

AEG



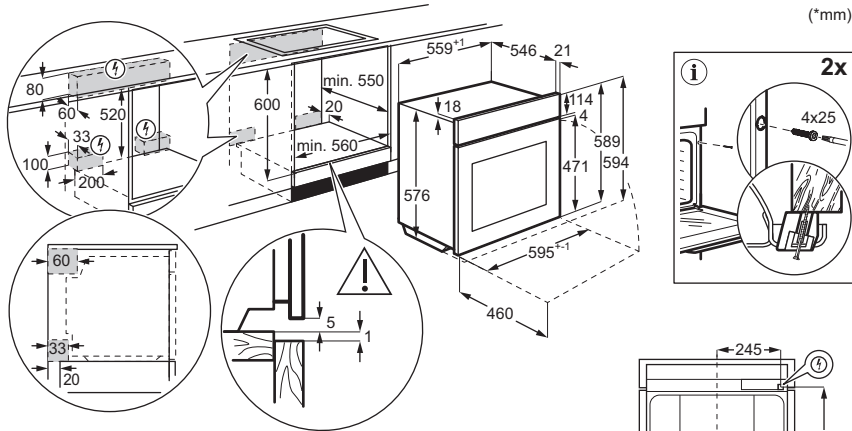
aeg.com/register



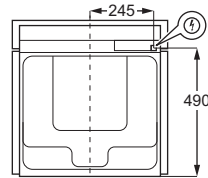
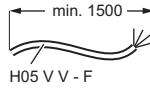
NBA5P50KAB
NBA5P521AB
NBA5P531AB
NBA5P531AB
OA5PB50SAB
OA5PB531AB
TA5PB521AB
TA5PB531AB
TA5PB53XAB

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ / ΟΡΗΑΤΥ / ΜΟΝΤΑΖ

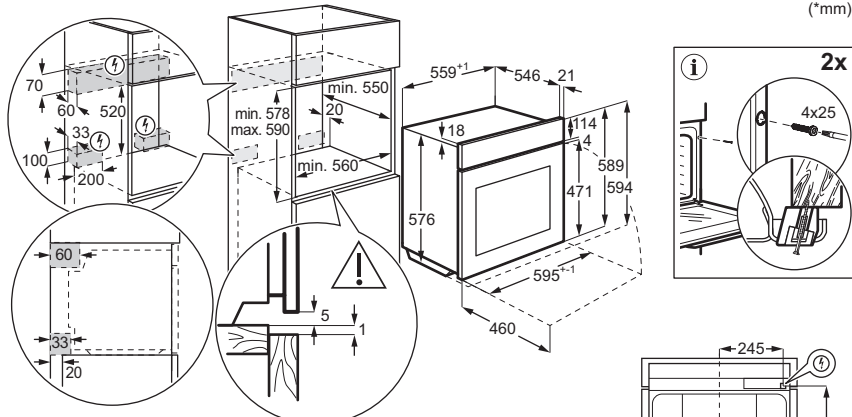
(*mm)



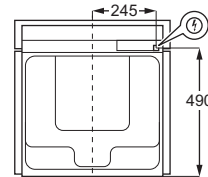
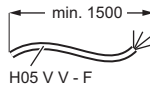
YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg
 How to install your AEG/Electrolux
 Oven with Hob - Built Under installation



(*mm)



YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg
 How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation



1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	3	6. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	14
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	5	7. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	16
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	7	8. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	17
4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	8	9. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	18
5. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	9	10. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	19

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μι-

κρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή και τις κινητές συσκευές με την εφαρμογή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα ορθά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά κατά τη διάρκεια της χρήσης και της ψύξης.
- Ενεργοποιήστε τη διάταξη ασφαλείας για παιδιά, εάν διατίθεται.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν ή να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, καταλύματα τύπου bed & breakfast, αγροτουριστικά καταλύματα και άλλα παρόμοια καταλύματα, εφόσον η χρήση δεν υπερβαίνει τα συνήθη επίπεδα οικιακής χρήσης.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τις υπερβολικές επικαθίσεις/πιτσιλιές από το εσωτερικό της συσκευής.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΪΑΣ

2.1 Εγκατάσταση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες εγκατάστασης που διατίθενται στον ιστότοπό μας.
- Να είστε προσεκτικοί όταν μετακινείτε τη συσκευή, καθώς είναι βαριά. Φοράτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληρεί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν από την εγκατάσταση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι είναι οριζοντιωμένη και ότι η πόρτα ανοίγει χωρίς κανένα εμπόδιο.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να έχουν πραγματοποιηθεί από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ηλεκτρικές προδιαγραφές της παροχής ρεύματος.

- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη. Χρησιμοποιείτε πάντα μια σωστά εγκατεστημένη αντικραδαμική πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς πολλαπλών βυσμάτων και καλώδια επέκτασης.
- Αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στο φινιρίσμα και το καλώδιο τροφοδοσίας. Εάν απαιτείται αντικατάσταση, πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Μην αφήνετε τα καλώδια τροφοδοσίας να αγγίζουν ή να πλησιάζουν την πόρτα της συσκευής ή την εσοχή κάτω από αυτήν, ειδικά όταν η συσκευή λειτουργεί ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση και μονωμένων εξαρτημάτων πρέπει να στερεώνεται με ασφάλεια και δεν πρέπει να αφαιρείται χωρίς εργασία.
- Συνδέστε το φινιρίσμα στην πρίζα μόνο αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία εγκατάστασης. Βεβαιωθείτε ότι έχετε πρόσβαση στο φινιρίσμα μετά την εγκατάσταση.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μην συνδέετε το φινιρίσμα.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Τραβάτε πάντα από το φινιρίσμα τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει μονωτική διάταξη που αποσυνδέει τη συσκευή από το δίκτυο σε όλους τους πόλους, με πλάτος ανοίγματος επαφής τουλάχιστον 3 mm.
- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φινιρίσμα τροφοδοσίας στην πρίζα.

- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φις και καλώδιο τροφοδοσίας.

2.3 Χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα εξαερισμού δεν εμποδίζονται.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέξτε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία, καθώς μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας και εύφλεκτα μείγματα από συστατικά αλκοόλης.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν έρχεται σε επαφή με το νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Κρατήστε τους σπινθήρες και τις φλόγες μακριά από τη συσκευή όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο εγκεκριμένο γυαλί και βάζα συντήρησης.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα κοντά στην συσκευή.
- Μη μοιράζετε τον κωδικό πρόσβασης Wi-Fi με άλλους.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή αντικείμενα απευθείας στον πυθμένα της κοιλότητας.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας στον πυθμένα της κοιλότητας.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
 - μην αφήνετε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή μετά το μαγείρεμα.
 - να είστε προσεκτικοί κατά την αφαίρεση ή την εγκατάσταση εξαρτημάτων.

- Ο αποχρωματισμός του σμάλτου ή του ανοξείδωτου χάλυβα δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ τηγάνι για υγρά κέικ, καθώς οι χυμοί φρούτων μπορούν να προκαλέσουν μόνιμους λεκέδες.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Εάν η συσκευή είναι εγκατεστημένη πίσω από πάνελ επίπλων επίπλων, μην κλείνετε το πάνελ κατά τη χρήση ή μέχρι να κρυώσει πλήρως η συσκευή για να αποφύγετε ζημιές από θερμότητα και υγρασία.
- Σχετικά με τους λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.
- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.4 Φροντίδα και καθάρισμα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από τη συντήρηση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα για να αποφύγετε το σπάσιμο του γυαλιού. Αν τα τζάμια της πόρτας υποστούν ζημιά, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις για να αντικαταστήσετε.
- Προσέχετε όταν αφαιρείτε την πόρτα από τη συσκευή.
- Να καθαρίζετε και να στεγνώνετε τη συσκευή, τον εσωτερικό χώρο και τα εξαρτήματά της μετά από κάθε χρήση, για να αποτρέψετε τη συμπύκνωση υδρατμών, τη διάβρωση και τη φθορά της επιφάνειας.
- Χρησιμοποιήστε ένα ύφασμα μικροκυμάτων, ζεστό νερό και ουδέτερα

απορρυπαντικά για τον καθαρισμό της συσκευής και των εξαρτημάτων. Μη χρησιμοποιείτε αρωματικά προϊόντα, συρματάκια, διαλύτες, αιχμηρά αντικείμενα ή μέταλλα.

- Ακολουθήστε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία, όταν χρησιμοποιείτε σπρέι φούρνου.

Πυρολυτικός καθαρισμός

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες πυρολυτικού καθαρισμού
- Πριν από την εκτέλεση του πυρολυτικού καθαρισμού και την αρχική προθέρμανση, αφαιρέστε από το εσωτερικό του φούρνου:
 - τυχόν υπολείμματα τροφών, χυμένες ποσότητες / αποθέσεις λαδιού ή λίπους.
 - τυχόν αφαιρούμενα αντικείμενα (συμπεριλαμβανομένων σαχαρών, πλευρικών σαχαρών κ.λπ., που παρέχονται με τη συσκευή), ειδικά τυχόν αντικολητικά μαγειρικά σκεύη, ταψιά, σκεύη κ.λπ.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού, καθώς η συσκευή γίνεται πολύ ζεστή και απελευθερώνει ζεστό αέρα από τους μπροστινούς αεραγωγούς.
- Πυρολυτικός καθαρισμός απελευθερώνει τους ατμούς από τα κατάλοιπα μαγειρικής και τα δομικά υλικά. Διασφάλιση καλού εξαερισμού κατά τη διάρκεια και μετά την αρχική προθέρμανση και τον πυρολυτικό καθαρισμό.

- Μη χύνετε και μη βάζετε νερό στην πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια και μετά από τον πυρολυτικό καθαρισμό, για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στα τζάμια.
- Οι αναθυμιάσεις από πυρολυτικούς φούρνους / υπολείμματα μαγειρέματος δεν είναι επιβλαβείς για τον άνθρωπο, συμπεριλαμβανομένων των ανήλικων ή των ατόμων με ιατρικές παθήσεις.
- Κρατήστε τα κατοικίδια μακριά από τη συσκευή κατά τη διάρκεια και ύστερα από τον πυρολυτικό καθαρισμό και την αρχική φάση προθέρμανσης. Τα μικρά κατοικίδια (ιδιαίτερα τα πουλιά και τα ερπετά) μπορεί να είναι πολύ ευαίσθητα στις μεταβολές της θερμοκρασίας και στις εκπεμπόμενες αναθυμιάσεις.
- Οι αντικολητικές επιφάνειες σε κατσαρόλες, τηγάνια, δίσκους και σκεύη μπορεί να υποστούν ζημιά από τον πυρολυτικό καθαρισμό σε υψηλή θερμοκρασία και να εκλύουν επιβλαβείς αναθυμιάσεις χαμηλής συγκέντρωσης.

2.5 Απόρριψη

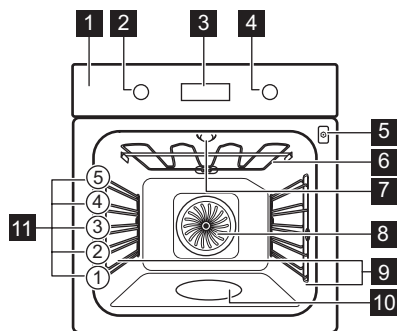
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία, έπειτα κόψτε και απορρίψτε το ηλεκτρικό καλώδιο.

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ





3.1 Γενική επισκόπηση









- 1** Πίνακας ελέγχου
- 2** Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης

- 3** Οθόνη
- 4** Διακόπτης λειτουργίας
- 5** Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 6** Εξάρτημα ζεστάματος
- 7** Λαμπτήρας
- 8** Ανεμιστήρας
- 9** Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 10** Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 11** Θέσεις σχάρας

3.2 Πίνακας ελέγχου

	Πιέστε το για να ρυθμίσετε τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.
	Πιέστε για να ρυθμίσετε: Γρήγορη θέρμανση.
	Πιέστε το για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον λαμπτήρα της συσκευής.
	Πιέστε το για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα φαγητού με: Αισθητήρα φαγητού.
OK	Πιέστε το για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Ενδείξεις οθόνης

	Η συσκευή είναι κλειδωμένη.
	Υπομενού: Μαγείρεμα με βοήθεια.
	Υπομενού: Καθαρισμός.
	Υπομενού: Ρυθμίσεις
	η επιλογή Ταχεία προθέρμανση είναι ενεργοποιημένη.
	Το μαγείρεμα στον ατμό είναι ενεργοποιημένο.

