პარამეტრებზე წვდომისათვის.

1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური ≡-ზე.

ეკრანზე აისახება ✕, ∞ /, ⚙.

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

6.5 პარამეტრი: მომზადება დახმარებით ✕

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

1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური ≡-ზე.

- 2. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ ✕. დააჭირეთ OK.
- 3. კერძის ასარჩევად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური (P1 - P...).
- დააჭირეთ ლილას OK.
- 4. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში.
- დააჭირეთ ლილას OK.
- 5. ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

ქვე-მენიუ: მომზადება დახმარებით

| ლეგენდა                                                                           |                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ფუნქციის გამოსაყენებლად, საჭიროა სენსორის კავშირის უზრუნველყოფა. გაცხენით თავს „აქსესუარების გამოყენება“. |
|  | საჭმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გაცხელეთ მოწყობილობა.                                              |
|  | თაროს დონე. იხილეთ თავი „პროდუქტის აღწერა“.                                                               |

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

| კერძი                                             | წონა                                          | თაროს დონე / აქსესუარი                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1<br>შემწვარი საქონლის ხორცი, ნახევრად უმი       |                                               |                                                                                                                                                                                                  |
| P2<br>შემწვარი საქონლის ხორცი, საშუალოდ შებრაწული | 1 - 1.5 კგ; 4-5 სმ სქელი ნაჭერი               |  2; საცხობი ლანგარი<br>შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.                  |
| P3<br>შემწვარი საქონლის ხორცი, კარგად შებრაწული   |                                               |                                                                                                                                                                                                  |
| P4<br>სტიკი, საშუალოდ შებრაწული                   | 180 - 220 გრ. თითო ნაჭერზე; 3 სმ სქელი ნაჭერი |  3; შესაწავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე<br>შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში. |

| კერძი                                                                                                                | წონა                                                  | თაროს დონე / აქსესუარი                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P5<br>შემწვარი /<br>მოშუშული<br>საქონლის ზორცი<br>(შემწვარი ნეკნი,<br>საქონლის ბარკლის<br>რბილი ნაწილი,<br>ჩალადაჯი) | 1.5 - 2 კგ                                            |  2; შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე<br>შეწვით ზორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ<br>ტაფაზე. დაამატეთ სითხე. მოათავსეთ ღუმელში. |
| P6<br>შემწვარი საქონლის<br>ზორცი, ნახევრად<br>უმი (ნელი<br>მომზადება)                                                |                                                       |                                                                                                                                                                                                                    |
| P7<br>შემწვარი საქონლის<br>ზორცი, საშუალოდ<br>შებრაწული (ნელი<br>მომზადება)                                          | 1 - 1.5 კგ; 4-5 სმ<br>სქელი ნაჭერი                    |  2; საცნობი ლანგარი<br>შეწვით ზორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ<br>ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.                                   |
| P8<br>შემწვარი საქონლის<br>ზორცი, კარგად<br>შებრაწული (ნელი<br>მომზადება)                                            |                                                       |                                                                                                                                                                                                                    |
| P9<br>საქონლის ზორცის<br>ფილე, ნახევრად უმი<br>(ნელი მომზადება)                                                      |                                                       |                                                                                                                                                                                                                    |
| P10<br>საქონლის ზორცის<br>ფილე, საშუალოდ<br>შებრაწული (ნელი<br>მომზადება)                                            | 0,5 - 1,5 კგ; 5 - 6<br>სმ სქელი ნაჭერი                |  2; საცნობი ლანგარი<br>შეწვით ზორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ<br>ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.                                   |
| P11<br>საქონლის ზორცის<br>ფილე, შებრაწული<br>(ნელი მომზადება)                                                        |                                                       |                                                                                                                                                                                                                    |
| P12<br>შემწვარი ზბოს<br>ზორცი (მაგ., ბეჭი)                                                                           | 0.8 - 1.5 კგ; 4 სმ<br>სქელი ნაჭერი                    |  2; შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე<br>დაამატეთ სითხე. შეწვით თავდაზურული.                                                      |
| P13<br>ღორის ზორცის<br>კისერი ან ბეჭი                                                                                | 1.5 - 2 კგ                                            |  2; შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე<br>გადააბრუნეთ ზორცი მომზადების ნახევარი დროის<br>გასვლის შემდეგ.                          |
| P14<br>ღორის ზორცის<br>აწეწილი (ნელი<br>მომზადება)                                                                   | 1.5 - 2 კგ                                            |  2; საცნობი ლანგარი<br>გადააბრუნეთ ზორცი მომზადების ნახევარი დროის<br>გასვლის შემდეგ, რათა თანაბრად დაიბრაწოს.                  |
| P15<br>ღორის ზურგიდან<br>ამოჭრილი ზორცის<br>რბილი ნაჭერი,<br>ახალი                                                   | 1 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ<br>სქელი ნაჭერი                  |  2; შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე                                                                                           |
| P16<br>ღორის ნეკნები                                                                                                 | 2 - 3 კგ;<br>გამოიყენეთ უმი,<br>2-3 სმ თხელი<br>ნეკნი |  3; ღრმა ტაფა<br>ჭურჭლის ძირის დასაფარად დაამატეთ სითხე.<br>გადააბრუნეთ ზორცი მომზადების ნახევარი დროის<br>გასვლის შემდეგ.      |

| კერძი                              | წონა                              | თაროს დონე / აქსესუარი                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P17 ცხვრის ფეხი ძვლებით            | 1.5 - 2 კგ; 7 - 9 სმ სქელი ნაჭერი |  2; შესაწვავი ჭურჭელი საცხოზ ლანგარზე დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.                           |
| P18 მთლიანი ქათამი                 | 1 - 1.5 კგ; ახალი                 |  2; კასეროლის ჭურჭელი საცხოზ ლანგარზე ყველა მხრიდან თანაბრად შესაწვავად, გადააბრუნეთ ქათამი მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ.       |
| P19 ნახევარი ქათამი                | 0.5 - 0.8 კგ                      |  3; საცხოზი ლანგარი                                                                                                                         |
| P20 ქათმის მკერდი                  | 180 - 200 გრ. თითო ნაჭერზე        |  2; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე.                                                    |
| P21 ქათმის ფეხები, ახალი           | -                                 |  3; საცხოზი ლანგარი<br>თუ ქათმის ფეხები ჯერ დაამარინადეთ, მოსამზადებლად გამოიყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა და უფრო ხანგრძლივი პერიოდი. |
| P22 მთლიანი იხვი                   | 2 - 3 კგ                          |  2; შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე მოათავსეთ ხორცი შესაწვავ ჭურჭელზე. გადააბრუნეთ იხვი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.         |
| P23 მთლიანი ბატი                   | 4 - 5 კგ                          |  2; ღრმა ტაფა დადეთ ხორცი ღრმა საცხოზ ლანგარზე. გადააბრუნეთ ბატი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.                                  |
| P24 ხორცის ნაჭერი                  | 1 კგ                              |  2; ბადისებრი თარო                                                                                                                          |
| P25 მთლიანი თევზი, გრილზე შემწვარი | 0.5 - 1 კგ თითო თევზზე            |  2; საცხოზი ლანგარი წაუსვით თევზს კარაქი, სანელებლები და მწვანელი.                                                                          |
| P26 თევზის ფილე                    | -                                 |  3; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე                                                                                                     |
| P27 ჩიზქეიქი                       | -                                 |  2;  28 სმ თუნუქის საცხოზი ფორმა ბადისებრ თაროზე       |
| P28 ვაშლის ნამცხვარი               | -                                 |  3; საცხოზი ლანგარი                                                                                                                       |
| P29 ვაშლის ტარტი                   | -                                 |  2; ღვეჯელის ფორმა ბადისებრ თაროზე                                                                                                        |
| P30 ვაშლის ღვეჯელი                 | -                                 |  1;  22 სმ ღვეჯელის ფორმა ბადისებრ თაროზე              |
| P31 ბრაუნი                         | 2 კგ ცომის                        |  3; ღრმა ტაფა                                                                                                                             |
| P32 მაფინები                       | -                                 |  3; მაფინის ლანგარი ბადისებრ თაროზე                                                                                                       |

| კერძი                                                    | წონა       | თაროს დონე / აქსესუარი                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P33 ფუნთუშის ნამცხვარი                                   | -          | <input type="checkbox"/> 2; ფუნთუშის ტაფა ბადისებრ თაროზე                                                                         |
| P34 გამომცხვარი კარტოფილი                                | 1 კგ       | <input type="checkbox"/> 2; საცხობი ლანგარი მოათავსეთ მთლიანი კანიანი კარტოფილი საცხობ ლანგარზე.                                  |
| P35 მსხვილად დაჭრილი კარტოფილის ნაჭრები                  | 1 კგ       | <input type="checkbox"/> 3; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით დაჭერით კარტოფილი ნაჭრებად.                                          |
| P36 გრილზე მომზადებული შერეული ბოსტნეული                 | 1 - 1.5 კგ | <input type="checkbox"/> 3; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით დაჭერით ბოსტნეული ნაწილებად.                                         |
| P37 კროკეტები, გაყინული                                  | 0.5 კგ     | <input type="checkbox"/> 3; საცხობი ლანგარი                                                                                       |
| P38 შემწვარი კარტოფილი, გაყინული                         | 0.75 კგ    | <input type="checkbox"/> 3; საცხობი ლანგარი                                                                                       |
| P39 ხორცის / ბოსტნეულის ლაზანია პასტას მშრალი ფირფიტებით | 1 - 1.5 კგ | <input type="checkbox"/> 2; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე                                                                     |
| P40 კარტოფილის გრატენი (უმე კარტოფილი)                   | 1 - 1.5 კგ | <input type="checkbox"/> 1; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გადააბრუნეთ კერძები მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.       |
| P41 პიცა ახალი, თხელი                                    | -          | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით                                  |
| P42 პიცა ახალი, სქელი                                    | -          | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით                                  |
| P43 კიში                                                 | -          | <input type="checkbox"/> 2; საცხობი თუნუქის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე                                                               |
| P44 ბაგეტი / ჩიაბატა / თეთრი პური                        | 0.8 კგ     | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით თეთრ პურს მეტი დრო ესაჭიროება.   |
| P45 მთლიანი მარცვლეულის / ჭვავის / შავი პური             | 1 კგ       | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით / ფუნთუშის ტაფით ბადისებრ თაროზე |

## 6.6 შეცვლა: პარამეტრები

1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური .
2. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ . დააჭირეთ OK.
3. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური პარამეტრის ასარჩევად. დააჭირეთ ლილავს OK.