	η επιλογή Αισθ. Φαγητού είναι ενεργοποιημένη.
	η επιλογή Χρονομετρητής είναι ενεργοποιημένη.
	η επιλογή Χρόνος μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.
	η επιλογή Χρονοκαυστήρησης έναρξης είναι ενεργοποιημένη.
	η επιλογή Χρονοδιακόπτης λειτουργίας είναι ενεργοποιημένη.
	η επιλογή Wi-Fi είναι ενεργοποιημένη.
	η επιλογή Απομακρυσμένη λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.
	Μπάρα προόδου - υποδεικνύει οπτικά πότε η συσκευή φτάνει στην καθορισμένη θερμοκρασία ή πότε ολοκληρώνεται ο χρόνος μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή:

1. Πιέστε τους διακόπτες. Οι διακόπτες βγαίνουν (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα).
2. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε τη λειτουργία.
3. Στρέψτε τον διακόπτη ελέγχου για να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις.

Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή: στρέψτε τον διακόπτη για τις λειτουργίες θέρμανσης στη θέση Off 0.

4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ




4.1 Ρύθμιση της ώρας

Μετά από την πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή, περιμένετε έως ότου στην οθόνη να εμφανιστούν οι ενδείξεις: "00:00" ή "12:00" (ανάλογα με το μοντέλο).

1. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε την ώρα.
2. Πιέστε το κουμπί OK.

4.2 Αρχική προθέρμανση και καθαρισμός



1. Προθερμάνετε την άδεια συσκευή για να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αερίστε το δωμάτιο.
2. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τα στηρίγματα σχαρών.

3. Ρυθμίστε κάθε λειτουργία στη μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για συγκεκριμένες διάρκειες:  1 ώ,  15 λεπ,  15 λεπ. Ανατρέξτε στην ενότητα Καθημερινή χρήση.
4. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει.
5. Καθαρίστε με ένα πανί μικροϊνών, ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Αντικαταστήστε τα αξεσουάρ και τα στηρίγματα σχαρών.


4.3 Ασύρματη σύνδεση

Για να συνδέσετε τον φούρνο, χρειάζεστε:

- Ασύρματο δίκτυο με σύνδεση στο διαδίκτυο.
- Φορητή συσκευή συνδεδεμένη στο ίδιο ασύρματο δίκτυο.

1. Για να κατεβάσετε την εφαρμογή, σαρώστε τον κωδικό QR που βρίσκεται στο οπισθόφυλλο των οδηγιών χρήσης. Μπορείτε επίσης να κάνετε λήψη της εφαρμογής απευθείας από το App Store.
2. Ακολουθήστε τις οδηγίες αρχικής ρύθμισης της εφαρμογής.
3. Στρέψτε τον επιλογέα λειτουργιών θέρμανσης για να επιλέξετε .
4. Στρέψτε τον διακόπτη χειρισμού για να επιλέξετε  / Wi-Fi. Ενεργοποιήστε ή απενεργοποιήστε το. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Αλλαγή: Ρυθμίσεις.

Το Wi-Fi είναι ενεργοποιημένο από προεπιλογή. Για συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή απόδοση».

 Για λόγους ασφαλείας, η απομακρυσμένη λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 24 ώ. Επαναλάβετε τη διαδικασία εισαγωγής, εάν απαιτείται.

Συχνότητα	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Πρωτόκολλο	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Μέγιστη Ισχύς	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Μονάδα Wi-Fi	NIUS-50








4.4 Άδειες χρήσης λογισμικού

Το λογισμικό αυτού του προϊόντος περιέχει στοιχεία που βασίζονται σε ελεύθερο λογισμικό και λογισμικό ανοιχτού κώδικα. Το AEG αναγνωρίζει τη συμβολή των κοινοτήτων ανοιχτού λογισμικού και ρομποτικής στο έργο ανάπτυξης.

Για να αποκτήσετε πρόσβαση στον πηγαίο κώδικα αυτών των στοιχείων ελεύθερου λογισμικού και λογισμικού ανοιχτού κώδικα των οποίων οι όροι άδειας χρήσης απαιτούν δημοσίευση, καθώς και για να δείτε τις πλήρεις πληροφορίες πνευματικών δικαιωμάτων και τους ισχύοντες όρους άδειας χρήσης, επισκεφθείτε: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (κατάλογος NIUS).

5. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

5.1 Προγράμματα θέρμανσης

	Θερμός Αέρας: Ομοιόμορφο ψήσιμο, τρυφεράδα, ξήρανση
	Πάνω/Κάτω Θέρμανση: Παραδοσιακό ψήσιμο
	SteamBake: Μαγείρεμα στον ατμό
	Καταψυγμένα τρόφιμα: Τηγανιτές πατάτες, πατάτες κυδωνάτες, σπρινγκ ρολς
	Λειτουργία Πίτσα: Ψήσιμο πίτσας
	Κάτω Θέρμανση: Ψήσιμο κέικ
	Υγρός Θερμός Αέρας : Ψήσιμο

 **Γκριλ:** Φρυγάνισμα, γκριλ

 **Γκριλ με Θερμό Αέρα:** Ψήσιμο κρέατος, ρόδισμα

Ο λαμπτήρας μπορεί να σβήσει αυτόματα σε θερμοκρασία κάτω από 80°C κατά τη διάρκεια ορισμένων λειτουργιών φούρνου.


5.2 Ρύθμιση: Προγράμματα θέρμανσης


1. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
2. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.


» Ταχεία προθέρμανση - πιέστε παρατεταμένα για να μειώσετε τον χρόνο ζεστάματος.


Διατίθεται για μερικά προγράμματα. Ο ανεμιστήρας μπορεί να ενεργοποιηθεί αυτόματα.

5.3 Χρονοδιακόπτης

1. Στρέψτε τους διακόπτες για να επιλέξετε τη λειτουργία θέρμανσης και να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, εάν απαιτείται.
2. Τύπος  μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η επιθυμητή λειτουργία χρονοδιακόπτη:


 **Χρονομετρητής:** Ρυθμίστε την αντίστροφη μέτρηση. Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

 **Χρόνος μαγειρέματος:** Ρυθμίστε την αντίστροφη μέτρηση. Όταν ο χρονοδιακόπτης τελειώσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το μαγειρέμα σταματά.

 **Χρονοκαυστήρηση έναρξης:** Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του ψησίματος.

3. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε την ώρα.
4. Πατήστε OK.
5. Όταν τελειώσει ο χρόνος, πατήστε OK και γυρίστε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης, εάν χρειάζεται.

5.4 Ρύθμιση: SteamBake - Μαγείρεμα με ατμό:


1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.
2. Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού με το πολύ 250 ml νερό της βρύσης.
Μη γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν η συσκευή είναι ζεστή.
3. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα .
4. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
5. Προθερμάνετε την κενή συσκευή για 10 λεπ για να δημιουργηθεί υγρασία.
6. Τοποθετήστε το φαγητό στη συσκευή.
7. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
8. Όταν η συσκευή έχει κρυώσει, αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα της κοιλότητας με ένα μαλακό πανάκι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

5.5 Εισαγωγή: Μενού

Ανοίξτε το Μενού για να αποκτήσετε πρόσβαση σε πιάτα και ρυθμίσεις για Μαγείρεμα με βοήθεια.



1. Στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στο .

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη    .

2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας και επιλέξτε το εικονίδιο για να μεταβείτε στο υπομενού. Πίστετε OK.

5.6 Ρύθμιση: Μαγείρεμα με βοήθεια

Μαγείρεμα με βοήθεια Το υπομενού αποτελείται από προγράμματα που έχουν σχεδιαστεί για πιάτα με ειδική μαγειρική. Τα προγράμματα ξεκινούν με μια κατάλληλη ρύθμιση. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

1. Στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στο .
2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε . Πίστετε το OK.
3. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε ένα πιάτο (P1 - P...). Πίστετε το κουμπί OK.
4. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή. Πίστετε το κουμπί OK.
5. Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος όσο χρειάζεται.

Υπομενού: Μαγείρεμα με βοήθεια

Λεζάντα




Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία, πρέπει να είναι συνδεδεμένος ο αισθητήρας φαγητού. Ανατρέξτε στην ενότητα Αισθ. Φαγητού.















Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό για μαγείρεμα στον ατμό.

Λεζάντα



 Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

 Επίπεδο σκόρας. Ανατρέξτε στην ενότητα Περιγραφή προϊόντος.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **P** και ένας **αριθμός** από το φαγητό που μπορείτε να ελέγξετε στον πίνακα.



P1	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο	  2, ταψί ψησίματος
P2	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	1 - 1,5 kg, πάχους 4 - 5 cm Σοτάρετε το κρέας για λίγα λεπτά σε καυτό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P3	Ψητό βοδινό, καλοψημένο	
P4	Μπριζόλα, μέτρια, 180 - 220 g το τεμάχιο, πάχος 3 cm	   3 , σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σκόρα
		Σοτάρετε το κρέας για λίγα λεπτά σε καυτό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P5	Ψητό βοδινό / σιγοψημένο (σπαλομπριζόλα, χοντρή πλευρά) 1,5 - 2 kg	   2 , σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σκόρα
		Σοτάρετε το κρέας για λίγα λεπτά σε καυτό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P6	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο ¹⁾	  2, ταψί ψησίματος
P7	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο ¹⁾	1 - 1,5 kg, πάχους 4 - 5 cm Σοτάρετε το κρέας για λίγα λεπτά σε καυτό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P8	Ψητό βοδινό, καλοψημένο ¹⁾	
P9	Βοδινό φιλέτο, λίγο ψημένο ¹⁾	  2, ταψί ψησίματος
P10	Βοδινό φιλέτο, μέτρια ψημένο ¹⁾	0,5 - 1,5 kg, πάχους 5 - 6 cm Σοτάρετε το κρέας για λίγα λεπτά σε καυτό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P11	Βοδινό φιλέτο, καλοψημένο ¹⁾	

Ψητό μοσχάρι (π.χ. ωμοπλάτη)



  **2**, σκεύος ψησίματος στη **μεταλλική σκόρα**, 0,8 - 1,5 kg, πάχους 4cm

P12 Σοτάρετε το κρέας για λίγα λεπτά σε καυτό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε το στη συσκευή. Ψητό σκεπαστό.



Ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη, 1,5 - 2 kg

P13   **2**, σκεύος ψησίματος στη **μεταλλική σκόρα**
Προσθέστε 200 ml υγρό στο σκεύος ψησίματος.


Ψιλοκομμένο χοιρινό ¹⁾, 1,5 - 2 kg

P14   **2, ταψί ψησίματος**
Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.



Χοιρινό καρέ, 1 - 1,5 kg, πάχους 5 - 6 cm

P15   **2**, σκεύος ψησίματος στη **μεταλλική σκόρα**
Σοτάρετε το κρέας για λίγα λεπτά σε καυτό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.

Χοιρινά παϊδάκια, 2 - 3 kg, χρησιμοποιήστε νωπτά, πάχους 2 - 3 cm

P16  **3, βαθύ ταψί**
Προσθέστε υγρά για να καλύψετε τον πάτο ενός σκεύους. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.

Αρνίσιο μπούτι με κόκκαλα, 1,5 - 2 kg, πάχους 7 - 9 cm


























P17   **2**, σκεύος ψησίματος στο **ταψί ψησίματος**
Προσθέστε υγρά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.


















Ολόκληρο κοτόπουλο, 1 - 1,5 kg, φρέσκο







P18   **2**;  200 ml; σκεύος κατασκόρα στη **γάστρα**
Γυρίστε το κοτόπουλο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, για να ροδίσει ομοιόμορφα.

Μισό κοτόπουλο, 0,5 - 0,8 kg

P19   **3, ταψί ψησίματος**



P20	<p>Στήθος κοτόπουλου, 180 - 200 g το τεμάχιο</p> <p>  2, σκεύος κατασάρολας στη μεταλλική σχάρα</p> <p>Σοτάρετε το κρέας για λίγα λεπτά σε καυτό τηγάνι.</p>
P21	<p>Κοτόπουλο μπούτια, φρέσκα</p> <p>  3, ταψί ψησίματος</p> <p>Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπούτια, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα.</p>
P22	<p>Πάπια, ολόκληρη, 2 - 3 kg</p> <p>  2, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα</p> <p>Τοποθετήστε το κρέας στο σκεύος ψησίματος. Γυρίστε την πάπια μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.</p>
P23	<p>Χήνα, ολόκληρη, 4 - 5 kg</p> <p>  2, βαθύ ταψί</p> <p>Τοποθετήστε το κρέας σε βαθύ ταψί ψησίματος. Γυρίστε τη χήνα μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.</p>
P24	<p>Ρολό κιμάς, 1 kg</p> <p>  2, μεταλλική σχάρα</p>
P25	<p>Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ, 0,5 - 1 kg ανά ψάρι</p> <p>  2, ταψί ψησίματος</p> <p>Γεμίστε το ψάρι με βούτυρο, μπαχαρικά και μυρωδικά.</p>
P26	<p>Ψάρι φιλέτο</p> <p>  3, σκεύος κατασάρολας στη μεταλλική σχάρα</p>
P27	<p>Cheesecake</p> <p> 2,  28 cm ανοιγόμενη φόρμα στη μεταλλική σχάρα</p>
P28	<p>Κέικ μήλου</p> <p>  2,  100 - 150 ml, ταψί ψησίματος</p>
P29	<p>Τάρτα μήλου</p> <p> 2, φόρμα για πίτες στη μεταλλική σχάρα</p>
P30	<p>Μηλόπιτα</p> <p>  2,  100 - 150 ml,  22 cm φόρμα για πίτες στη μεταλλική σχάρα</p>
P31	<p>Κέικ Brownies, 2 kg ζύμη</p> <p> 3, βαθύ ταψί</p>

P32	<p>Μάφιν</p> <p>  2,  100 - 150 ml, ταψί για κέικ muffin στη μεταλλική σχάρα</p>
P33	<p>Κέικ φρατζόλας</p> <p> 2, φόρμα για ψωμί στη μεταλλική σχάρα</p>
P34	<p>Ψητές πατάτες, 1 kg</p> <p> 2, ταψί ψησίματος</p> <p>Χρησιμοποιήστε ολόκληρες πατάτες με τη φλούδα.</p>
P35	<p>Φέτες, 1 kg</p> <p> 3, ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος</p> <p>Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια.</p>
P36	<p>Ψητά ανάμικτα λαχανικά, 1 - 1,5 kg</p> <p> 3, ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος</p> <p>Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια.</p>
P37	<p>Κροκέτες κατεψυγμένες, 0,5 kg</p> <p> 3, ταψί ψησίματος</p>
P38	<p>Πατάτες, κατεψυγμένες, 0,75 kg</p> <p> 3, ταψί ψησίματος</p>
P39	<p>Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά φύλλα ζυμαρικών, 1 - 1,5 kg</p> <p> 2, σκεύος κατασάρολας στη μεταλλική σχάρα</p>
P40	<p>Πατάτες ογκρατέν (ωμές πατάτες) 1-1,5 kg</p> <p> 1, σκεύος κατασάρολας στη μεταλλική σχάρα</p> <p>Περιστρέψτε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.</p>
P41	<p>Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη</p> <p>  2,  100 ml, ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος</p>
P42	<p>Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη</p> <p>  2, ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος</p>
P43	<p>Κις</p> <p> 2, ταψί ψησίματος σε μεταλλική σχάρα</p>

P44	Μπαγκέτα / Τσιαμπάτα / Λευκό ψωμί, 0,8 kg
	  2;  150 ml; ταψίστρωμένο με χαρτί ψησίματος Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το λευκό ψωμί.
P45	Ψωμί ολικής άλεσης / σίκαλης / μαύρο ψωμί, 1 kg
	  2;  150 ml; ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος / φόρμα για κέικ σε μεταλλική σχάρα

1) Μαγειρεύεται σε χαμηλή θερμοκρασία.

5.7 Αλλαγή: Ρυθμίσεις

- Στρέψτε το κουμπί για τις λειτουργίες θέρμανσης σε .
- Στρέψτε τον διακόπτη χειρισμού για να επιλέξετε . Πατήστε το **OK**.
- Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη ρύθμιση. Πατήστε το **OK**.
- Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε την τιμή. Πατήστε το **OK**.
- Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να εξέλθετε από το Μενού.

Υπομενού: Ρυθμίσεις

Ρύθμιση	Τιμή
01 Ωρα	Αλλαγή
02 Φωτεινότητα Οθόνης	1 - 5
03 Ήχοι Πλήκτρων	1 - Ηχητικό σήμα, 2 - Κλικ, 3 - Σίγαση
04 Ένταση Βομβητή	1 - 4
05 Αισθ. Φαγητού Ενέργεια	1 - Συναγεμρός και διακοπή, 2 - Συναγεμρός
06 Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
07 Φωτισμός Φούρνου	ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
08 Ταχεία προθέρμανση	ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
09 Υπενθύμιση Καθαρισμού	ενεργοποίηση / απενεργοποίηση


Ρύθμιση	Τιμή
10 Wi-Fi	ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
11 Λειτουργία με τηλεχειρισμό	ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
12 Απόρριψη δικτύου	Ναι / Όχι
13 Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης: 2468
14 Έκδοση λογισμικού	Έλεγχος
15 Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Ναι / Όχι


5.8 Κλειδωμα


Η λειτουργία αυτή αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής.

Όταν ενεργοποιείται ενώ η συσκευή χρησιμοποιείται, κλειδώνει τον πίνακα ελέγχου εξασφαλίζοντας ότι οι τρέχουσες ρυθμίσεις μαγειρέματος θα συνεχίσουν χωρίς διακοπή.

Όταν ενεργοποιείται ενώ η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, διατηρεί τον πίνακα χειρισμού κλειδωμένο, αποτρέποντας την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.

 **OK** - πιάστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Ακουγεται ένα ηχητικό σήμα.  - αναβοσβήνει 3 φορές όταν ενεργοποιείται το κλειδωμα. Η πόρτα της συσκευής είναι κλειδωμένη.

 **OK** - πιάστε παρατεταμένα για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

5.9 Αξεσουάρ

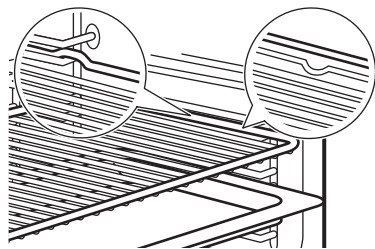


Διατίθενται αξεσουάρ ανάλογα με το μοντέλο. Σαρώστε τον κωδικό QR για να ελέγξετε τον τρόπο χρήσης των αξεσουάρ που παρέχονται με τη συσκευή σας. Μπορείτε να παραγγείλετε τα προαιρετικά αξεσουάρ ξεχωριστά. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας προμηθευτή.

Μια μικρή εγκοπή στο επάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια και παρέχει προστασία με κλίση. Το πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

Εισαγάγετε το αξεσουάρ (μεταλλική σχάρα / ταψί) ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος ραφίου. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα

εφάπτεται στο πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου .



Αν το ταψί σας έχει κλίση, τοποθετήστε το προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.


Εάν υπάρχει επιγραφή στο αξεσουάρ, βεβαιωθείτε ότι είναι στραμμένο προς το μέρος σας.

Αν χρησιμοποιείτε ταψί με οπές, τοποθετήστε το από κάτω για να συλλέξετε υγρά που στάζουν.

5.10 Αισθ. Φαγητού

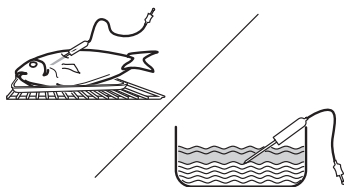
Μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:

- $^{\circ}\text{C}$ - η θερμοκρασία φούρνου. Πρέπει να είναι τουλάχιστον 25°C υψηλότερη από τη θερμοκρασία του αισθητήρα φαγητού.
-  - η θερμοκρασία αισθητήρα φαγητού.

1. Επιλέξτε μια λειτουργία θέρμανσης και τη θερμοκρασία φούρνου.
2. Τοποθετήστε την άκρη του αισθητήρα φαγητού στο κέντρο του παχύτερου

τμήματος του κρέατος ή του ψαριού. Για τα φαγητά, τοποθετήστε το άκρο του αισθητήρα φαγητού ακριβώς στο κέντρο, σταθεροποιημένο σε ένα στερεό συστατικό. Βεβαιωθείτε ότι η άκρη δεν αγγίζει τον πυθμένα του πιάτου.



3. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται μέσα στη συσκευή. Ανατρέξτε στην ενότητα Περιγραφή προϊόντος. Το Η οθόνη δείχνει την τρέχουσα θερμοκρασία του αισθητήρα φαγητού.
4. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία. Πατήστε το OK.
5. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Πιέστε οποιοδήποτε σύμβολο για να διακόψετε το σήμα. Ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, αν χρειαστεί.
6. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
7. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.






6. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

6.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται. Αν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Μετρήστε τις θέσεις σχάρας αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στους πίνακες:

	Τύπος φαγητού
	Πρόγραμμα
$^{\circ}\text{C}$	Θερμοκρασία
	Θέση σχάρας
	Χρόνος μαγειρέματος (λεπ)
	Πρόσθετες πληροφορίες

6.2 Υγρός Θερμός Αέρας









Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.






	°C			
Ζυμαρικά Ωγκρατέν	200	40 - 60	1	1)
Πατάτες Ωγκρατέν	180	80 - 100	1	1)
Μουσακάς	180	70 - 90	1	1)
Λαζάνια	180	80 - 100	1	1)
Κανελόνια	200	80 - 100	1	1)
Τάρτα με βάση το ψωμί	190	60 - 80	1	1)
Ρυζόγαλο	180	80 - 100	1	1)
Κέικ μήλου, φτιαγμένο με μείγμα αφράτου κέικ (στρογγυλή φόρμα για κέικ)	160	110 - 120	1	2)
Λευκό ψωμί	200	80 - 100	1	3)
Χοιρομέρι	180	110 - 130	1	1)4)

- 1) Χρησιμοποιήστε γυάλινο σκεύος πάνω στη μεταλλική σχάρα.
- 2) Χρησιμοποιήστε φόρμα με αποσπώμενο πάτο Ø 26 cm.
- 3) Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
- 4) Προσθέστε 200 ml νερό στο γυάλινο σκεύος.

6.3 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών


Δοκιμές σύμφωνα με το EN 60350-1, IEC 60350-1.


	°C			
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 και 4	1)2)3)
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά				
	180	21 - 31	2	2)4)


	°C			
	180	21 - 31	2	2)4)

	170	34 - 44	1 και 3	2)5)
---	-----	---------	---------	------


Μπισκ. Ζύμ. Κουρού

	140	35 - 45	2	1)
---	-----	---------	---	----

	140	35 - 45	2	1)
---	-----	---------	---	----





	140	37 - 47	2 και 4	1)3)
---	-----	---------	---------	------


Τοστ


	μέγ.	1 - 2	5	4)6)7)
---	------	-------	---	--------

- 1) Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς την πόρτα.
- 2) Προθερμάνετε την άδεια συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε: Ταχεία προθέρμανση.
- 3) Χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης στην τέταρτη θέση σχάρας.
- 4) Χρήση Μεταλλική σχάρα.
- 5) Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος παρακάτω. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς την πόρτα.
- 6) Προθερμάνετε την άδεια συσκευή για 5 λεπ. Μη χρησιμοποιείτε: Ταχεία προθέρμανση.
- 7) Σύμφωνα με: IEC 60350-1:2023.


Πρόσθετες συνταγές

		°C		
Μαρέγκες				

	3	100	90 - 180	1)2)3)
--	---	-----	----------	--------

	3	100	90 - 180	1)2)3)
---	---	-----	----------	--------

Κοτόπουλο

	2	200	60 - 80	4)
---	---	-----	---------	----

- 1) Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς την πόρτα.
- 2) Χρησιμοποιήστε χαρτί ψησίματος.
- 3) Προθερμάνετε την άδεια συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε: Ταχεία προθέρμανση.
- 4) Τοποθετήστε το κοτόπουλο με την πλευρά του στήθους προς τη μεταλλική σχάρα. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας. Γυρίστε το κοτόπουλο ανάποδα στο μέσο του χρόνου μαγειρέματος.

7. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

7.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

- Χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό διάλυμα για μεταλλικές επιφάνειες.
- Χρησιμοποιήστε το υγρό αφαίρεσης αλάτων που συνιστά ο κατασκευαστής για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αλάτων.
- Μην αποθηκεύετε τρόφιμα στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά.
- Μην πλένετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

7.2 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών



1. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.
2. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.
3. Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.
4. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχάρας στην αρχική τους θέση. Επαναλάβετε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά.

Αν υπάρχουν τηλεσκοπικοί οδηγοί, οι πείροι συγκράτησής τους πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.

7.3 Πυρολυτικός Καθαρισμός

Αυτό το πρόγραμμα καίει τα υπολείμματα σκόνης στη συσκευή. Χρησιμοποιήστε το όποτε η συσκευή σας χρειάζεται βαθύ καθαρισμό.


Αν άλλες συσκευές έχουν εγκατασταθεί στο ίδιο ντουλάπι, μην τις χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα με αυτήν τη λειτουργία. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.
2. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στήριγμα σχαρών.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό, μαλακό πανί και ήπιο απορρυπαντικό.
4. Γυρίστε τον διακόπτη για τις λειτουργίες θέρμανσης στο Σύμβολο  για να εισέλθετε Μενού.
5. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να επιλέξετε  και πατήστε **OK**

Πρόγραμμα καθαρισμού	Διάρκεια
C1 - Ελαφρύς καθαρισμός	1 h
C2 - Κανονικός καθαρισμός	1 h 30 min
C3 - Σχολαστικός καθαρισμός	3 h

6. Στρέψτε τον διακόπτη ελέγχου για να επιλέξετε το πρόγραμμα καθαρισμού και πιάστε το **OK**.


7. Πατήστε **OK** για να ξεκινήσετε τον καθαρισμό.

Όταν αρχίζει ο καθαρισμός, κλειδώνει η πόρτα της συσκευής και ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος. Μην ξεκινάτε τη λειτουργία αν δεν έχετε κλείσει εντελώς την πόρτα του φούρνου. Μέχρι να ξεκλειδώσει η πόρτα, η οθόνη εμφανίζει το .

8. Μετά τον καθαρισμό, στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

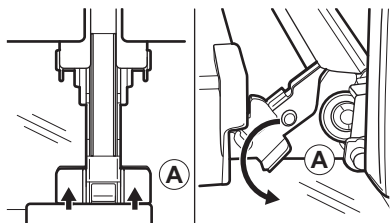
9. Περιμένετε μέχρι η συσκευή να κρυώσει και η πόρτα να ξεκλειδώσει. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί και νερό.

7.4 Υπενθύμιση Καθαρισμού

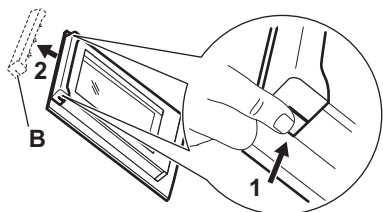
Όταν η ένδειξη  αναβοσβήνει στην οθόνη μετά την περίοδο μαγειρέματος, η συσκευή σας υπενθυμίζει να την καθαρίσετε με πυρολυτικό καθαρισμό. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση στο υπομενού: Ρυθμίσεις. Ανατρέξτε στην ενότητα Καθημερινή χρήση, Αλλαγή: Ρυθμίσεις.

7.5 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

1. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.
2. Ανοίξτε την πόρτα μέχρι κάτω.
3. Πιάστε τους μοχλούς σύσφιξης **A** στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



4. Κλείστε μερικώς την πόρτα μέχρι να σταματήσει και, στη συνέχεια, σηκώστε την από τους μεντεσέδες. Προσοχή, η πόρτα είναι βαριά.
5. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.
6. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας **B** στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απελευθερώσετε το κλιπ στερέωσης.



7. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.

8. Ανασηκώστε κάθε γυάλινο πάνελ από το επάνω άκρο του και αφαιρέστε το από τον οδηγό. Χειριστείτε προσεκτικά το γυαλί, ιδιαίτερα στις ακμές του εμπρόςθιου πάνελ. Το γυαλί μπορεί να σπάσει.
9. Καθαρίστε το γυάλινο πάνελ με νερό και σαπούνι. Στεγνώστε προσεκτικά το γυάλινο πάνελ. Μην καθαρίζετε τα γυάλινα πάνελ στο πλυντήριο πιάτων.

Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με αντίστροφη σειρά.

Βεβαιωθείτε ότι τα γυάλινα πάνελ έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, διαφορετικά η επιφάνεια της πόρτας μπορεί να υπερθερμανθεί.

7.6 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.

Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με άλλον, ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.

Επάνω λαμπτήρας

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα, για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

8. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Οι λεπτομέρειες του σέρβις αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών, που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο. Φαίνεται όταν ανοίγετε την πόρτα. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Αν η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα, σβήστε και ανάψτε την ασφάλεια του σπιτιού για να κάνετε επανεκκίνηση στη συσκευή. Αν ο κωδικός σφάλματος επαναληφθεί, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να χειριστείτε τη συσκευή. - Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα ή είναι συνδεδεμένη λανθασμένα.

Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.

- Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.
- η επιλογή Κλειδώμα είναι ενεργοποιημένη.
- Έχει ενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.

Η λάμπα δεν λειτουργεί. - Η λάμπα έχει καεί. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.

Η λάμπα είναι απενεργοποιημένη. - Υγρός Θερμός Αέρας - ενεργοποιημένη.

Το Αισθ. Φαγητού δεν λειτουργεί. - Το βύσμα Αισθ. Φαγητού δεν έχει εισαχθεί πλήρως στην υποδοχή.

Η οθόνη εμφανίζει "00:00". - Υπήρξε διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.

Err C2 - Εισαγάγετε πλήρως τον Αισθ. Φαγητού μέσα στην υποδοχή.

Err C3 - Κλείστε την πόρτα. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Ελέγξτε αν το κλειδώμα πόρτας έχει χαλάσει.

Err F102 - Κλείστε την πόρτα. Ελέγξτε αν το κλειδώμα πόρτας έχει χαλάσει.

9. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

9.1 Δελτίο πληροφοριών σχετικά με το προϊόν και πληροφορίες σχετικά με το προϊόν σύμφωνα με τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 65/2014 και (ΕΕ) αριθ. 66/2014

Όνομα προμηθευτή	AEG
Ταυτότητα μοντέλου	NBA5P50KAB 944035131 NBA5P521AB 944035069 NBA5P531AB 944035059 NBA5P531AB 944035132 OA5PB50SAB 944035135 OA5PB531AB 944035122 TA5PB521AB 944035133 TA5PB531AB 944035121 TA5PB53XAB 944035134
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	1.09 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο
Αριθμός κοιλοτήτων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Ένταση	71 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	NBA5P50KAB 33.0 kg NBA5P521AB 34.5 kg NBA5P531AB 34.5 kg NBA5P531AB 34.5 kg OA5PB50SAB 34,0 kg OA5PB531AB 34.5 kg TA5PB521AB 33.0 kg TA5PB531AB 35.0 kg TA5PB53XAB 35.0 kg

Η συσκευή έχει υποβληθεί σε δοκιμές σύμφωνα με το: EN IEC 60350-1.

9.2 Απαιτήσεις πληροφοριών σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	0,8 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής δικτύου (W)	2,0 W
Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος	20 λεπτ

Η συσκευή έχει υποβληθεί σε δοκιμές σύμφωνα με τα: EN 50564, EN 63474.

Για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της σύνδεσης ασύρματου δικτύου, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση».

9.3 Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

- Κρατήστε την πόρτα κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και αποφυγείτε να την ανοίγετε συχνά.
- Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.
- Χρησιμοποιήστε μεταλλικά ή σκούρα, μη ανακλαστικά σκεύη.
- Παραλείψτε την προθέρμανση εκτός αν είναι απαραίτητη.
- Ελαχιστοποιήστε τις διακοπές μεταξύ του ψησίματος πολλών φαγητών.
- Όταν είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό. Μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτ πριν από το τέλος του μαγειρέματος.
- Απενεργοποιήστε τη λάμπα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, εκτός εάν χρειάζεται.
- Υγρός Θερμός Αέρας (μόνο για επιλεγμένα μοντέλα) - αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με τα EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1. Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει


να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα. Σε μερικά μοντέλα απαιτούνται 30 δευτ.


- Όποτε είναι δυνατό, απενεργοποιήστε το Wi-Fi για να εξοικονομήσετε ενέργεια. Ανατρέξτε στην ενότητα Πριν από την πρώτη χρήση.
- Αυτόματη απενεργοποίηση: για λόγους ασφαλείας, αν το πρόγραμμα είναι ενεργό

και δεν αλλαχθούν οι ρυθμίσεις, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα. Εάν σκοπεύετε να εκτελέσετε ένα πρόγραμμα για διάρκεια που υπερβαίνει την ώρα αυτόματης απενεργοποίησης, ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.

- 12,5 ώ: 30-115 °C
- 8,5 ώ: 120-195 °C
- 5,5 ώ: 200-245 °C
- 3 ώ: 250-μέγιστο °C

10. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΈΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά με το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά της συσκευασίας στους κατάλληλους κάδους ανακύκλωσης. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας μέσω της ανακύκλωσης αποβλήτων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συ-

σκευών. Μην απορρίπτετε συσκευές που φέρουν σήμανση με το σύμβολο  μαζί με τα οικιακά απορρίματα. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική εγκατάσταση ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με την αρμόδια δημοτική υπηρεσία.

1. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ.....	20	7. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ.....	32
2. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР.....	22	8. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ.....	34
3. ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ.....	24	9. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ.....	34
4. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....	25	10. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ	
5. КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ.....	26	ЖАҒДАЙЛАР.....	35
6. СӨЗКӨМЕКТЕР ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР.....	31		

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Бұл құрылғыны орнату және пайдалану алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақаттарға немесе зақымға өндіруші жауапты емес.

Нұсқауларды болашақта анықтама алу үшін әрқашан қауіпсіз және қолжетімді жерде сақтаңыз.

1.1 Балалар мен осал адамдар қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен дене, сезім не ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау

салдарын түсінсе, онда қолдануына болады. 8 жасқа толмаған балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

- Балалардың құрылғымен және қолданбасы бар мобильді құрылғылармен ойнамауын қадағалау керек.
- Қаптаманы балалардан алыс ұстаңыз және оны дұрыс тастаңыз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Пайдалану және салқындату кезінде балалар мен үй жануарларын аулақ ұстаңыз.

- Қолжетімді болса, балалар қауіпсіздігі құрылғысын іске қосыңыз.
- Балалар құрылғыны қадағалаусыз тазаламауы немесе ұстамауы керек.

1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.
- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек және таңғы ас қамтамасыз етілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану орташа тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Кез келген техникалық қызмет көрсетуді орындау алдында құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Егер қуат сымы зақымдалса, ток соғу қаупін болдырмау үшін, оны өндіруші, оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы не сол сияқты

білікті маман ауыстыруы керек.

- ЕСКЕРТУ: Электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғының өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздыру элементтерін немесе құрылғы қуысының бетін ұстауға болмайды.
- Аксессуарларды немесе тұмшапеш ыдыстарын алу немесе салу үшін әрқашан тұмшапеш қолғабын киіңіз.
- Осы құрылғыға ғана арналған тағам сенсорын (ішкі температура сенсорын) пайдаланыңыз.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін алдымен сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйір қабырғаларынан ары тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.
- Құралды тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды

немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіріп, шыны шытынап кетуі мүмкін.

- Пиролитикалық тазалау алдында құрылғы

қуысынан барлық аксессуарды және артық жиналған/төгілген нәрсені кетіріңіз.

2. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

2.1 Орнату

АБАЙЛАҢЫЗ!

Осы құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Бізден веб-сайтымыздан алуға болатын орнату туралы нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғыны жылжытқанда, абай болыңыз, себебі ол ауыр. Әрдайым қауіпсіздік қолғабы мен жабық аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Құрылғыны орнату талаптарына сәйкес ыңғайлы және қауіпсіз жерге орнатыңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны орнатпас бұрын, оның тегіс жерде тұрғанына және есіктің ешбір кедергісіз ашылатынына көз жеткізіңіз.
- Құрылғы электр салқындату жүйесімен жабдықталған. Ол электр қуат көзінен жұмыс істеуі керек.