4. დაატრიალეთ სახელური მნიშვნელობის დასარეგულირებლად. დააჭირეთ ლილავს OK.
5. გამორთეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური, რომ დატოვოთ მენიუ.

## ქვე-მენიუ: პარამეტრები

| პარამეტრი                                | მნიშვნელობა                                                   |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 01 დღის მონაკვეთი                        | შეცვლა                                                        |
| 02 ეკრანის სიკაშკაშე                     | 1 - 5                                                         |
| 03 დილაკის ტონები                        | 1 - მოკლე ხმოვანი სიგნალი, 2 - დაჩხაკუნება, 3 - ხმის გამორთვა |
| 04 ხმოვანი სიგნალის დონე                 | 1 - 4                                                         |
| 05 საკვები პროდუქტების სენსორი მოქმედება | 1 - გამაფრთხილებელი სიგნალი და შეწყვეტა, 2 - სიგნალი          |

| პარამეტრი                    | მნიშვნელობა           |
|------------------------------|-----------------------|
| 06 მუშაობის ტაიმერი          | ჩართვა / გამორთვა     |
| 07 სინათლე                   | ჩართვა / გამორთვა     |
| 08 სწრაფი გაცხელება          | ჩართვა / გამორთვა     |
| 09 წმენდის შემსწავლელი       | ჩართვა / გამორთვა     |
| 10 დემო-რეჟიმი               | აქტივაციის კოდი: 2468 |
| 11 პროგრამული ვერსია         | შემოწმება             |
| 12 ყველა პარამეტრის განულება | დიახ / არა            |

## 7. დამატებითი ფუნქციები

### 7.1 ჩაკეტვა

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.

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

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

ⓘ OK - ხანგრძლივად დააჭირეთ ამ ფუნქციის გასააქტიურებლად.

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

ⓘ OK - ხანგრძლივად დააჭირეთ ფუნქციის გამოსართავად.

### 7.2 ავტომატური გამორთვა

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

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

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

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

### 7.3 გამაგრებული ვენტილატორი

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

## 8. საათის ფუნქციები

### 8.1 ტაიმერის ფუნქციების აღწერილობა

|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>წუთობრივი მემსენებელი</b>     | უკუთვლის ტაიმერის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ზმა. ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე და მისი დაყენება ნებისმიერ დროს არის შესაძლებელი. |
| <br><b>მომზადების დრო</b>            | საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ზმა და გაცხელების ფუნქცია ავტომატურად გამოირთვება.                                           |
| <br><b>დროში დაყოვნებული დაწყება</b> | საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.                                                                                                                     |
| <br><b>მუშაობის ტაიმერი</b>          | მოწყობილობის მუშაობის ხანგრძლივობის ჩვენება. მაქსიმუმი არის 23 სთ 59 წთ. ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე და მისი დაყენება ნებისმიერ დროს არის შესაძლებელი.       |

### 8.2 პარამეტრი: წუთობრივი მემსენებელი

- დააჭირეთ ღილაკს .  
ეკრანზე გამოჩნდება: 0:00 და .
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რომ დააყენოთ წუთობრივი მემსენებელი.
- დააჭირეთ ღილაკს OK. ტაიმერი დაუყოვნებლივ დაიწყებს უკუთვლას.

### 8.3 პარამეტრი: მომზადების დრო



- დაატრიალეთ სახელურები გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად და ტემპერატურის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ  სანამ დისპლეი აჩვენებს: 0:00 და .

- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რომ დააყენოთ მომზადების დრო.
- დაჭირეთ OK. ტაიმერი დაუყოვნებლივ დაიწყებს უკუთვლას.
- როდესაც დრო დასრულდება, დააჭირეთ ღილაკს OK და დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური გათიშვის პოზიციაზე დასაყენებლად.

### 8.4 პარამეტრი: დროში დაყოვნებული დაწყება

- დაატრიალეთ სახელურები გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად და ტემპერატურის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ  სანამ დისპლეი აჩვენებს:  და START.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური დაწყების დროის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ ღილაკს OK.  
ეკრანზე გამოჩნდება: --:--  STOP.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური დასრულების დროის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ ღილაკს OK.  
ტაიმერი დაიწყებს უკუთვლას დაყენებულ დაწყების დროზე.
- როდესაც დრო დასრულდება, დააჭირეთ ღილაკს OK და დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური გათიშვის პოზიციაზე დასაყენებლად.

### 8.5 პარამეტრი: მუშაობის ტაიმერი

- დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური  პოზიციაზე დასაყენებლად, რომ გახსნათ მენიუ.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ  / მუშაობის ტაიმერი. იხილეთ თავი „ყოველდღიური გამოყენება“, მენიუ: პარამეტრები-ით.
- დააჭირეთ OK.

4. Uptimer-ის ჩასართავად და გამოსართავად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.
5. დააჭირეთ ღილაკს OK.

## 8.6 პარამეტრი: დღის მონაკვეთი

1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური  პოზიციაზე დასაყენებლად, რომ გახსნათ მენიუ.

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

## 9. აქსესუარების გამოყენება

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 9.1 აქსესუარების ჩასმა

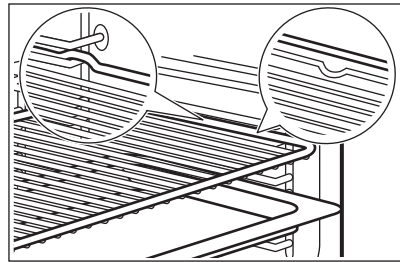
აქსესუარები ხელმისაწვდომია მოდელის მიხედვით.

დაასკანირეთ QR-კოდი, რომ გაეცნოთ, როგორ გამოიყენოთ მოწყობილობასთან ერთად მოწოდებული აქსესუარები. დამატებითი აქსესუარების შეკვეთა ცალკე შეგიძლიათ. დამატებითი ინფორმაციისთვის, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ მომწოდებელს.



ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის და დაქანებისგან დაცვას უზრუნველყოფს. ნაჭდევი ასევე გადასრიალების საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს ირგვლივ კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

ჩასვით აქსესუარი (ცხაურა / ლანგარი) თაროს დამჭერის მიმმართველ ღეროებს შორის. დარწმუნდით, რომ თარო ღუმელის კამერის უკანა მხარეს ეხება.



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

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

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

### 9.2 საკვები პროდუქტების სენსორი

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით.

დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

- $^{\circ}\text{C}$  - ტემპერატურა მოწყობილობის კამერაში. ის საკვების შიდა ტემპერატურაზე სულ მცირე  $25^{\circ}\text{C}$ -ით მაღალი უნდა იყოს.
-  - პროდუქტის შიდა ტემპერატურა. რეკომენდაციები:
  - ინგრედიენტები უნდა იყოს ოთახის ტემპერატურის.
  - არ გამოიყენოთ თხევადი კერძებისთვის.

- მომზადების დროს საკვები პროდუქტების სენსორის ნემსი სრულად უნდა იყოს ჩასმული კერძში.

## საჭმლის მომზადება: საკვები პროდუქტების სენსორი

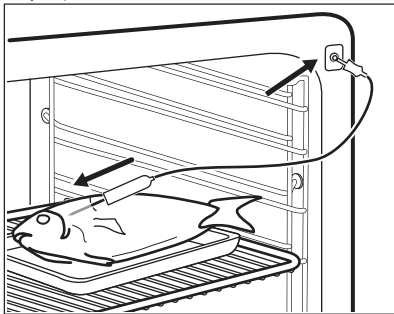
### ⚠ გარფთხილება!

არსებობს დამწვრობების მიღების რისკი, რადგან საკვები პროდუქტების სენსორი და თაროს დამჭერები ცხელდება. არ შეეხოთ საკვები პროდუქტების სენსორის შიშველი ხელებით. ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები.

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. განსაზღვრეთ გათბობის ფუნქცია ან თუ საჭიროა ღუმელის ტემპერატურა.
3. ჩასვით საკვები პროდუქტების სენსორი კერძის შიგნით:

### **ხორცი, შინაური ფრინველის ხორცი და თევზი**

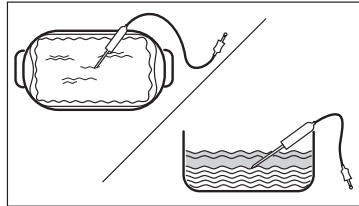
საკვები პროდუქტების სენსორის მთელი ნემსი მოათავსეთ ხორცის ან თევზის ცენტრში, ყველაზე სქელ ნაწილში.



### **კასეროლი**

საკვები პროდუქტების სენსორის წვერი ზუსტად ქვაბის ცენტრში

მოათავსეთ. საკვები პროდუქტების სენსორი მზადების დროს მყარად უნდა იყოს ერთ ადგილას. ამის მისაღწევად გამოიყენეთ მყარი ინგრედიენტი. გამოიყენეთ საცხობი ჭურჭლის რგოლი საკვები პროდუქტების სენსორის სილიკონის სახელურის დასამაგრებლად. საკვები პროდუქტების სენსორის წვერი არ უნდა ეხებოდეს საცხობი ჭურჭლის ძირს.



4. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიგნით განთავსებულ როზეტში. იხილეთ თავი „პროდუქტის აღწერა“.

ეკრანზე ნაჩვენებია საკვები პროდუქტების სენსორის მიმდინარე ტემპერატურა.

5. - დააჭირეთ სენსორის ძირითადი ტემპერატურის დასაყენებლად.
6. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური ტემპერატურის დასაყენებლად.
7. დააჭირეთ ღილაკს OK.
8. როცა საკვები დაყენებული ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ზმა. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა საკვები. გააჩანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.
9. მოხსენით საკვები პროდუქტების ტემპერატურის სენსორი ბუდიდან და ამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

## 10. მინიშნებები და რჩევები

### 10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობაროა. ისინი

დამოკიდებულია რეცეპტებზე, გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე.

თქვენმა მოწყობილობამ შესაძლოა წინა მომზადებისგან განსხვავებულად

გამოაცხოს ან შეწვას საჭმელი. ქვემოთ მოცემულ რჩევებში რეკომენდებულია ტემპერატურის, საჭმლის მომზადების დროისა და თაროს პოზიციის პარამეტრები საკვები პროდუქტების კონკრეტული ტიპებისთვის.

დაითვალეთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

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

ენერგიის დაზოგვის შესახებ რჩევების სანახავად, იხილეთ თავი “ენერგოეფექტურობა”.

**ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:**

|                                                                                   |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | საკვების ტიპი      |
|  | გაცხელების ფუნქცია |
| °C                                                                                | ტემპერატურა        |
|  | აქსესუარი          |
|  | თაროს პოზიცია      |



მომზადების დრო (წთ)

## 10.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - რეკომენდებული აქსესუარები

გამოიყენეთ მუჭი და არაამრეკლავი თუნუქის ფორმები და კონტეინერები. ისინი უკეთ შთანთქავს სითბოს, ვიდრე ღია ფერის და ამრეკლავი ჭურჭელი.

- **პიცის ტაფა** - მუჭი, არაამრეკლავი, დიამეტრით 28სმ
- **საცხობი ჭურჭელი** - მუჭი, არაამრეკლავი, დიამეტრით 26სმ
- **საცხობი ფორმები** - კერამიკის, დიამეტრით 8სმ, სიმაღლით 5 სმ
- **თუნუქის საცხობი ფორმა** - მუჭი, არაამრეკლავი, დიამეტრით 28სმ

## 10.3 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.

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

## 10.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

ტესტირება: EN 60350-1, IEC 60350-1.

## ცხობა ერთ დონეზე

|  |  |  | °C    |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| უცხიმო ბისკვიტი                                                                   | ნამდვილი კონვექციური მომზადება                                                    | გისოსებიანი თარო                                                                  | 160   | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| უცხიმო ბისკვიტი                                                                   | კონვენციური მომზადება                                                             | გისოსებიანი თარო                                                                  | 160   | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| ვაშლის ღვეზელი <sup>1)</sup>                                                      | ნამდვილი კონვექციური მომზადება                                                    | გისოსებიანი თარო                                                                  | 160   | 55 - 65                                                                           | 2                                                                                 |
| ვაშლის ღვეზელი <sup>1)</sup>                                                      | კონვენციური მომზადება                                                             | გისოსებიანი თარო                                                                  | 180   | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 |
| პატარა პური                                                                       | ნამდვილი კონვექციური მომზადება                                                    | საცხობი ლანგარი                                                                   | 140   | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| პატარა პური                                                                       | კონვენციური მომზადება                                                             | საცხობი ლანგარი                                                                   | 140   | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე <sup>2)</sup>                             | ნამდვილი კონვექციური მომზადება                                                    | საცხობი ლანგარი                                                                   | 150   | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე <sup>2)</sup>                             | კონვენციური მომზადება                                                             | საცხობი ლანგარი                                                                   | 170   | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| გახუხული პური <sup>3)</sup>                                                       | გრძელი                                                                            | გისოსებიანი თარო                                                                  | მაქს. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

<sup>1)</sup> 2 საცხობი ფორმა დიაგონალურად განთავსებული (Ø 20 სმ). მარჯვენა უფრო წინ უნდა განთავსდეს, ვიდრე მარცხენა.

<sup>2)</sup> წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა.

<sup>3)</sup> წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა 5 წთ განმავლობაში.

## მრავალდონიანი ცხობა

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

<sup>1)</sup> წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა.

## 11. მოვლა და დასუფთავება

### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 11.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით საწმენდი საშუალებები

- მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- გაწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

### ყოველდღიური მოხმარება

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

### აქსესუარები

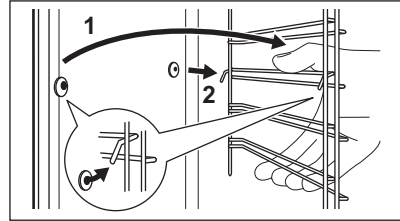
- ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ ყველა აქსესუარი. გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
- არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრკიდებიანი საგნებით.

### 11.2 თაროს დამჭერების

თაროს დამჭერების მოხსნა მოწყობილობის გასასუფთავებლად.

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

3. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.



4. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით. ტელესკოპური სასხმების მოწოდების შემთხვევაში, მისი დამჭერი სარჭები წინ უნდა იყოს მიმართული.

### 11.3 პიროლიზური წმენდა

#### ⚠ გარფთხილება!

არსებობს დამწვრობის მიღების რისკი.

#### ⚠ სიფრთხილე!

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

არ ჩართოთ ფუნქცია, თუ სრულად არ დაგიხურავთ ღუმელის კარი.

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
3. ღუმელის ინტერიერი და კარის შიდა მუშა გაწმინდეთ თბილი წყლით, რბილი ტილოთი და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
4. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური  პოზიციაზე დასაყენებლად, რომ გახსნათ მენიუ.
5. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ  და დააჭირეთ ლილავს OK.

| წმენდის<br>პროგრამა                | ხანგრძლივობა |
|------------------------------------|--------------|
| C1 - მსუბუქი<br>დასუფთავება        | 1 h          |
| C2 -<br>სტანდარტული<br>დასუფთავება | 1 h 30 min   |
| C3 -<br>საგულდაგულო<br>დასუფთავება | 3 h          |

- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური გასუფთავების პროგრამის ასარჩევად და დააჭირეთ ღილაკს OK.
- დააჭირეთ ღილაკს OK წმენდის დასაწყებად.  
წმენდის დაწყებისას მოწყობილობის კარი იბლოკება და სანათი ითიშება. კარის განბლოკვამდე ეკრანზე  გამოჩნდება.
- გასუფთავების შემდეგ გამორთულ მდგომარეობაში გადაიყვანეთ გაცხელების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური.
- დაიცადეთ, სანამ მოწყობილობა გაგრძელდება და კარი განიბლოკება. გაწმენდეთ ღუმელის ინტერიერი რბილი ტილოსა და წყლის გამოყენებით.

## 11.4 წმენდის შემხსენებელი

მზადების სესიის შემდეგ ეკრანზე

აციმციმებული -ით მოწყობილობა შეგახსენებთ პიროლიზური წმენდის გამოყენებით გასუფთავების საჭიროებას. შემახსენებლის გამორთვას ქვე-მენიუდან შეძლებთ: პარამეტრები. იხილეთ თავი „ყოველდღიური გამოყენება“, შეცვლა: პარამეტრები-ით.

## 11.5 კარის მოხსნა და მონტაჟი

გაწმენდის მიზნით თქვენ შეგიძლიათ კარის და შიდა მინის პანელის მოხსნა. მინის პანელების რიცხვი განსხვავდება სხვადასხვა მოდელისთვის.

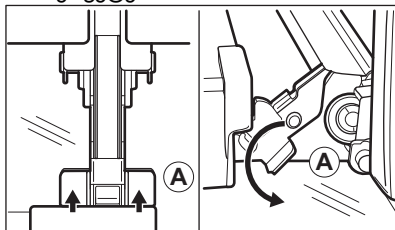
### გარფთხილება!

კარი მძიმეა.

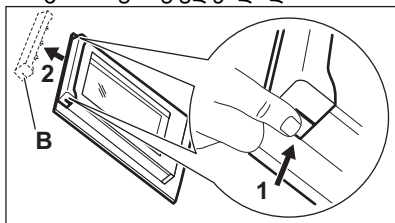
### სიფრთხილე!

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

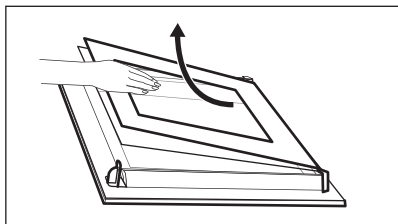
- დააწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
- ბოლომდე გააღეთ კარი.
- დააჭირეთ კარის ორი ანჯამის სამაგრ ბერკეტებს A.



- დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე (მიახლოებით კუთხე: 70°).
- დაიჭირეთ კარი თითოეული მხრიდან თითო ხელით და ზემოთა კუთხით გამოჰაჩეთ ღუმელიდან.
- მოათავსეთ კარი გარეთა მხრით ქვემოთ სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.
- დაიჭირეთ კარის საპირე B კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



- კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოჰაჩეთ.
- სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოჰაჩეთ მიმართველიდან გარეთ.



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

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

## 11.6 ნათურის გამოცვლა

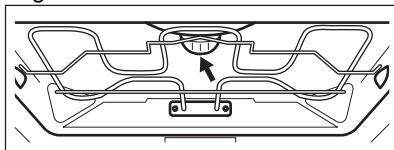
### ⚠ გარფთხილება!

ელექტროშოკის რისკი.  
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

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

### ზედა სანათი

1. დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.



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

## 12. პრობლემის აღმოფხვრა

### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 12.1 რა უნდა გავაკეთო, თუ...

| პრობლემა                                | შეამოწმეთ თუ...                                                      |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| ვერ ააქტიურებთ ან რთავთ მოწყობილობას.   | ელექტრო მოწყობილობა სწორად არის მიერთებული დენის წყაროსთან.          |
| მოწყობილობა არ ცხელდება.                | ავტომატური გამორთვის ფუნქცია გათიშულია.                              |
| მოწყობილობა არ ცხელდება.                | ელექტრო მოწყობილობის კარი დაკეტილია.                                 |
| მოწყობილობა არ ცხელდება.                | დამცველი არ არის გადამწვარი.                                         |
| მოწყობილობა არ ცხელდება.                | ჩაკეტვა დეაქტივირებულია.                                             |
| ნათურა გამორთულია.                      | ცხოვა ტენიანი ვენტილატორით - გააქტიურებულია.                         |
| ნათურა არ მუშაობს.                      | ნათურა გადამწვარია.                                                  |
| საკვები პროდუქტების სენსორი არ მუშაობს. | საკვები პროდუქტების სენსორი - ის ჩანგალი ბოლომდეა ჩასმული შტეფსელში. |

| პრობლემა                  | შეამოწმეთ თუ...                                               |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Err C2                    | თქვენ ამოიღეთ საკვები პროდუქტების სენსორი შტეკერი როზეტიდან.  |
| Err C3                    | მოწყობილობის კარი დახურულია ან კარის საკეტი არ არის გატენილი. |
| Err F102                  | ელექტრო მოწყობილობის კარი დაკეტილია.                          |
| Err F102                  | კარის საკეტი არ არის გატენილი.                                |
| ეკრანზე გამოჩნდება 00:00. | ელექტროენერგიის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო.          |



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

## 12.2 მომსახურების მონაცემები

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

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

**გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:**

მოდელი (MOD.):

პროდუქტის ნომერი (PNC):

სერიული ნომერი (S.N.):

## 13. ენერგოეფექტურობა

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

|                                                                  |                                            |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| მომწოდებლის დასახელება                                           | AEG                                        |
| მოდელის იდენტიფიკაცია                                            | NBS6P53AK 944035018<br>OS6PB51AM 944035190 |
| ენერგოეფექტურობის ინდექსი                                        | 81.2                                       |
| ენერგო ეფექტური კლასი                                            | A+                                         |
| ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმში | 1.09 კვტსთ/ციკლი                           |
| ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმში | 0.69 კვტსთ/ციკლი                           |
| კამერების რაოდენობა                                              | 1                                          |

|              |                     |
|--------------|---------------------|
| სითბოს წყარო | ელექტრობა           |
| მოცულობა     | 71 ლ                |
| ლუმენის ტიპი | ჩასაშენებელი ლუმენი |
| მასა         | NBS6P53AK 34.0 კგ   |
|              | OS6PB51AM 34.0 კგ   |

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

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

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

## 13.3 რჩევები ენერგიის დაზოგვის შესახებ

ქვემოთ მოცემული რჩევები დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვაში.