2.2 Электр тогына қосу

АБАЙЛАҢЫЗ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электр тогына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет. Өрқашан дұрыс орнатылған, соққыға төзімді розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Желілік аша мен кабельдің зақымдануына жол бермеңіз. Ауыстыру қажет болса, оны уәкілетті қызмет көрсету орталығымыз орындауы керек.
- Желілік кабельдерге қол тигізуге немесе құрылғының есігіне не құрылғының төменгі жағына, әсіресе ол жұмыс істеп тұрғанда немесе есік ыстық кезде жақындауға болмайды.
- Тоқ жүріп тұрған және оқшауланған бөлшектердің амортизаторы сенімді түрде бекітіліп, құралсыз алынбауы керек.
- Желілік ашаны розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін қосыңыз. Орнатқаннан кейін розеткаға қол жеткізуді қамтамасыз етіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны желілік кабельден тартып ажыратпаңыз. Әрдайым желілік ашаны тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулау құралдарын пайдаланыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажырататын оқшаулау құрылғысы болуы керек, контакт саңылауының ені кемінде 3 мм болуы керек.
- Ашаны розеткаға қосар алдында құрылғының есігін толығымен жабыңыз.
- Бұл құрылғы желілік ашамен және желілік кабельмен жабдықталған.

2.3 Пайдалану

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу, күйіп қалу, электр қатеріне ұшырау не жарылыс шығу қаупі бар.

- Құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдету саңылауларының бітеліп қалмағанын тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін әрқашан сөндіріңіз.
- Жұмыс кезінде құрылғы есігін ашқанда абай болыңыз, себебі алкогольді ингредиенттерден ыстық ауа мен жанғыш қоспалар бөлінуі мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдалануға болмайды.
- Ашық есікке күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғының есігі ашық тұрғанда, жарқыл және ашық отты оған жақындатпаңыз.
- Тек рұқсат етілген шыны мен құмыраны сақтау үшін қолданыңыз.
- Жанғыш заттарды құрылғының жанына қоймаңыз.
- Wi-Fi құпиясөзіңізді бөліспеңіз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Эмальдің зақымдалуын немесе өңсізденуін болдырмау үшін:
 - тұшпапеш ыдыстарын немесе заттарды қуыстың түбіне тікелей қоймаңыз.
 - алюминий фольганы қуыстың түбіне тікелей қоймаңыз.
 - суды тікелей ыстық құрылғыға қоймаңыз.
 - пісіргеннен кейін құрылғыда ылғал ыдыстар мен тағамды қалдырмаңыз.
 - аксессуарларды алғанда немесе орнатқанда абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі оның жұмысына әсер етпейді.
- Сәлді бәліштер үшін шұңғыл табаны пайдаланыңыз, себебі жеміс

шырындары кетпейтін дақтар қалдыруы мүмкін.

- Әрқашан құрылғының есігі жабық күйде әзірлеңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің артына орнатылса, ол жылу мен ылғалдың әсерінен зақымдалмауы үшін панельді пайдалану кезінде немесе құрылғы толығымен суығанша, оны жаппаңыз.
- Осы өнімнің ішіндегі шамдар мен қосалқы шамдар бөлек сатылады: Бұл шамдар тұрмыстық құрылғылардағы температура, діріл, ылғалдылық сияқты физикалық жағдайларға тәтеп беруге арналған немесе құрылғының жұмыс күйі туралы ақпарат беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрмыстық бөлмені жарықтандыруға жарамайды.
- Бұл өнімде G класындағы қуат тиімділігі бар жарық көзі бар.
- Сипаттамалары бірдей шамдарды ғана пайдаланыңыз
- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

2.4 Күту және тазалау

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақаттау, өртену немесе құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Техникалық қызмет көрсету алдында құрылғыны өшіріңіз және электр желісінен ажыратыңыз.
- Шыны сынбауы үшін құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Есіктің шыны панельдері зақымдалған болса, оны ауыстыру үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыдан есікті абайлап алыңыз, себебі есік ауыр.
- Бу конденсациясын, коррозияны және бетінің нашарлауын болдырмау үшін әр қолданғаннан кейін құрылғыны, оның қуысын және аксессуарларын тазалап, кептіріңіз.
- Құрылғы мен аксессуарларды тазалау үшін микроталшықты шүберек, жылы су және бейтарап жуғыш заттарды пайдаланыңыз. Абразивті бұйымдарды, жастықшаларды, еріткіштерді, өткір қырлы немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.

- Пештің спрейін қолданған кезде қаптамадағы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.

Пиролитикалық тазалау

- Пиролитикалық тазалау бойынша барлық нұсқауды оқыңыз
- Пиролитикалық тазалауды және бастапқы алдын ала қыздыруды орындау алдында тұмшاپеш қуысынан шығарып алыңыз:
 - кез келген тағам қалдықтары, май не жақпамайдың төгілуі/шөгіндісі.
 - кез келген алынбалы затты (құралмен бірге берілген сөрелерді, бүйірлік рельстерді және т.б. қоса), атап айтқанда кәстрөлдер, табалар, науалар, ыдыстар және т.б. жабыспайтын.
- Пиролитикалық тазалау кезінде балаларды аулақ ұстаңыз, себебі құрылғы өте ыстық болады және алдыңғы желдеткіштерден ыстық ауа шығарады.
- Пиролитикалық тазалау кезінде тағам қалдықтары мен құрылыс материалдарынан түтіндер шығады. Бастапқы алдын ала қыздыру және пиролитикалық тазалау кезінде және одан кейін жақсы желдетуді қамтамасыз етіңіз.
- Шыны панельдерге зақым келтірмеу үшін пиролитикалық тазалау кезінде және одан кейін пештің есігіне суды төгіп алмаңыз немесе жақпаңыз.

- Пиролит тұмшاپештерінен / тағам қалдықтарынан бөлінген түтіндердің адамдарға, соның ішінде балаларға немесе дәрігердің бақылауындағы адамдарға зияны жоқ.
- Пиролитикалық тазалау және бастапқы алдын ала қыздыру фазасы кезінде және одан кейін кішкентай үй жануарларын құрылғыдан алыс ұстаңыз. Кішкентай үй жануарлары (құстар және бауырымен жорғалаушылар) температура өзгерістеріне және бөлінетін түтіндерге өте сезімтал болуы мүмкін.
- Кәстрөлдердегі, кастрюльдердегі, науалардағы және ыдыстардағы жабыспайтын беттер жоғары температуралы пиролитикалық тазалаудан зақымдалуы мүмкін және төмен деңгейдегі зиянды түтіндерді шығаруы мүмкін.

2.5 Қоқысқа тастау

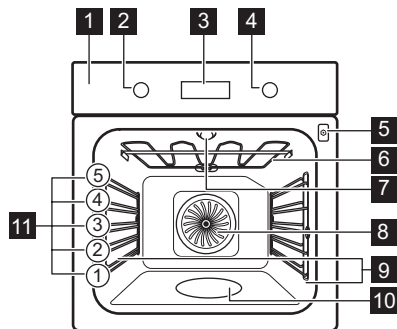
⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу немесе тұншығу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін муниципалды органға хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз, содан кейін электр кабелін кесіп тастап, оны қоқысқа тастаңыз.

3. ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ





3.1 Жалпы шолу










- 1 Басқару тақтасы
- 2 Қыздыру функцияларының тетігі








- 3 Дисплей
- 4 Басқару тетігі
- 5 Тағам сенсорына арналған ұяшық
- 6 Қыздыру элементі
- 7 Шам
- 8 Желдеткіш
- 9 Сөре тірегі, алынбалы
- 10 Қуыстың шығыңқы жері
- 11 Сөре орналасулары

3.2 Басқару тақтасы

	Таймер функцияларын орнату үшін басыңыз.
	Орнату үшін басыңыз: жылдам қыздыру.
	Құрылғының шамын қосу және өшіру үшін басыңыз.
	Тағамның ішкі температурасын орнату үшін басыңыз: тағам сенсоры.
OK	Таңдауыңызды растау үшін басыңыз.

Дисплей индикаторлары

	Құрылғы құлыптаулы.
	Қосалқы мәзір: Көмекшімен әзірлеу.
	Қосалқы мәзір: Тазалау.
	Ішкі мәзір: Параметрлер
	Жылдам қыздыру белсендіріледі.
	Бұға пісіру белсенді болады.
	Тағам сенсоры белсендіріледі.

	Минут операторы белсендіріледі.
	Пісіру уақыты белсендіріледі.
	Уақытты кешіктіріп бастау белсендіріледі.
	Жұмыс таймері белсендіріледі.
	Wi-Fi белсендіріледі.
	Қашықтан басқару белсендіріледі.
	Орындалу барысының жолағы — құрылғының белгіленген температураға жеткенін немесе пісіру уақыты аяқталғанын визуалды түрде көрсетеді.

Құрылғыны қосу:

1. Тетіктерді басыңыз. Тетіктерді алуға болады (таңдаулы үлгілерде ғана бар).
2. Функцияны таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.
3. Параметрлерді орнату үшін басқару тетігін бұраңыз.

Құрылғыны өшіру үшін: қыздыру функцияларының тетігін сөндіру қалпына 0 бұраңыз.


4. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



4.1 Уақытты орнату

Ток көзіне ең алғаш рет қосқаннан кейін дисплейде көрінгенше күтіңіз: "00:00" немесе "12:00" (модельге байланысты).

1. Уақытты белгілеу үшін басқару тетігін бұраңыз.
2. OK түймесін басыңыз.

4.2 Бастапқы алдын ала қыздыру және тазалау

1. Қандай да бір иістерді кетіру үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз. Белмені желдетіңіз.
2. Барлық аксессуарды және сөре тіректерін алып тастаңыз.
3. Әрбір функцияға максималды температураны орнатып, құрылғыны көрсетілген ұзақтықтарға қосыңыз:  1



сағ,  15 мин,  15 мин. Күнделікті пайдалану бөлімін қараңыз.

4. Құрылғыны өшіріп, оны суытыңыз.
5. Микрофибра шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз. Аксессуарларды және сөре тіректерін ауыстырыңыз.


4.3 Сымсыз байланыс

Құрылғыны жалғау үшін төмендегілер қажет:

- Интернет байланысы бар сымсыз желі.
 - Бірдей сымсыз желіге қосылған мобильді құрылғы.
1. Қолданбаны жүктеп алу үшін пайдаланушы нұсқаулығының артқы бетінде орналасқан QR кодын сканерлеңіз. Сондай-ақ қолданбаны қолданбалар дүкенінен тікелей жүктеп алуға болады.

2. Қолданбаны қосу бойынша нұсқауларын орындаңыз.
3. опциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз. .
4. опциясын таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз.  / Wi-Fi. Оны қосыңыз немесе өшіріңіз. «Күнделікті пайдалану» тарауындағы бөлімін қараңыз, өзгерту: Параметрлер.

Wi-Fi әдепкі бойынша қосулы. Қуат үнемдеуге қатысты кеңестерді «Қуат тиімділігі» тарауынан қараңыз.

 Қауіпсіздік мақсатында қашықтан жұмыс 24 сағ кейін автоматты түрде өшеді. Қажет болса, қосуды қайталаңыз.

Жиілік	2.4 ГГц WLAN 2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Макс. қуат	EIRP < 20 дБм (100 мВт)
------------	-------------------------

Wi-Fi модулі	NIUS-50
--------------	---------










4.4 Бағдарламалық құрал лицензиялары

Бұл өнім бағдарламалық құралында тегін және ашық бастапқы бағдарламалық құралға негізделген құрамдастар бар. AEG ашық бағдарламалық құрал және робот техникасы қауымдастықтарының даму жобасына қосқан үлесін мойындайды.

Лицензия шарттары жариялауды талап ететін осы тегін және бастапқы коды ашық бағдарламалық құрал компоненттерінің бастапқы кодына қатынасу және олардың толық авторлық құқық туралы ақпаратты және тиісті лицензия шарттарын көру үшін мына сайтқа кіріңіз: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (NIUS қалтасы).

5. КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

5.1 Қыздыру функциялары

	Шын желдеткішпен пісіру: Біркелкі пісіру, жұмсақтық, кептіру
	Дәстүрлі пісіру: Дәстүрлі пісіру
	SteamBake: Бумен пісіру
	Мұздатылған тағамдар: Фри картобы, картоп бөліктері, салмалы құймақшалар
	Пицца функциясы: Пицца пісіру
	Астыңғы қыздыру: Торттар пісіру
	Ылғалды желдеткішпен пісіру: Пісіру
	Гриль: Тост жасау, грильде пісіру
	Турбо гриль: Етті қуыру, қызарту


Пештің кейбір функциялары кезінде, шам 80°C шамасынан төмен температурада автоматты түрде өшуі мүмкін.


5.2 Параметр: Қыздыру функциялары


1. Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.
2. Температураны орнату үшін бақылау тетігін бұраңыз.


» Жылдам қыздыру — қыздыру уақытын қысқарту үшін басып тұрыңыз. Ол кейбір қыздыру функциялары үшін қолжетімді. Желдеткіш автоматты түрде қосылуы мүмкін.

5.3 Таймер

1. Қажет болса, қыздыру функциясын таңдап, температураны орнату үшін тетіктерді бұраңыз.
2. Экранда қажетті таймер функциясы көрсетілгенше,  түймесін басыңыз:


 **Минут операторы:** Кері санақты орнатыңыз. Таймер аяқталғанда дыбыстық сигнал естіледі.

 **Пісіру уақыты:** Кері санақты орнатыңыз. Таймер аяқталған кезде, сигнал естіледі және пісіру тоқтатылады.

 **Уақытты кешіктіріп бастау:** Өзірлеудің басталуын және/немесе аяқталуын кейінге қалдыру.

3. Уақытты белгілеу үшін басқару тетігін бұраңыз.
4. ОК түймесін басыңыз.
5. Уақыт аяқталған кезде, қыздыру функциялары тетігін өшіру күйіне бұрап, ОК түймесін басыңыз.

5.4 Параметр: SteamBake — Бумен әзірлеу

1. Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз.
2. Корпустың белгіленген деңгейіне дейін 250 мл ағын сумен толтырыңыз. Тағам пісіру барысында немесе құрылғы ыстық тұрғанда корпусты белгіленген жеріне дейін толтырмаңыз.
3. Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз .
4. Температураны орнату үшін бақылау тетігін бұраңыз.
5. Ылғалды туғызу үшін бос құрылғыны 10 мин алдын ала қыздырыңыз.
6. Тағамды құрылғыға салыңыз.
7. Пісіру аяқталған кезде құрылғыны өшіру үшін қыздыру функцияларының тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.
8. Құрал салқын болғанда, жұмсақ шүберекпен қуыс бедерінде қалған суды алып тастаңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Есікті абайлап ашыңыз. Шыққан ылғал күйдіруі мүмкін.

5.5 Кіру: Мәзір:

Көмекшімен әзірлеу тағамдары мен параметрлеріне қол жеткізу үшін Мәзірді ашыңыз.

1. Қыздыру функцияларының тетігін  бұраңыз.



Дисплейде , ,  көрсетіледі.

2. Басқару тетігін бұрап, ішкі мәзірге кіру үшін белгішені таңдаңыз. түймесін басыңыз ОК.

5.6 Параметр: Көмекшімен әзірлеу



Көмекшімен әзірлеу ішкі мәзір арнайы тағамдарға арналған бағдарламалардан тұрады. Бағдарламалар қолайлы параметрден басталады. Пісіру кезінде уақыт пен температураны реттеуге болады.

1. Қыздыру функцияларының тетігін  бұраңыз.
2.  параметрін таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз. ОК түймесін басыңыз.
3. Тағамды таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз (P1 - P...). ОК түймесін басыңыз.
4. Тағамды құрылғының ішіне салыңыз. ОК түймесін басыңыз.
5. Функция аяқталған кезде тағамның дайын екенін тексеріңіз. Қажет болса, пісіру уақытын ұзартыңыз.

Ішкі мәзір: Көмекшімен әзірлеу

Мәндік белгілер



Функцияны пайдалану үшін тағам сенсорын қосу керек. Тағам сенсоры бөлімін қараңыз.



Қуыс тереңдігін бумен пісіруге арналған сумен толтырыңыз.

















Пісіруді бастаудан бұрын құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.













































Сөре деңгейі. Өнім сипаттамасы бөлімін қараңыз.

















Дисплейде **P** және кестеде тексеруге болатын тағамның **саны** көрсетіледі.

P1	Ростбиф, шала қуырылған	  2; пісіру науасы 1 - 1,5 кг; 4 - 5 см
P2	Ростбиф, орташа қуырылған	қалың Ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз. Құрылғыға салыңыз.
P3	Ростбиф, әбден қуырылған	

P4	<p>Стейк, орташа қуырылған, әр бөлігіне 180 - 220 г; 3 см қалың</p> <p>  3; сым сәредегі қуыру формасы</p> <p>Ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз. Құрылғыға салыңыз.</p>
P5	<p>Ростбиф/қуырылған (негізгі қабырға, үстіңгі дөңгелек, қалың қаптал) 1,5 - 2 кг</p> <p>  2; сым сәредегі қуыру формасы</p> <p>Ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз. Сұйықтық қосыңыз. Құрылғыға салыңыз.</p>
P6	<p>Ростбиф, шала қуырылған ¹⁾   2; пісіру науасы</p>
P7	<p>Ростбиф, орташа қуырылған ¹⁾ 1 - 1,5 кг; 4 - 5 см қалың</p> <p>Ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз. Құрылғыға салыңыз.</p>
P8	<p>Ростбиф, әбден қуырылған ¹⁾</p>
P9	<p>Сиыр етінің сүбесі, шала қуырылған ¹⁾   2; пісіру науасы</p>
P10	<p>Сиыр етінің сүбесі, орташа қуырылған ¹⁾ 0,5 - 1,5 кг; 5 - 6 см қалың</p> <p>Ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз. Құрылғыға салыңыз.</p>
P11	<p>Сиыр етінің сүбесі, әбден қуырылған ¹⁾</p>
P12	<p>Бұзау етін пісіру (мыс., жауырын еті)</p> <p>  2; сым сәредегі қуыру формасы, 0,8 - 1,5 кг; 4 см қалың</p> <p>Ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз. Сұйықтық қосыңыз. Құрылғыға салыңыз. Жабық қуырылған.</p>
P13	<p>Қуырылған шошқа мойын еті немесе жауырын еті, 1,5 - 2 кг</p> <p>  2; сым сәредегі қуыру формасы</p> <p>Қуыруға арналған табаққа 200 мл сұйықтық қосыңыз.</p>



P14	<p>Тартылған шошқа еті ¹⁾, 1,5 - 2 кг</p> <p>  2; пісіру науасы</p> <p>Пісіру уақытының жартысынан кейін етті біркелкі қызару үшін айналдырыңыз.</p>
P15	<p>Шошқаның жон еті, 1 - 1,5 кг; 5 - 6 см қалың</p> <p>  2; сым сәредегі қуыру формасы</p> <p>Ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз. Құрылғыға салыңыз.</p>
P16	<p>Шошқа етінің қосалқы қабырғалары, 2 - 3 кг; шикі күйінде қолданыңыз, 2 - 3 см жұқа тілім</p> <p> 3; шұңғыл таба</p> <p>Ыдыстың түбін жабу үшін сұйықтық қосыңыз. Пісіру уақытының жартысынан кейін етті аударыңыз.</p>
P17	<p>Сүйектері бар қойдың сирағы, 1,5 - 2 кг; 7 - 9 см қалың</p> <p>  2; пісіру науасындағы қуыру формасы</p> <p>Сұйықтық қосыңыз. Пісіру уақытының жартысынан кейін етті аударыңыз.</p>
P18	<p>Бүтін тауық еті, 1 - 1,5 кг; жаңа піскен</p> <p>  2;  200 мл; пісіру науасындағы көмештеу формасы</p> <p>Пісіру уақытының жартысынан кейін тауық етін біркелкі қызару үшін айналдырыңыз.</p>
P19	<p>Жарты тауық еті, 0,5 - 0,8 кг</p> <p>  3; пісіру науасы</p>
P20	<p>Тауықтың төс еті, әр бөлігіне 180 - 200 г</p> <p>  2; сым сәредегі көмештеу формасы</p> <p>Ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз.</p>
P21	<p>Тауықтың сирақтары, жаңа піскен</p> <p>  3; пісіру науасы</p> <p>Алдымен тауықтың аяқтарын маринадтасаңыз, төмен температураны орнатып, ұзағырақ пісіріңіз.</p>
P22	<p>Үйрек, бүтін, 2 - 3 кг</p> <p>  2; сым сәредегі қуыру формасы</p> <p>Етті қуыруға арналған табаққа салыңыз. Пісіру уақытының жартысынан кейін үйрек етін аударыңыз.</p>

P23	Қаз, бүтін, 4 - 5 кг   2; шұңғыл таба Етті терең пісіру науасына салыңыз. Пісіру уақытының жартысынан кейін қаз етін аударыңыз.
P24	Ет бөлігі, 1 кг   2; сым сөре
P25	Грильденген тұтас балық, әрбір балыққа 0.5 - 1 кг   2; пісіру науасы Балықты сары маймен дәмдеуіштермен және шөптермен толтырыңыз.
P26	Балық сүбесі   3; сым сөредегі көмештеу формасы
P27	Чизкейк  2; \varnothing 28 см сым сөредегі серіппелі қаңылтыр
P28	Алма торты   2;  100 - 150 мл; пісіру науасы
P29	Алма бәліші  2; сым сөредегі бәліш формасы
P30	Алма бәліші   2;  100 - 150 мл; \varnothing 22 см сым сөредегі бәліш формасы
P31	Брауни, қамырдан 2 кг  3; шұңғыл таба
P32	Кекстер   2;  100 - 150 мл; сым сөредегі кекс науасы
P33	Нан торты  2; сым сөредегі нан табасы
P34	Пісірілген картоп, 1 кг  2; пісіру науасы Бүкіл картопты қабығымен бірге қолданыңыз.
P35	Ауылша пісірілген картоп тілімдері, 1 кг  3; пісіру қағазымен қапталған пісіру науасы Картопты кесектерге кесіңіз.
P36	Грильде пісірілген аралас көкөністер, 1 - 1,5 кг  3; пісіру қағазымен қапталған пісіру науасы Көкөністерді кесектерге кесіңіз.

P37	Мұздатылған крокет, 0,5 кг  3; пісіру науасы
P38	Мұздатылған поммалар, 0,75 кг  3; пісіру науасы
P39	Құрғақ макарон жаймалары бар ет/көкөніс лазаньясы, 1 - 1,5 кг  2; сым сөредегі көмештеу формасы
P40	Картоп гратині (шикі картоп) 1 - 1,5 кг  1; сым сөредегі көмештеу формасы Пісіру уақытының жартысынан кейін ыдысты айналдырыңыз.
P41	Жаңа піскен пицца, жұқа   2;  100 мл; пісіру қағазымен қапталған пісіру науасы
P42	Жаңа піскен пицца, қалың   2; пісіру қағазымен қапталған пісіру науасы
P43	Киш  2; сым сөредегі пісіру формасы
P44	Багет/Чиабатта/Ақ нан, 0,8 кг   2;  150 мл; пісіру қағазымен қапталған пісіру науасы Ақ нанға көбірек уақыт қажет.
P45	Тұтас дәнді/Қара бидай/Қара нан, 1 кг   2;  150 мл; сым сөредегі пісіру қағазымен/нан табасымен қапталған пісіру науасы

1) Төмен температурада пісіру.

5.7 Өзгерту: Параметрлер

1. Қыздыру функцияларының тетігін  белгішесіне бұраңыз.
2.  белгішесін таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз. **OK** түймесін басыңыз.
3. Параметрді таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз. **OK** түймесін басыңыз.
4. Мәнді реттеу үшін басқару тетігін бұраңыз. **OK** түймесін басыңыз.
5. Шығу үшін қыздыру функцияларының тетігін «өшірулі» күйіне бұраңыз Мәзір.