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

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

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

ერთდროულად რამდენიმე კერძის მომზადების დროს, ეცადეთ ცხობას შორის შუალედები მინიმუმამდე დაიყვანოთ.

### ვენტილატორით მზადება

როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერგიის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილატორით მზადების ფუნქციები.

### ნარჩენი სითბო

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

გამოიყენეთ ნარჩენი სითბო საკვების თბილად შესანახად და სხვა კერძების შესათბობად.

როდესაც მოწყობილობას გათიშავთ, ეკრანი აჩვენებს ნარჩენ სითბოსა და ტემპერატურას.

### საჭმლის სითბოს შენარჩუნება

ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და საკვების თბილად შესანახად აირჩიეთ შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა. ეკრანზე გამოჩნდება ნარჩენი სითბოს მაჩვენებელი ან ტემპერატურა.

### გათიშული სანათით მზადება

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

### ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერგიის დასაზოგად.

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

## 14. გარემოსდაცვითი პრობლემები

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

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

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



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....   | 28 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....           | 31 |
| 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....                   | 34 |
| 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....                  | 34 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....        | 35 |
| 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....           | 36 |
| 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....             | 41 |
| 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....                      | 42 |
| 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....          | 43 |
| 10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....           | 44 |
| 11. УХОД И ОЧИСТКА.....                    | 46 |
| 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 49 |
| 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....      | 50 |
| 14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....           | 51 |

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и .
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

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

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

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

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

### 2.2 Подключение к электросети

#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.

- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для

изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

## 2.3 Использование

### ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и очистка

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и

извлеките вилку сетевого шнура из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл.
- Стекланные панели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените стеклянные панели дверцы. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора, дверца имеет большой вес.
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

## 2.5 Пиролитическая очистка

### ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед проведением пиролитической очистки и перед первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
  - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
  - любые съемные предметы (включая полки, боковые поручни и т. д., поставляемые с прибором), особенно любые антипригарные кастрюли, сковороды, противни, посуду и т. д.
- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка выполняется при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям рекомендуется:

- обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки.
- обеспечивают хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного разогрева.

- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Как указано выше, испарения всех пиролитических духовых шкафов/остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей, и лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Держите домашних животных вдали от прибора во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.
- Высокая температура в ходе пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

## 2.6 Внутреннее освещение

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не

подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Утилизация



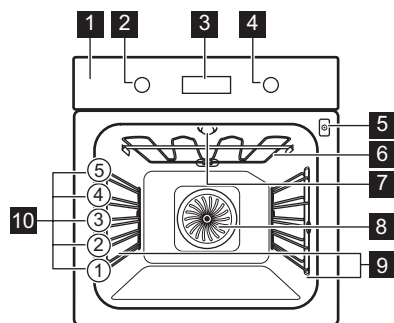
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

## 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 3.1 Общий обзор



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

## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 4.1 Включение и выключение прибора

Чтобы включить прибор:

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

Чтобы выключить прибор: поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.» **0**.

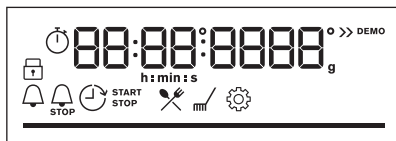
### 4.2 Общий вид панели управления



Нажмите, чтобы установить функции таймера.

|                                                                                   |                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|  | Нажмите, чтобы установить: Быстрый прогрев.                           |
|  | Нажмите, чтобы включить и выключить лампу прибора.                    |
|  | Нажмите, чтобы задать температуру внутри продукта с помощью: Термощуп |
| OK                                                                                | Нажмите для подтверждения вашего выбора.                              |

### 4.3 Индикаторы, отображаемые на дисплее



дисплей с основными функциями.

|                                                                                   |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  | Прибор заблокирован. |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|

|                                                                                   |                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Подмену: Помощь в Приготовлении.                                                                                                      |
|  | Подмену: Очистка.                                                                                                                     |
|  | Подмену: Настройки                                                                                                                    |
|  | Быстрый прогрев включена.                                                                                                             |
|  | Термощуп включена.                                                                                                                    |
|  | Таймер включена.                                                                                                                      |
|  | Время приготовления включена.                                                                                                         |
|  | Отложенный запуск включена.                                                                                                           |
|  | Таймер прямого отсчета включена.                                                                                                      |
|  | Индикатор выполнения — визуально показывает, когда прибор достигает заданной температуры или когда заканчивается время приготовления. |

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Установка текущего времени

После первого подключения к сети электропитания дождитесь, пока на дисплее появится: "00:00" или "12:00" (в зависимости от модели).

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

### 5.2 Первый предварительный разогрев и очистка

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

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Режимы нагрева



#### Горячий воздух

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



#### Традиционное приготовление

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.



#### Замороженные продукты

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



#### Пицца / AirFry

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

Жарка продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки



#### Нижний нагрев

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



#### Размораживание

Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.



#### Влажная конвекция

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



#### Гриль

Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.



#### Турбо-гриль

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



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

### 6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

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

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

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

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

### 6.3 Установка: Режимы нагрева

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

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

6.4 Вход: Меню

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

- 1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение

На дисплее отображается

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

6.5 Установка: Помощь в Приготовлении

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

- 1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение
- 2. Поворачивая ручку управления, выберите . Нажмите ОК.

- 3. Поворачивая ручку управления, выберите блюдо (P1 – P...). Нажмите ОК.
- 4. Поставьте в прибор. Нажмите ОК.
- 5. По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

Подменю: Помощь в Приготовлении

| Условные обозначения |                                                                                                       |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | Для использования этой функции необходимо подключить термощуп. См. главу «Использование аксессуаров». |
|                      | Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.                               |
|                      | Уровень полок. См. главу «Описание прибора».                                                          |

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

| Блюдо |                                                               | Вес                                                  | Уровень полок / аксессуары                                                                                                             |
|-------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1    | Ростбиф, с кровью                                             |                                                      |                                                                                                                                        |
| P2    | Ростбиф, средней прожаренности                                | 1 - 1,5 кг; кусочки толщиной 4–5 см                  | 2; эмалированный противень<br>Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.                        |
| P3    | Ростбиф, хорошо прожаренный                                   |                                                      |                                                                                                                                        |
| P4    | Стейк, средней прожаренности                                  | 180 - 220 г на каждый кусочек; кусочки толщиной 3 см | 3; емкость для жарки на решетке<br>Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.                   |
| P5    | Говядина / тушеная (верхний рубчик, верхний круглый, толстый) | 1.5 - 2 кг                                           | 2 емкость для жарки на решетке<br>Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор. |

|     | Блюдо                                                                                 | Вес                                                                                         | Уровень полок / аксессуары                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P6  | Ростбиф с кровью<br>(низкотемпературное<br>приготовление)                             |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                              |
| P7  | Ростбиф, средн.<br>(низкотемпературное<br>приготовление)                              | 1 - 1,5 кг; кусочки<br>толщиной 4–5 см                                                      |  2; эмалированный противень<br>Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение не-<br>скольких минут. Вставьте в прибор.                                       |
| P8  | Ростбиф, хорошо<br>прожаренный (низ-<br>котемпературное<br>приготовление)             |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                              |
| P9  | Филе говядины, с<br>кровью (низкотемпе-<br>ратурное приготовле-<br>ние)               |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                              |
| P10 | Филе говядины,<br>средней<br>прожаренности (низ-<br>котемпературное<br>приготовление) | 0,5–1,5 кг; кусочки<br>толщиной 5–6 см                                                      |  2; эмалированный противень<br>Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение не-<br>скольких минут. Вставьте в прибор.                                       |
| P11 | Филе говядины,<br>прожаренное (низко-<br>температурное при-<br>готовление)            |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                              |
| P12 | Жареная телятина<br>(например, лопатка)                                               | 0.8 - 1.5 кг; кусоч-<br>ки толщиной 4 см                                                    |  2; емкость для жарки на решетке<br>Добавьте жидкость. Жарка закрыта.                                                                                       |
| P13 | Жареная свинина,<br>шея или плечо                                                     | 1.5 - 2 кг                                                                                  |  2 емкость для жарки на решетке<br>По истечении половины срока приготовления пере-<br>верните мясо.                                                         |
| P14 | Томленая свинина<br>(низкотемпературное<br>приготовление)                             | 1.5 - 2 кг                                                                                  |  2; эмалированный противень<br>По прошествии половины времени приготовления пе-<br>реверните мясо для равномерного подрумянивания.                          |
| P15 | Свинная вырезка,<br>свежая                                                            | 1 - 1.5 кг; кусочки<br>толщиной 5–6 см                                                      |  2; емкость для жарки на решетке                                                                                                                          |
| P16 | Свинная грудинка                                                                      | 2 - 3 кг; исполь-<br>зуйте сырую и<br>тонко нарезанную<br>свин. грудинку<br>толщиной 2–3 см |  3; противень для жарки<br>Накройте дно блюда жидкостью. По истечении поло-<br>вины срока приготовления переверните мясо.                                 |
| P17 | Ножка ягненка с<br>костями                                                            | 1.5 - 2 кг; кусочки<br>толщиной 7–9 см                                                      |  2; емкость для приготовления жаркого на эм-<br>алированном противне<br>Добавьте жидкость. По истечении половины срока<br>приготовления переверните мясо. |

|     | Блюдо                  | Вес                           | Уровень полок / аксессуары                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P18 | Цыпленок, целиком      | 1 - 1.5 кг; свеж.             |  2; блюдо для запеканки на <b>эмалированном противне</b><br>По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания. |
| P19 | Половина цыпленка      | 0.5 - 0.8 кг                  |  3; <b>эмалированный противень</b>                                                                                                                           |
| P20 | Куриная грудка         | 180 - 200 г на каждый кусочек |  2; запеканка с горкой на <b>решетке</b><br>Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.                                                   |
| P21 | Кур. окорочка, свеж.   | -                             |  3; <b>эмалированный противень</b><br>Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше.                       |
| P22 | Утка, целиком          | 2 - 3 кг                      |  2; емкость для жарки на <b>решетке</b><br>Положите мясо на блюдо для жарки. По прошествии половины времени приготовления переверните утку.                  |
| P23 | Гусь, целиком          | 4 - 5 кг                      |  2; <b>противень для жарки</b><br>Поместите мясо на эмалированный противень. По прошествии половины времени приготовления перевернуть гусь.                  |
| P24 | Митлоф                 | 1 кг                          |  2; <b>решетка</b>                                                                                                                                           |
| P25 | Рыба на гриле, целиком | 0.5 - 1 кг на рыбу            |  2; <b>эмалированный противень</b><br>Наполните рыбу сливочным маслом, специями и травами.                                                                   |
| P26 | Рыбное филе            | -                             |  3; запеканка с горкой на <b>решетке</b>                                                                                                                     |
| P27 | Чизкейк                | -                             |  2;  28 см Разъемная форма для выпечки на <b>решетке</b>                    |
| P28 | Яблочный пирог         | -                             |  3; <b>эмалированный противень</b>                                                                                                                          |
| P29 | Яблочный тарт          | -                             |  2; форма для пирога на <b>решетке</b>                                                                                                                     |
| P30 | Яблочный пирог         | -                             |  1;  22 см форма для пирога на <b>решетке</b>                           |
| P31 | Шоколадный Торт        | 2 кг теста                    |  3; <b>противень для жарки</b>                                                                                                                             |
| P32 | Маффины                | -                             |  3; противень для маффинов на <b>решетке</b>                                                                                                               |
| P33 | Пирог-каравай          | -                             |  2; прямоугольная форма на <b>решетке</b>                                                                                                                  |
| P34 | Запеченный картофель   | 1 кг                          |  2; <b>эмалированный противень</b><br>Выложить на противень цельный картофель с кожей.                                                                     |

|     | Блюдо                                                    | Вес        | Уровень полок / аксессуары                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----|----------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P35 | Картофель, ломтики                                       | 1 кг       |  3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки<br>Нарезать картофель на кусочки.                                                                                                 |
| P36 | Овощи на гриле                                           | 1 - 1.5 кг |  3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки<br>Нарезать овощи на кусочки.                                                                                                     |
| P37 | Крокеты, замороженные                                    | 0.5 кг     |  3; эмалированный противень                                                                                                                                                               |
| P38 | Картофель фри, замороженный                              | 0.75 кг    |  3; эмалированный противень                                                                                                                                                               |
| P39 | Мясо/овощная лазанья с сухими листами макаронных изделий | 1 - 1.5 кг |  2; форма для запекания на решетке                                                                                                                                                        |
| P40 | Картофельная запеканка (сырой картофель)                 | 1 - 1.5 кг |  1; форма для запекания на решетке<br>По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.                                                                                        |
| P41 | Свежая пицца, тонкая                                     | -          |   2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки                                            |
| P42 | Свежая пицца, толстая                                    | -          |   2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки                                            |
| P43 | Киш                                                      | -          |  2; форма для выпечки на решетке                                                                                                                                                          |
| P44 | Багет/чабатта/белый хлеб                                 | 0.8 кг     |   2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки<br>На белый хлеб требуется больше времени. |
| P45 | Цельнозерновой/Ржаной/Черный хлеб                        | 1 кг       |   2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки/прямоугольная форма на решетке             |

## 6.6 Изменение: Настройки

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

## Подменю: Настройки

|    | Установка               | Значение                                  |
|----|-------------------------|-------------------------------------------|
| 01 | Установка Времени Суток | Замените                                  |
| 02 | Яркость дисплея         | 1 - 5                                     |
| 03 | Тоны Кнопок             | 1 — Сигнал, 2 — Щелчок, 3 — Звук выключен |
| 04 | Громкость сигнала       | 1 - 4                                     |

| Установка | Значение                                                                                         |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 05        | Термощуп Действие<br>1 — Предупреждающий сигнал и прекращение работы, 2 — Предупреждающий сигнал |
| 06        | Таймер прямого отсчета<br>Вкл/Выкл                                                               |
| 07        | Освещение<br>Вкл/Выкл                                                                            |
| 08        | Быстрый прогрев<br>Вкл/Выкл                                                                      |

| Установка | Значение                                          |
|-----------|---------------------------------------------------|
| 09        | Напоминание О Чистке<br>Вкл/Выкл                  |
| 10        | Деморежим<br>Код запуска: 2468                    |
| 11        | Версия ПО (программного обеспечения)<br>Проверьте |
| 12        | Заводские Установки<br>Да/Нет                     |

## 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 7.1 Блокир. кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

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

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

 ОК — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию.

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

 ОК — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

### 7.2 Автоматическое выключение

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

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

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

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

### 7.3 Вентилятор охлаждения

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

## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Описание функций таймера

|                                                                                                                    |                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Таймер</b>                 | Установка времени обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал. Эта функция не влияет на работу прибора и может быть задана в любое время. |
| <br><b>Время приготовления</b>    | Установка продолжительности приготовления. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал, и режим нагрева автоматически выключится.                            |
| <br><b>Отложенный запуск</b>      | Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.                                                                                                               |
| <br><b>Таймер прямого отсчета</b> | Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Эта функция не влияет на работу прибора и может быть задана в любое время.            |

### 8.2 Установка: Таймер

1. Нажмите .

На дисплее отобразится: 0:00 и .

2. Задайте Таймер поворотом ручки управления.
3. Нажмите ОК. Сразу начнется обратный отсчет времени.

### 8.3 Установка: Время

#### приготовления

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

### 8.4 Установка: Отложенный запуск

1. Поворачивая ручки, выберите режим нагрева и установите температуру.
2. Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не появится:  и START .
3. Вращая ручку управления, задайте время пуска.
4. Нажмите ОК.

На дисплее отобразится: --:-- .

5. Вращая ручку управления, задайте время окончания.
  6. Нажмите ОК.
- Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.
7. По истечении времени нажмите ОК и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

### 8.5 Установка: Таймер прямого отсчета

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

### 8.6 Установка: Установка Времени Суток

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
2. Поверните ручку управления для выбора  / Установка Времени Суток. См. главу «Ежедневное использование», меню: Настройки.

3. Задайте время поворотом ручки управления.

4. Нажмите ОК.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

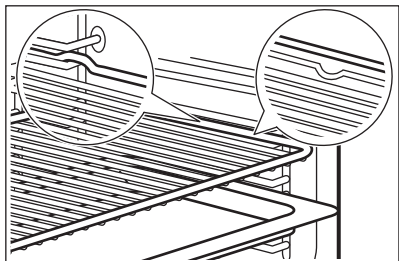
### 9.1 Установка принадлежностей

Доступные аксессуары зависят от модели. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.



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

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



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

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

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

### 9.2 Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- °C — температура внутри прибора. Она должна быть как минимум на 25 °C выше температуры внутри продукта.
-  - температуру внутри продукта.

Рекомендации:

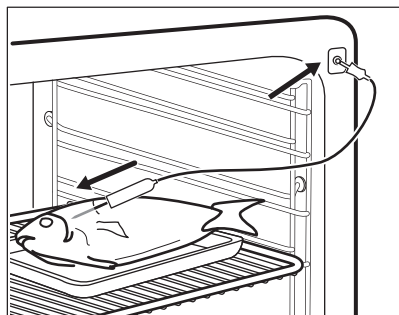
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления игла термощупа должна быть полностью вставлена в блюдо.

Приготовление при помощи: Термощуп

### ВНИМАНИЕ!

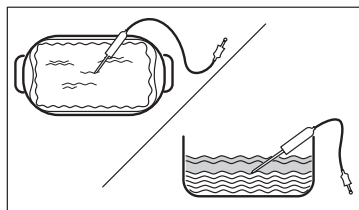
Присутствует опасность ожога, так как термощуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термощупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

1. Включите прибор.
2. Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
3. Вставьте термощуп в блюдо:  
**Мясо, птица и рыба**  
Вставьте наконечник термощупа в порцию мяса или рыбы, по возможности выбрав его самую толстую часть.



### Запеканки

Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время приготовления термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды для запекания. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.



4. Вставьте вилку термощупа в гнездо, расположенное внутри прибора. См. главу «Описание прибора».

На дисплее отобразится текущая температура термощупа:

5. Для установки температуры внутри продукта нажмите .
6. Задайте температуру при помощи ручки управления.
7. Нажмите **OK**.
8. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.
9. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

## 10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

### 10.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

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

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

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

#### Символы, используемые в таблицах:



Тип блюда



Режим нагрева

|                                                                                   |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| °C                                                                                | Температура               |
|  | Аксессуар                 |
|  | Положение противня        |
|  | Время приготовления (мин) |

### 10.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

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

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

### 10.3 Влажная конвекция

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

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

### 10.4 Информация для испытательных организаций

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

#### Выпекание на одном уровне

|  |  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Нежирный бисквит                                                                    | Горячий воздух                                                                      | Решетка                                                                             | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                   |
| Нежирный бисквит                                                                    | Традиционное приготовление                                                          | Решетка                                                                             | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                   |
| Яблочный пирог <sup>1)</sup>                                                        | Горячий воздух                                                                      | Решетка                                                                             | 160 | 55 - 65                                                                             | 2                                                                                   |
| Яблочный пирог <sup>1)</sup>                                                        | Традиционное приготовление                                                          | Решетка                                                                             | 180 | 55 - 65                                                                             | 1                                                                                   |
| Песочное печенье                                                                    | Горячий воздух                                                                      | Эмалированный противень                                                             | 140 | 25 - 35                                                                             | 2                                                                                   |

|  |  |  | °C    |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Песочное печенье                                                                  | Традиционное приготовление                                                        | Эмалированный противень                                                           | 140   | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Мелкое печенье (20 шт на противне) <b>2)</b>                                      | Горячий воздух                                                                    | Эмалированный противень                                                           | 150   | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Мелкое печенье (20 шт на противне) <b>2)</b>                                      | Традиционное приготовление                                                        | Эмалированный противень                                                           | 170   | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Тосты <b>3)</b>                                                                   | Гриль                                                                             | Решетка                                                                           | макс. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

**1)** 2 формы, размещенные по диагонали (Ø 20 см). Правая форма должна располагаться ближе к передней части решетки, чем левая.