Ішкі мәзір: Параметрлер

Параметр	Мән
01 Тәулік уақыты	Өзгерту
02 Дисплей жарықтығы	1 - 5
03 Түймешік сигналдары	1 - Дыбыстық сигнал, 2 - Басу, 3 - Дыбыссыз
04 Зуммердің дыбыс деңгейі	1 - 4
05 Тағам сенсоры әрекет	1 - Дабыл және тоқтату, 2 - Дабыл
06 Жұмыс таймері	Қосулы/Өшірулі
07 Шам	Қосулы/Өшірулі
08 Жылдам қыздыру	Қосулы/Өшірулі
09 Тазалау туралы еске салғыш	Қосулы/Өшірулі
10 Wi-Fi	Қосулы/Өшірулі
11 Автоматты қашықтан басқару	Қосулы/Өшірулі
12 Желіні ұмыту керек	Иә/Жоқ
13 Демо режимі	Белсендіру коды: 2468
14 Бағдарламалық құрал нұсқасы	Тексеру
15 Барлық параметрлерді қалпына келтіру	Иә/Жоқ


5.8 Құлыптау

Бұл функция құрылғы функциясының кездейсоқ өзгеруіне жол бермейді.

Құрылғыны пайдалану кезінде іске қосылған кезде, ол ағымдағы пісіру параметрлерінің үздіксіз жалғасуын қамтамасыз ете отырып, басқару тақтасын құлыптайды.

Құрылғы өшірулі кезде іске қосылғанда, ол басқару тақтасын құлыптаулы күйде ұстайды, бұл құрылғының байқаусызда қосылып кетуіне жол бермейді.

 ОК — функцияны қосу үшін басып тұрыңыз.

Сигнал естіледі.  — құлып қосулы кезде 3 рет жыпылықтайды. құрылғының есігі бекітулі.

 ОК — функцияны өшіру үшін басып тұрыңыз.

5.9 Керек-жарақтар

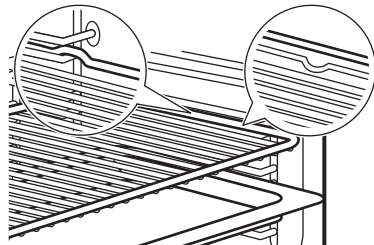


Аксессуарлар модельге байланысты қолжетімді. Құрылғымен бірге жеткізілетін аксессуарларды пайдалану жолын тексеру үшін QR кодын сканерлеңіз.

Қосымша аксессуарларға бөлек тапсырыс беруге болады. Қосымша ақпарат алу үшін жергілікті жеткізушіңізге хабарласыңыз.

Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті арттырады және еңкейтуден қорғауды қамтамасыз етеді. Сөренің айналасындағы жиек ыдыстың сөреден сырғып кетуіне жол бермейді.

Аксессуарды (сым сөре/науа) сөре тірегінің бағыттағыштарының арасына салыңыз. Сөре пештің ішкі бөлігінің артқы жағына тиіп тұрғанына .



Егер науаның еңісі болса, оны пештің ішкі жағына қарай орналастырыңыз.

Егер аксессуарда жазу болса, оның өзіңізге қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.


Егер саңылаулары бар науаны пайдаланып жатсаңыз, тамшылап жатқан сұйықтықтарды жинау үшін астына науаны/табаны қойыңыз.

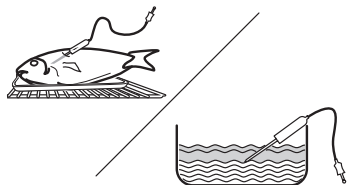
5.10 Тағам сенсоры

Ол тағамның ішіндегі температураны өлшейді.

Екі түрлі температураны орнату керек:

- °C - тұшापеш температурасы. Ол тағам сенсорының температурасынан кемінде 25°C жоғары болуы керек.

-  - тағам сенсорының температурасы.
1. Қыздыру функциясын және тұмшапеш температурасын орнатыңыз.
 2. Тағам сенсорының ұшын еттің немесе балықтың ең қалың бөлігінің ортасына сұғыңыз. Кассерольдер үшін тағам сенсорының ұшын қатты ингредиентке бекітіп, дәл ортасына орналастырыңыз. Ұшының пісірме табақтың түбіне тимейтініне көз жеткізіңіз.



3. Тағам сенсорын құрылғының ішінде орналасқан ұяшыққа қосыңыз. Өнім сипаттамасы бөлімін қараңыз. Дисплейде тағам сенсорының ағымдағы температурасы көрсетілген.
4. Температураны орнату үшін бақылау тетігін бұраңыз. ОК басыңыз.
5. Тағам орнатылған температураға жеткенде, дыбыстық сигнал беріледі. Сигналды тоқтату үшін кез келген белгіні басыңыз. Тамақтың дайын екенін тексеріңіз. Қажет болса, пісіру уақытын ұзартыңыз.
6. Құрылғыны сөндіріңіз.
7. Тағам сенсорының ашасын ұяшықтан суырып, тағамды құрылғыдан алыңыз.






6. СӨЗКӨМЕКТЕР ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР

6.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Кестелердегі температура мен пісіру уақыттары тек нұсқаулық болып табылады. Олар рецепттерге, пайдаланылатын ингредиенттердің сапасы мен мөлшеріне байланысты. Арнайы рецептіге арналған параметрлерді таба алмасаңыз, ұқсас біреуін пайдаланыңыз.

Сөренің деңгейлерін тұмшапештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Кестелерде пайдаланылған белгілер:

	Тағам түрі
	Қыздыру функциясы
°C	Температура
	Сөренің орналасуы
	Пісіру уақыты (мин)
	Қосымша ақпарат

6.2 Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі ұсыныстамаларды орындаңыз.

	°C			
Макарон гратині	200	40 - 60	1	1)
Картоп гратині	180	80 - 100	1	1)
Мусака	180	70 - 90	1	1)
Лазанья	180	80 - 100	1	1)
Каннелони	200	80 - 100	1	1)
Нан пудингі	190	60 - 80	1	1)
Күріш пудингі	180	80 - 100	1	1)
Қопсыма торт қоспасынан жасалған алма торты (дөңгелек торт қалыбы)	160	110 - 120	1	2)
Ақ нан	200	80 - 100	1	3)
Шошқаның қол омыртқасы	180	110 - 130	1	1)4)

1) Шыны ыдысты торлы сөреде пайдаланыңыз.















2) Диаметрі 26 см дөңгелек пішінді пайдаланыңыз.

3) Пісіру науасын пайдаланыңыз.

4) Шыны ыдысқа 200 мл су қосыңыз.








6.3 Сынақ жүргізу мекемелеріне арналған ақпарат

EN 60350-1, IEC 60350-1 сәйкес сынақтар.

	°C			
Шағын кекстер, әр науада 20				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 және 4	1)2)3)
Майсыз бисквит торт				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 және 3	2)5)
Үгілмелі күлше				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 және 4	1)3)
Тост				
	макс.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Пісіру науасын есікке қарай еңіспен орналастырыңыз.
- 2) Бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз. Пайдаланбаңыз: Жылдам қыздыру.
- 3) Төртінші сөре деңгейіне әмбебап табаны пайдаланыңыз.
- 4) Тор сөре пайдаланыңыз.
- 5) Төмендегі торлы сөре мен пісіру табағын пайдаланыңыз. Пісіру науасын есікке қарай еңіспен орналастырыңыз.
- 6) Бос құрылғыны 5 мин қыздырыңыз. Пайдаланбаңыз: Жылдам қыздыру.
- 7) Келесіге сәйкес: IEC 60350-1:2023.

Қосымша рецептілер

		°C		
Меренгалар				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Тауық еті				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Пісіру науасын есікке қарай еңіспен орналастырыңыз.
- 2) Пісіру қағазын пайдаланыңыз.
- 3) Бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз. Пайдаланбаңыз: Жылдам қыздыру.
- 4) Тауықты тор сөреге төс жағын төмен қаратып қойыңыз. Пісіру науасын бірінші сөре деңгейіне қойыңыз. Пісірудің орта тұсында тауықтың үстіңгі жағын астына аударыңыз.

7. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

7.1 Тазалау туралы ескертпелер

- Металл беттерге арналған тазартқыш ерітіндіні пайдаланыңыз.
- Әктас қалдығын кетіру үшін өндіруші ұсынған сұйық қақ кетіргішті пайдаланыңыз.
- Тағамды құрылғыда 20 минуттан артық сақтамаңыз.
- Аксессуарларды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

7.2 Сөре тіректерін



1. Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз.
2. Сөре тірегінің алдыңғы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартыңыз.
3. Сөре тірегінің артқы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартып, алыңыз.
4. Сөре тіректерін бастапқы орнына қойыңыз. Қадамдарды кері ретпен қайталаңыз.

Егер жинақпен бірге телескопиялық бағыттағыштар берілсе, оның бекіткіштері алдыңғы жағына қарауы керек.

7.3 Пиролитикалық тазалау


Бұл бағдарлама құрылғыдағы қалдық кірді жояды. Оны құрылғыға терең тазалау қажет болғанда пайдаланыңыз.

Бір шкафқа басқа да құрылғылар орнатылып тұрса, оларды осы функциямен бір уақытта пайдаланбаңыз. Бұл тұмшاپешке нұқсан келтіруі мүмкін.

1. Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз.
2. Барлық аксессуарды және алынбалы сөре тіректерін алып тастаңыз.
3. Пештің іші мен ішкі есік әйнегін жылы сумен, жұмсақ шүберекпен және жұмсақ жуғыш құралмен тазалаңыз.
4. Мәзір бөліміне кіру үшін қыздыру функцияларының тетігін  белгішесіне бұраңыз.
5.  белгішесін таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз және **OK** түймесін басыңыз.


Тазалау бағдарламасы	Ұзақтық
C1 — Жеңіл тазалау	1 h
C2 — Қалыпты тазалау	1 h 30 min
C3 — Мұқият тазалау	3 h

6. Тазалау бағдарламасын таңдау үшін басқару тетігін бұрап, **OK** түймесін басыңыз.
7. Тазалауды бастау үшін **OK** түймесін басыңыз.

Тазалау басталғанда құрылғы есігі құлыпталады және шам өшеді. Пештің есігін толық жаппаған болсаңыз, функцияны іске қоспаңыз. Есік құлыпталмағанша, дисплейде  белгішесі көрсетіледі.

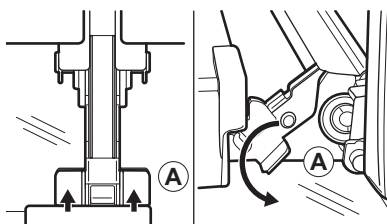
8. Тазалағаннан кейін қыздыру функцияларының тетігін “өшіру” күйіне қарай бұраңыз.
9. Құрылғының суығанын және есіктің құлпы ашылғанын күтіңіз. Пештің ішін жұмсақ шүберекпен және сумен тазалаңыз.

7.4 Тазалау туралы еске салғыш

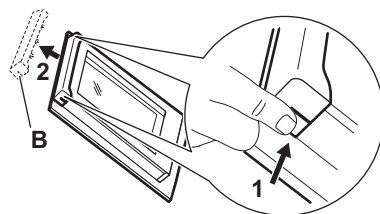
Пісіру сеансынан кейін  дисплейде жыпылықтаған кезде, құрылғы оны пиролитикалық тазалау арқылы тазалауды еске салады. Ішкі мәзірде еске салғышты өшіруге болады: Параметрлер. Күнделікті пайдалану тарауын қараңыз. Өзгерту: Параметрлер көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

7.5 Есікті алу және орнату

1. Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз.
2. Есікті толығымен ашыңыз.
3. Екі есік топсасындағы **A** қысу интiрeктерiн басыңыз.



4. Есікті бекігенше жартылай жабыңыз, содан кейін оны топсаларынан көтеріңіз. Абайлаңыз, есіктің салмағы ауыр.
5. Есікті тұрақты беттегі жұмсақ шүберекке қойыңыз.
6. Есік жақтаушасының жоғарғы жағын **B** қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.



7. Есікті алу үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.
8. Әрбір шыны панельді үстіңгі шетінен көтеріп, бағыттағыштан алыңыз. Шыныны ақырын ұстаңыз, әсіресе алдыңғы панельдің жиектерінің айналасында. Шыны сынуы мүмкін.
9. Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

Тазалаудан кейін жоғарыдағы қадамдарды керісінше орындаңыз.