**2)** Предварительно прогрейте пустой прибор.

**3)** Выполните предварительный разогрев пустого прибора в течение 5 мин.

### Выпекание на нескольких уровнях

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

**1)** Предварительно прогрейте пустой прибор.

## 11. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Примечание по очистке

#### Чистящие средства

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

#### Ежедневное использование

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

#### Аксессуары

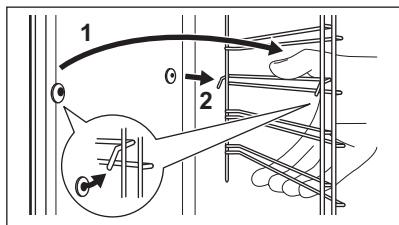
- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

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

## 11.2 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
3. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.



4. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

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

## 11.3 Пиролитическая очистка

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Не запускайте функцию, если дверца духового шкафа не была полностью закрыта.

1. Убедитесь, что прибор остыл.

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

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

6. Поверните ручку управления, чтобы выбрать программу очистки, и нажмите ОК.
7. Нажмите на ОК для начала очистки. При начале процедуры очистки дверца прибора блокируется, а лампа освещения отключается. До тех пор, пока дверца не будет разблокирована, на дисплее отображается .
8. После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».
9. Подождите, пока прибор остынет и дверца разблокируется. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью, смоченной водой.

## 11.4 Напоминание О Чистке

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

## 11.5 Снятие и установка дверцы

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.

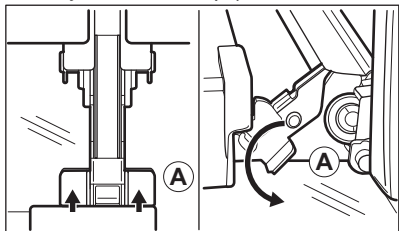
### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

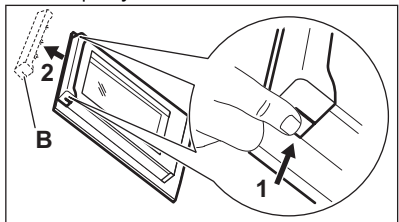
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

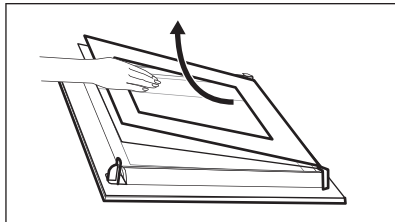


4. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
5. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
6. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.
7. Возьмитесь за дверную планку **B** на верхней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



8. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

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



10. Очистите стеклянную панель с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу.

## 11.6 Замена лампы

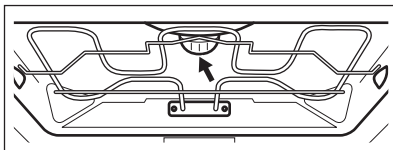
### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

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

### Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон лампы, поверните его.



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

## 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Поиск и устранение неисправностей

| Проблема                              | Убедитесь, что...                                                             |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не включается или не работает. | Прибор подключен к сети электропитания надлежащим образом.                    |
| Прибор не выполняет нагрев.           | Выключено автоматическое отключение.                                          |
| Прибор не выполняет нагрев.           | Дверца прибора закрыта.                                                       |
| Прибор не выполняет нагрев.           | Сработал предохранитель.                                                      |
| Прибор не выполняет нагрев.           | Блокир. кнопок выключена.                                                     |
| Не горит лампа освещения.             | Влажная конвекция включена.                                                   |
| Не горит лампа освещения.             | Лампа перегорела.                                                             |
| Функция Термошуп Не работает.         | Штекер Термошуп полностью вставлена в гнездо.                                 |
| Err C2                                | Вы сняли Термошуп вилку сетевого шнура.                                       |
| Err C3                                | Дверца прибора закрыта, а блокировка дверцы функционирует надлежащим образом. |
| Err F102                              | Дверца прибора закрыта.                                                       |
| Err F102                              | Блокировка дверцы исправна.                                                   |
| На дисплее появится 00:00.            | Сбой электропитания. Установка Времени Суток.                                 |



Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.

### 12.2 Данные о техническом обслуживании

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

прибор, или в авторизованный сервисный центр.

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

**Рекомендуем записать их здесь:**

Модель (MOD.):

Продуктовый номер  
(PNC):

Серийный номер (S.N.):

## 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

|                                                                                 |                                            |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------|
| Название поставщика                                                             | AEG                                        |         |
| Модель                                                                          | NBS6P53AK 944035018<br>OS6PB51AM 944035190 |         |
| Индекс энергоэффективности                                                      | 81.2                                       |         |
| Класс энергетической эффективности                                              | A+                                         |         |
| Потребление энергии в стандартном режиме                                        | 1.09 кВт·ч/цикл                            |         |
| Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется | 0.69 кВт·ч/цикл                            |         |
| Количество камер                                                                | 1                                          |         |
| Источник нагрева                                                                | Электричество                              |         |
| Объём камеры (V)                                                                | 71 л                                       |         |
| Тип духового шкафа                                                              | Встроенный духовой шкаф                    |         |
| Масса (M)                                                                       | NBS6P53AK                                  | 34.0 кг |
|                                                                                 | OS6PB51AM                                  | 34.0 кг |

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

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

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

### 13.3 Советы по энергосбережению

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

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя

дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

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

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

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

#### **Приготовление с использованием вентилятора**

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

#### **Остаточное тепло**

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

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

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

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

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

#### **Влажная конвекция**

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

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

## **14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

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

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

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



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

Може змінитися без оповіщення.

## **ЗМІСТ**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 52 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 54 |
| 3. ОПИС ВИРОБУ.....                  | 58 |
| 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....             | 58 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....   | 59 |
| 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....         | 59 |
| 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....            | 64 |
| 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....            | 65 |
| 9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....      | 66 |
| 10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....      | 67 |
| 11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....          | 69 |
| 12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....      | 72 |
| 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....          | 73 |
| 14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....            | 74 |

## **1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

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

### **1.1 Безпека дітей і вразливих осіб**

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

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

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

## **1.2 Загальна безпека**

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

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру 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.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

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

- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

## 2.2 Під'єднання до електромережі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.

- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

## 2.3 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

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

## 2.4 Догляд та очищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити.

Зверніться до авторизованого сервісного центру.

- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, дверцята важкі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

## 2.5 Піролітичне очищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднього прогрівання видаліть із камери духової шафи:
  - залишки їжі, олії або жиру, що пролилися або розсипалися;
  - будь-які знімні предмети (зокрема полиць, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції щодо піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається і гаряче повітря вивільняється з передніх охолоджувачів вентиляційних отворів.
- Піролітичне очищення виконується за високої температури, що може призвести до появи випарів від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам рекомендується:
  - забезпечити належну вентиляцію під час кожного піролітичного очищення.

- забезпечують належну вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків і або осіб із проблемами зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже чутливими до змін температури та випарів.
- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, приладдя тощо може пошкодитися під дією високої температури під час піролітичного очищення всіх духових шаф, а також може бути джерелом шкідливих випарів низького рівня безпеки.

## 2.6 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація,

вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

## 2.7 Сервіс

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

## 2.8 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

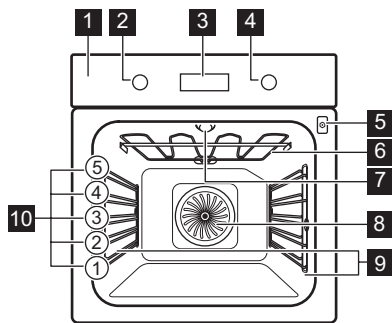
Існує небезпека травмування або задушення.

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

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

## 3. ОПИС ВИРОБУ

### 3.1 Загальний огляд



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

## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 4.1 Вмикання та вимикання приладу

Для увімкнення приладу:

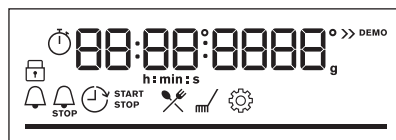
1. Натисніть перемикачі. Перемикачі висуваються.
2. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати певну функцію.
3. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати налаштування.

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

### 4.2 Огляд панелі керування

|                                                                                     |                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|  | Натисніть, щоб установити функції таймера.                                      |
|  | Натисніть, щоб встановити: Швидкий нагрів.                                      |
|  | Натисніть, щоб увімкнути та вимкнути прилад.                                    |
|  | Натисніть, щоб встановити температуру всередині страви за допомогою: Термошупа. |
| OK                                                                                  | Натисніть для підтвердження вибору.                                             |

### 4.3 Індикатори дисплея



Дисплей із основними функціями.

|                                                                                     |                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|    | Прилад заблоковано.               |
|    | Підменю: Допомога при готуванні.  |
|   | Підменю: Очищення.                |
|  | Підменю: Налаштування             |
|  | Швидкий нагрів увімкнено.         |
|  | Термошуп увімкнено.               |
|  | Таймер увімкнено.                 |
|  | Час готування увімкнено.          |
|  | Відкладений запуск увімкнено.     |
|  | Таймер прямого відліку увімкнено. |

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

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Налаштування часу

Після першого підключення до мережі дочекайтеся, доки на дисплеї не відобразиться: "00:00" або "12:00" (залежно від моделі).

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

### 5.2 Початкове попереднє прогрівання та очищення

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

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

## 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Функції нагріву



#### Вентилятор

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



#### Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.



#### Заморожена їжа

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



#### Функція «Піца» / AirFry

Для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.  
Смаження страв з меншою кількістю олії та без паперу для випікання



#### Нижній нагрів

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



#### Розморожування

Для розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.



#### Волога конвекція

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



#### Гриль

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



#### Турбо-гриль

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



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

## 6.2 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з ЕУ 65/2014 та ЕУ 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

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

## 6.3 Налаштування: Функції нагріву

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

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

## 6.4 Вхід: Меню

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

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення

На дисплеї відображається

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

## 6.5 Налаштування: Допомога при готуванні

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

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

## Підменю: Допомога при готуванні

| Позначення                                                                       |                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Для використання функції необхідно підключити термошуп. Див. розділ «Використання аксесуарів». |

| Позначення                                                                        |                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  | Попередньо прогрійте прилад перед початком готування. |
|  | Рівень полицки. Див. розділ «Опис виробу».            |

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

| Страва     |                                                                | Вага                                          | Рівень полицки / Аксесуар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b>  | Ростбіф, непросмажений                                         |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>P2</b>  | Ростбіф, помірно просмажений                                   | 1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4–5 см          |   <b>2; деко для випічки</b><br>Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.                                                                                                            |
| <b>P3</b>  | Ростбіф, добре просмажений                                     |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>P4</b>  | Стейк, помірно просмажений                                     | 180 - 220 г на шматок; скибочки товщиною 3 см |    <b>3; деко для смаження на комбінованій решітці</b><br>Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад. |
| <b>P5</b>  | Запечена/тушкована яловичина (спинна частина, вирізка, окорок) | 1.5 - 2 кг                                    |   <b>2; деко для смаження на комбінованій решітці</b><br>Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Додайте рідину. Вставте у прилад.                                                                   |
| <b>P6</b>  | Ростбіф, непросмажений (повільне готування)                    |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>P7</b>  | Ростбіф, помірно просмажений (повільне готування)              | 1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4–5 см          |   <b>2; деко для випічки</b><br>Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.                                                                                                            |
| <b>P8</b>  | Ростбіф, добре просмажений (повільне готування)                |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>P9</b>  | Філе яловичини, непросмажене (повільне готування)              |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>P10</b> | Філе яловичини, помірно просмажене (повільне готування)        | 0.5–1.5 кг; шматочки товщиною 5–6 см          |   <b>2; деко для випічки</b><br>Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.                                                                                                        |
| <b>P11</b> | Філе яловичини, просмажене (повільне готування)                |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>P12</b> | Запечена телятина (наприклад, лопатка)                         | 0.8 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4 см          |   <b>2; деко для смаження на комбінованій решітці</b><br>Додайте рідину. Запекати під кришкою.                                                                                                                         |

|     | Страва                                   | Вага                                                               | Рівень полицки / Аксесуар                                                                                                                                                                                                              |
|-----|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P13 | Запечена свиняча шийка або лопатка       | 1.5 - 2 кг                                                         |  2; деко для смаження на <b>комбінованій решітці</b><br>Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.                                         |
| P14 | Карнітас зі свинини (повільне готування) | 1.5 - 2 кг                                                         |  2; <b>деко для випічки</b><br>Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.                         |
| P15 | Спинка свинини, свіжа                    | 1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 5–6 см                               |  2; деко для смаження на <b>комбінованій решітці</b>                                                                                                  |
| P16 | Свинячі реберця                          | 2 - 3 кг; використовуйте в сирому вигляді, реберця товщиною 2–3 см |  3; <b>глибоке деко</b><br>Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.                                |
| P17 | Бараняча нога з кісткою                  | 1.5 - 2 кг; шматочки товщиною 7–9 см                               |  2; деко для смаження на <b>деко для випічки</b><br>Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.                             |
| P18 | Ціла курка                               | 1 - 1.5 кг, свіжа                                                  |  2; форма для запікання на <b>деко для випічки</b><br>Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.  |
| P19 | Половина курки                           | 0.5 - 0.8 кг                                                       |  3; <b>деко для випічки</b>                                                                                                                           |
| P20 | Курка, грудка                            | 180 - 200 г на шматок                                              |  2; форма для запікання на <b>комбінованій решітці</b><br>Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пателні.                                |
| P21 | Курячі гомілки, свіжі                    | -                                                                  |  3; <b>деко для випічки</b><br>Якщо ви спершу маринуєте курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.                               |
| P22 | Ціла качка                               | 2 - 3 кг                                                           |  2; деко для смаження на <b>комбінованій решітці</b><br>Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку, коли мине половина часу готування. |
| P23 | Ціла гуска                               | 4 - 5 кг                                                           |  2; <b>глибоке деко</b><br>Покладіть м'ясо у глибоке деко для випічки. Переверніть гуску, коли мине половина часу готування.                        |
| P24 | М'ясний рулет                            | 1 кг                                                               |  2; <b>комбінована решітка</b>                                                                                                                      |
| P25 | Ціла риба, на грилі                      | 0.5 - 1 кг на рибу                                                 |  2; <b>деко для випічки</b><br>Змастіть рибу маслом, спеціями та травами.                                                                           |
| P26 | Рибне філе                               | -                                                                  |  3; форма для запікання на <b>комбінованій решітці</b>                                                                                              |

|     | Страва                                               | Вага       | Рівень полицки / Аксесуар                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P27 | Чизкейк                                              | -          |  2; роз'ємна форма  28 см на комбінованій решітці                                                    |
| P28 | Яблучний пиріг                                       | -          |  3; деко для випічки                                                                                                                                                                  |
| P29 | Яблучний тарт                                        | -          |  2; форма для пирога на комбінованій решітці                                                                                                                                          |
| P30 | Яблучний пиріг                                       | -          |  1; форма для пирога  22 см на комбінованій решітці                                                  |
| P31 | Шоколадні тістечка                                   | 2 кг тіста |  3; глибоке деко                                                                                                                                                                      |
| P32 | Мафіни                                               | -          |  3; деко для кексів на комбінованій решітці                                                                                                                                           |
| P33 | Здобний пиріг                                        | -          |  2; форма для хліба на комбінованій решітці                                                                                                                                           |
| P34 | Печена картопля                                      | 1 кг       |  2; деко для випічки<br>Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випічки.                                                                                                     |
| P35 | Картопля по-селянські                                | 1 кг       |  3; деко для випічки, вистелене пергаментним папером<br>Поріжте картоплю на шматочки.                                                                                                 |
| P36 | Суміш овочів, запечених на грилі                     | 1 - 1.5 кг |  3; деко для випічки, вистелене пергаментним папером<br>Поріжте овочі на шматочки.                                                                                                    |
| P37 | Крокети, заморожені                                  | 0.5 кг     |  3; деко для випічки                                                                                                                                                                  |
| P38 | Картопля, заморожена                                 | 0.75 кг    |  3; деко для випічки                                                                                                                                                                  |
| P39 | М'ясна / овочева лазанья зі сухих листів для лазаньї | 1 - 1.5 кг |  2; форма для запікання на комбінованій решітці                                                                                                                                       |
| P40 | Картопляна запіканка (сира картопля)                 | 1 - 1.5 кг |  1; форма для запікання на комбінованій решітці<br>Оберніть страву, коли мине половина часу готування.                                                                              |
| P41 | Піца свіжа, тонка                                    | -          |   2; деко для випічки, вистелене пергаментним папером                                            |
| P42 | Піца свіжа, товста                                   | -          |   2; деко для випічки, вистелене пергаментним папером                                            |
| P43 | Кіш                                                  | -          |  2; форма для випічки на комбінованій решітці                                                                                                                                       |
| P44 | Багет / чіабатта / білий хліб                        | 0.8 кг     |   2; деко для випічки, вистелене пергаментним папером<br>Для білого хліба необхідно більше часу. |

| Страва                                              | Вага | Рівень полицки / Аксесуар                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Цільнозерновий / житній / чорний хліб<br><b>P45</b> | 1 кг |   2; деко для випічки, вистелене пергаментним папером / форма для випічки на комбінованій решітці |

## 6.6 Зміна: Налаштування

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

Підменю: Налаштування

| Налаштування                      | Значення                                    |
|-----------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>01</b> Час доби                | Змінити                                     |
| <b>02</b> Яскравість дисплею      | 1 - 5                                       |
| <b>03</b> Сигнали кнопок уп-равл. | 1 – сигнал, 2 – клацніть, 3 – звук вимкнено |

| Налаштування                              | Значення                                                    |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>04</b> Рівень гучності                 | 1 - 4                                                       |
| <b>05</b> Термощуп Дія                    | 1 – сигнал попередження та зупинка, 2 – сигнал попередження |
| <b>06</b> Таймер прямого відліку          | Увімк. / Вимк.                                              |
| <b>07</b> Підсвітка                       | Увімк. / Вимк.                                              |
| <b>08</b> Швидкий нагрів                  | Увімк. / Вимк.                                              |
| <b>09</b> Нагадування про очищення        | Увімк. / Вимк.                                              |
| <b>10</b> Демонстраційний режим           | Код активації: 2468                                         |
| <b>11</b> Версія програмного забезпечення | Перевірте                                                   |
| <b>12</b> Скинути всі налаштування        | Так / Ні                                                    |

## 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 7.1 Блокування

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

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

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

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

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

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

### 7.2 Автоматичне вимикання

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

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

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

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

## 7.3 Вентилятор охолодження

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

## 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 8.1 Опис функцій таймера

|                                                                                                                    |                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Таймер</b>                 | Налаштування часу зворотного відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал. Ця функція не впливає на роботу приладу й може бути встановлена будь-коли. |
| <br><b>Час готування</b>          | Встановлення тривалості готування. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал і функція нагріву автоматично вимкнеться.                                      |
| <br><b>Відкладений запуск</b>     | Відкладання початку та/або завершення готування.                                                                                                                         |
| <br><b>Таймер прямого відліку</b> | Відображення тривалості роботи приладу. Максимальна кількість — 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу приладу й може бути встановлена будь-коли.                 |

### 8.2 Налаштування: Таймер

1. Натисніть .

На дисплеї відображається: 0:00 і .

2. Поверніть ручку керування, щоб встановити Таймер.
3. Натисніть **OK**. Таймер негайно починає відлік.

### 8.3 Налаштування: Час готування



1. Поверніть перемикачі, щоб вибрати функцію нагріву та встановити температуру.
2. Натискайте , доки на дисплеї не відобразиться: 0:00 і .

3. Поверніть ручку керування, щоб встановити Час готування.
4. Натисніть **OK**. Таймер негайно почне відлік.
5. Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».

### 8.4 Налаштування: Відкладений запуск

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

На дисплеї відображається: --:--  **STOP**.

5. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати час закінчення.
6. Натисніть **OK**. Таймер починає відлік у встановлений час початку.
7. Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».

### 8.5 Налаштування: Таймер прямого відліку

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Таймер прямого відліку. Див. розділ «Щоденне користування», Меню: Налаштування.

3. Натисніть **OK**.
4. Поверніть ручку керування, щоб увімкнути та вимкнути таймер прямого відліку.
5. Натисніть **OK**.

## 8.6 Налаштування: Час доби

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.

2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Час доби. Див. розділ «Щоденне користування», Меню: Налаштування.
3. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати годинник.
4. Натисніть **OK**.

# 9. ВИКОРИСТАННЯ АКЕСУАРІВ



## ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

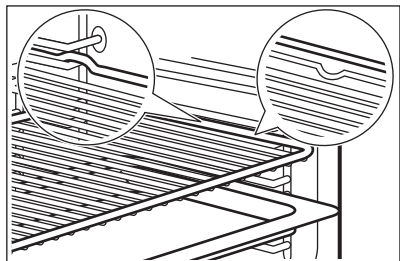
## 9.1 Встановлення аксесуарів

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



Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

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



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

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

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

## 9.2 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

- $^{\circ}\text{C}$  — температура всередині приладу. Вона має бути щонайменше на  $25^{\circ}\text{C}$  вищою за температуру всередині продукту.
-  - температура всередині продукту. Рекомендації:
- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Не використовуйте для рідких страв.
- Під час готування кінчик термощупа необхідно повністю вставити в страву.

## Готування 3: Термощуп

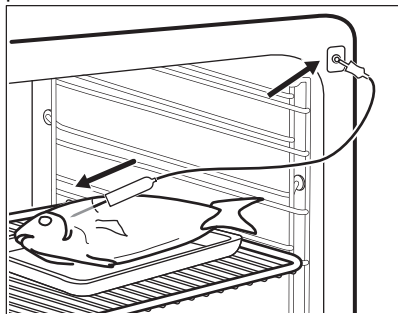


## ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик опіків, оскільки термощуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термощупа голими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

1. Увімкніть прилад.

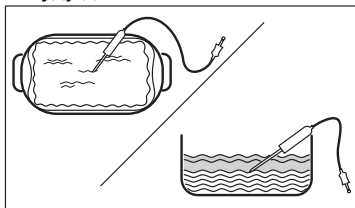
- Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
- Вставте термощуп у страву:  
**М'ясо, домашня птиця та риба**  
Вставте весь кінчик термощупа в найтовщу частину шматка м'яса або риби.



#### Страва із сирною скоринкою

Вставте кінчик термощупа точно в центр страви із сирною скоринкою. Під час готування потрібно закріпити термощуп так, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Кінчик

термощупа не має торкатися дна посуду для випікання.



- Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу.  
Див. розділ «Опис виробу».  
На дисплеї відображається поточна температура термощупа.
- натисніть, щоб встановити температуру всередині датчика.
- Поверніть ручку керування для встановлення температури.
- Натисніть **OK**.
- Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування, за потреби.
- Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

## 10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

### 10.1 Рекомендації щодо приготування

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

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

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

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

Поради щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність».

#### Символи, що використовуються в таблицях:

|  |                 |
|--|-----------------|
|  | Тип продукту    |
|  | Функція нагріву |
|  | Температура     |
|  | Акcesуар        |
|  | Рівень полицки  |



Час готування (хв)

## 10.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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

- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см

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

## 10.3 Волога конвекція

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

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

## 10.4 Інформація для дослідницьких установ

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

### Випікання на одному рівні

|  |  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Нежирний бісквіт                                                                    | Вентилятор                                                                          | Комбінована решітка                                                                 | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                   |
| Нежирний бісквіт                                                                    | Традиційне готування                                                                | Комбінована решітка                                                                 | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                   |
| Яблучний пиріг <sup>1)</sup>                                                        | Вентилятор                                                                          | Комбінована решітка                                                                 | 160 | 55 - 65                                                                             | 2                                                                                   |
| Яблучний пиріг <sup>1)</sup>                                                        | Традиційне готування                                                                | Комбінована решітка                                                                 | 180 | 55 - 65                                                                             | 1                                                                                   |
| Пісочні хлібобулочні вироби                                                         | Вентилятор                                                                          | Деко для випічки                                                                    | 140 | 25 - 35                                                                             | 2                                                                                   |
| Пісочні хлібобулочні вироби                                                         | Традиційне готування                                                                | Деко для випічки                                                                    | 140 | 25 - 35                                                                             | 2                                                                                   |

|  |  |  | °C    |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон <b>2)</b>                                    | Вентилятор                                                                        | Деко для випічки                                                                  | 150   | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон <b>2)</b>                                    | Традиційне готування                                                              | Деко для випічки                                                                  | 170   | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Тост <b>3)</b>                                                                    | Гриль                                                                             | Комбінована решітка                                                               | макс. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

**1)** 2 форми розташовані по діагоналі (Ø 20 см). Права розташовується ближче до передньої частини, ніж ліва.

**2)** Попередньо прогрійте порожній прилад.

**3)** Попередньо прогрійте порожній прилад протягом 5 хв.

### Випікання на декількох рівнях

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

**1)** Попередньо прогрійте порожній прилад.

## 11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Примітки щодо очищення

#### Засоби для чищення

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

#### Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення

жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

- Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

#### Акcesуари

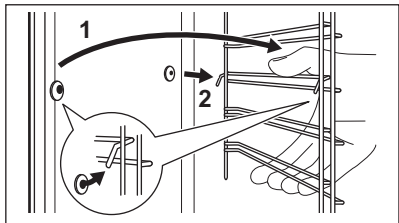
- Після кожного використання очистіть усі акcesуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте акcesуари з антипригарним покриттям з

використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

## 11.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

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



4. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

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

## 11.3 Піролітичне очищення



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.



### УВАГА

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

Не запускайте функцію, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю.

1. Дайте приладу охолонути.
2. Вийміть усі аксесуари та знімні опорні рейки.
3. За допомогою м'якої ганчірки очистьте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого засобу для миття.
4. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.

5. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  і натисніть **ОК**.

| Програма очищення      | Тривалість |
|------------------------|------------|
| C1 - Легке очищення    | 1 h        |
| C2 - Звичайне очищення | 1 h 30 min |
| C3 - Ретельне очищення | 3 h        |

6. Поверніть ручку керування, щоб вибрати програму очищення, і натисніть **ОК**.
7. Натисніть **ОК**, щоб почати очищення. Після запуску очищення дверцята приладу блокуються й лампочка не світиться. Доки дверцята заблоковано на дисплеї відображається .
8. Після очищення поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».
9. Зачекайте, доки прилад охолоне й дверцята розблокуються. Очистьте внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою і теплою водою.

## 11.4 Нагадування про очищення

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

## 11.5 Знімання та встановлення дверцят

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



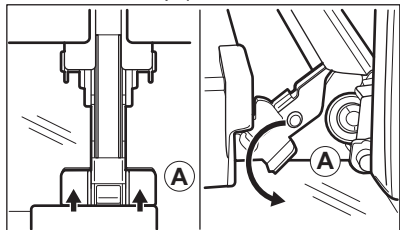
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Дверцята важкі.

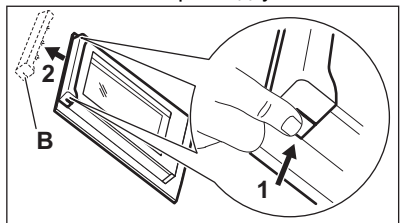
### **УВАГА**

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

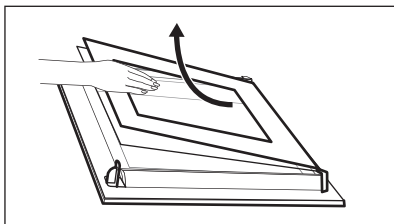
1. Дайте пристрою охолонути.
2. Повністю відчиніть дверцята.
3. Натисніть на стопорні важелі **A** на двох завісах дверцят.



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



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



10. Очистіть скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності. Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята.

## 11.6 Заміна лампи

### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

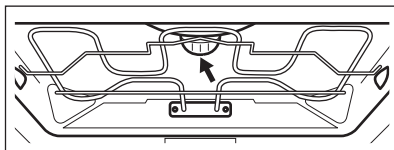
Небезпека ураження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

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

### Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



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

## 12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Дії в разі виникнення проблем

| Проблема                              | Переконайтеся в тому, що...                                  |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Пристрій не вмикається або не працює. | Прилад правильно під'єднано до електромережі.                |
| Прилад не нагрівається.               | Деактивовано автоматичне вимкнення.                          |
| Прилад не нагрівається.               | Дверцята приладу зачинені.                                   |
| Прилад не нагрівається.               | Запобіжник перегорів.                                        |
| Прилад не нагрівається.               | Блокування деактивовано.                                     |
| Лампа вимкнена.                       | Волога конвекція увімкнено.                                  |
| Лампа не світиться.                   | Лампочка перегоріла.                                         |
| Термошуп не працює.                   | Штекер Термошуп повністю вставлений у гніздо.                |
| Err C2                                | Ви вийняли штекер Термошуп з гнізда.                         |
| Err C3                                | Дверцята духової шафи зачинені або замок дверцят не зламано. |
| Err F102                              | Дверцята приладу зачинені.                                   |
| Err F102                              | Замок дверцят не зламано.                                    |
| На дисплеї відображається 00:00.      | Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби    |



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

### 12.2 Дані щодо технічного обслуговування

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

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

**Рекомендуємо записати дані тут:**

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

## 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

|                                                                                              |                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------|
| Назва постачальника                                                                          | AEG                                        |         |
| Ідентифікатор моделі                                                                         | NBS6P53AK 944035018<br>OS6PB51AM 944035190 |         |
| Індекс енергоефективності                                                                    | 81.2                                       |         |
| Клас енергоефективності                                                                      | A +                                        |         |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим                          | 1.09 кВт•год/цикл                          |         |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора | 0.69 кВт•год/цикл                          |         |
| Кількість камер                                                                              | 1                                          |         |
| Джерело нагрівання                                                                           | Електроенергія                             |         |
| Гучність                                                                                     | 71 л                                       |         |
| Тип духової шафи                                                                             | Вбудована духова шафа                      |         |
| Маса                                                                                         | NBS6P53AK                                  | 34.0 кг |
|                                                                                              | OS6PB51AM                                  | 34.0 кг |

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

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

|                                                                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Споживання енергії в режимі очікування                                                                      | 0.8 Вт |
| Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності | 20 хв  |

### 13.3 Поради щодо енергозбереження

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

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту

ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

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

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

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

### **Готування з використанням вентилятора**

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

### **Залишкове тепло**

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

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

При вимкненні приладу на дисплеї відображується залишкове тепло або температура.

### **Підтримування страви теплою**

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

### **Готування з вимкненою лампою**

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

### **Волога конвекція**

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

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

## **14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ**

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