Әйнект панельдердің дұрыс күйде салынғанына көз жеткізіңіз, әйтпесе есіктің беті қызып кетуі мүмкін.

7.6 Шамды ауыстыру

Құрылғыны электр желісінен ажыратып, суығанша күтіңіз.

Шамды үйлесімді 300°C қызуға төзімді шамға ауыстырыңыз.

Жоғарғы шам

1. Алу үшін шыны қақпақты бұраңыз.
2. Шыны қақпағын тазалаңыз.
3. Шамды ауыстырыңыз.
4. Шыны қақпағын орнатыңыз.

8. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Қызмет көрсету мәліметтері алдыңғы жақтауда орналасқан зауыттық тақтайшада берілген. Ол есікті ашқанда көрінеді. Зауыттық тақтайшаны алмаңыз.

Егер дисплейде осы кестеде жоқ қате коды көрсетілсе, құрылғыны қайта қосу үшін үйдегі сақтандырғышты өшіріп, қосыңыз. Егер қате коды қайталанса, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Құрылғыны іске қосуға немесе басқару мүмкін емес. - Құрылғы электр қуатына қосылмаған немесе дұрыс қосылмаған.

Құрылғы қызбай тұр.

- Есік дұрыс жабылмаған.
- Құлыптау белсендіріледі.
- Автоматты түрде өшіру опциясы қосулы.

Шам жұмыс істемейді. - Шам күйіп кеткен. Шамды ауыстырыңыз.

Шам өшірілген. - Ылғалды желдеткішпен пісіру - қосулы.

Тағам сенсоры жұмыс істемейді. - Тағам сенсоры ашасы розеткаға толығымен салынбаған.

Дисплейде "00:00" көрсетіледі. - Электр қуаты өшіп қалды. Тәуліктің уақытын орнатыңыз.

Err C2 - Тағам сенсоры ашасын ұяшыққа толық салыңыз.

Err C3 - Есікті жабыңыз. Құрылғыны қосыңыз және сөндіріңіз. Есіктің құлпы сынған-сынбағанын тексеріңіз.

Err F102 - Есікті жабыңыз. Есіктің құлпы сынған-сынбағанын тексеріңіз.

9. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ

9.1 (ЕО) № 65/2014 және (ЕО) № 66/2014 сәйкес өнім туралы ақпарат парағы және өнім туралы ақпарат

Жабдықтаушының аты	AEG
Модель идентификаторы	NBA5P50KAB 944035131 NBA5P521AB 944035069 NBA5P531AB 944035059 NBA5P531AB 944035132 OA5PB50SAB 944035135 OA5PB531AB 944035122 TA5PB521AB 944035133 TA5PB531AB 944035121 TA5PB53XAB 944035134

Қуат тиімділігі индексі	81.2
Қуат тиімділігі сыныбы	A+
Дәстүрлі режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	1.09 кВт-саф/цикл
Желдеткіш режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0.69 кВт-саф/цикл
Сызаттардың саны	1
Жылу көзі	Электр қуаты
Дыбыс деңгейі	71 л

Пештің түрі	Кіріктірілген тұмшалаш	
Салмағы	NBA5P50KAB	33,0 кг
	NBA5P521AB	34,5 кг
	NBA5P531AB	34,5 кг
	NBA5P531AB	34,5 кг
	OA5PB50SAB	34,0 кг
	OA5PB531AB	34,5 кг
	TA5PB521AB	33,0 кг
	TA5PB531AB	35,0 кг
	TA5PB53XAB	35,0 кг

Құрылғы келесі стандарттарға сәйкес сыналған: EN IEC 60350-1.

9.2 (EO) № 2023/826 стандартына сәйкес ақпаратқа қойылатын талаптар

Күту режимінде пайдаланылатын қуат	0,8 Вт
Желіге қосылған күту режимінде пайдаланылатын қуат мөлшері	2,0 Вт
Құралдың қолданылатын төмен қуат режиміне автоматты түрде жетуі үшін қажетті ең көп уақыт	20 мин

Құрылғы келесі стандарттарға сәйкес сыналған: EN 50564, EN 63474.


Сымсыз желі қосылымын қосу және өшіру туралы ақпаратты Бірінші пайдалану алдында бөлімінен қараңыз.

9.3 Қуат үнемдеуге қатысты кеңестер


- Пісіру кезінде есікті жабық ұстаңыз және оны жиі ашпаңыз.
- Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Металл немесе күңгірт, шағылыспайтын ыдысты пайдаланыңыз.

- Қажет болмаса алдын ала қыздыруды өткізіп жіберіңіз.
- Бірнеше ыдыс пісіру арасындағы уәзілестерді азайтыңыз.
- Егер мүмкін болса, қуатты үнемдеу үшін желдеткіші бар пісіру функцияларын пайдаланыңыз (тек кейбір үлгілерде).
- Тамақты жылы күйде ұстау үшін қалдық жылу пайдаланыңыз. Пісіру аяқталғанға дейін құрылғының температурасын кемінде 3 - 10 мин дейін төмендетіңіз.
- Қажет болмаса, пісіру кезінде шамды өшіріңіз.
- Ылғалды желдеткішпен пісіру (тек кейбір үлгілерде) - бұл функция энергия үнемдеу класына және экодизайн талаптарына сай болу үшін (EU 65/2014 және EU 66/2014 стандарттарына сәйкес) пайдаланылды. Сынақтар мына стандарт бойынша өткізіледі: IEC/EN 60350-1. Жұмысы тоқтап қалмауы үшін және тұмшалаш мүмкін ең жоғары қуатты үнемдеумен жұмыс істеуі үшін тұмшалаштың есігі жабық болуы керек. Осы функцияны пайдаланғанда шам автоматты түрде сөнеді. Кейбір үлгілерде ол 30 сек алады.
- Мүмкін болғанда, қуат үнемдеу үшін Wi-Fi қосылымын сөндіріңіз. Бірінші пайдалану алдында бөлімін қараңыз.
- Автоматты түрде өшіру - қауіпсіздік мақсатында, егер қыздыру функциясы белсенді болса және ешқандай параметрлер өзгертілмесе, белгілі бір уақыттан кейін құрылғы автоматты түрде өшеді. Егер сіз қыздыру функциясын автоматты өшіру уақытынан асатын уақыт бойы іске қосқыңыз келсе, пісіру уақытын орнатыңыз.
 - 12,5 сағ: 30-115 °C
 - 8,5 сағ: 120-195 °C
 - 5,5 сағ: 200-245 °C
 - 3 сағ: 250-ең көбі°C

10. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Таңбасы бар қайта өңделетін материалдар  Қаптаманы қайта өңдеу үшін оны тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электрондық жабдықтардың қалдығын қайта өңдеу арқылы қоршаған ортаны

және адам денсаулығын қорғауға үлесіңізді қосыңыз. «Сызылған себет»

таңбасымен белгіленген жабдықтарды  бірге утилизациялауға болмайды. Өнімді жергілікті қайта өңдеу бөліміне қайтарыңыз

немесе муниципалды мекемеге
хабарласыңыз.

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 14512345 сериялық нөмірі өнім 2021 жылдың қырық бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.

Өндіруші: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105
45 Stockholm, Швеция.

Германияда жасалған.

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ... 37	7. УХОД И ОЧИСТКА..... 50
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... 39	8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 52
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 42	9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ 52
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 43	10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 53
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... 44	
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... 49	

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором и мобильными устройствами, на которых установлено специальное приложение.
- Храните все упаковочные материалы вне досягае-

мости детей и утилизируйте их надлежащим образом.

- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

1.2 Общая безопасность

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

- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафу.
- 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!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термометр (датчик температуры внутри продукта), ре-

комендованный 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 двер-

цы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям к установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед монтажом прибора проверьте его выравнивание и возможность беспрепятственного открывания дверцы.

- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться электриком.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Прибор необходимо заземлить. Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электрическую розетку с защитным контактом.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. По поводу замены, при ее необходимости, обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с

дверцей прибора или нишей под ним, особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.

- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной замыкания контактов не менее 3 мм.
- Перед тем как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с кабелем питания 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 работы, поскольку при этом возможен выброс горячего воздуха и горючих смесей, выделяемых содержащими спирт ингредиентами.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не

касайтесь прибора, если на него попала вода.

- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Не подносите искру и открытое пламя близко к прибору при открытой дверце.
- Используйте для консервирования только утвержденные стеклянные банки.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не ставьте противни и поддоны непосредственно на дно камеры прибора;
 - не размещайте алюминиевую фольгу непосредственно на дне камеры прибора;
 - не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;
 - не оставляйте в приборе влажные блюда и продукты после приготовления;
 - соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на производительность прибора.
- Используйте противень с увеличенной глубиной для пирогов с влажными начинками, так как фруктовые соки могут вызвать образование стойких пятен.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- Если прибор установлен за мебельной панелью, не закрывайте панель во время использования или до полного остывания прибора во избежание повреждения теплом и влагой.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для

отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный прибор содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками.
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед обслуживанием выключите прибор и отключите его от сети электропитания.
- Убедитесь, что прибор остыл, чтобы избежать растрескивания стекла. Если стеклянные панели дверей повреждены, обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора — она тяжелая.
- Очищайте и сушите прибор, его камеру и аксессуары после каждого использования, чтобы предотвратить конденсацию пара, коррозию и снижение качества поверхности.
- Для очистки прибора и аксессуаров используйте салфетку из микрофибры, теплую воду и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки, растворители, предметы с острыми краями или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовых шкафов следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.

Пиролитическая очистка

- Прочитайте все инструкции по пиролитической очистке
- Перед проведением пиролитической очистки и первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
 - остатки продуктов, брызги/отложения масла или жира;
 - все съемные компоненты (включая полки, боковые поручни и т. д.,

поставляемые с прибором), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т. д.

- Во время пиролитической очистки не подпускайте детей к прибору, так как он сильно нагревается и выпускает горячий воздух из передних вентиляционных отверстий.
- При пиролитической очистке выделяются пары из остатков готовившихся продуктов и конструкционных материалов. Обеспечьте хорошую вентиляцию во время и после первоначального нагрева и пиролитической очистки.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Испарения пиролитических духовых шкафов/остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей или лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Не подпускайте домашних животных близко к прибору во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемому парам.
- Поверхности кастрюль, сковород, поддонов и кухонных принадлежностей с антипригарным покрытием могут пострадать от высокотемпературной пиролитической очистки и могут выделять пары, которые в определенной степени являются вредными.

2.5 Утилизация

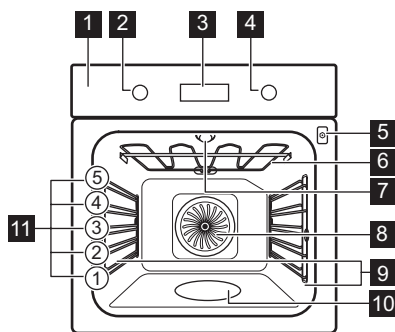
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети, затем отрежьте и утилизируйте электрический шнур.

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 Выемка камеры
- 11 Положения противня

3.2 Панель управления

	Нажмите, чтобы установить функцию таймера.
	Нажмите, чтобы установить быстрый нагрев.
	Нажмите, чтобы включить и выключить лампу прибора.
	Нажмите, чтобы установить температуру внутри продукта с помощью термощупа.
OK	Нажмите для подтверждения вашего выбора.

Индикаторы, отображаемые на дисплее

	Прибор заблокирован.
	Подмену: Помощь в приготовлении.
	Подмену: Очистка.
	Подмену: Настройки
	Функция Быстрый прогрев включена.
	Приготовление на пару включено.
	Функция Термощуп включена.
	Функция Таймер включена.
	Функция Время приготовления включена.
	Функция Отложенный запуск включена.
	Функция Таймер прямого отсчета включена.
	Функция Wi-Fi включена.
	Функция Удаленное управление включена.

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

Чтобы включить прибор:

1. Нажмите на ручки. Ручки выступают наружу (только на некоторых моделях).
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 выключения 0.




4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 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 ОК.



4.2 Первый предварительный разогрев и очистка

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


4.3 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимы:

- Беспроводная сеть с подключением к интернету.
 - Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.
1. Чтобы загрузить приложение, отсканируйте QR-код, указанный на задней стороне обложки руководства пользователя. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.
 2. Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения.

3. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора .
4. Поворачивая ручку управления, выберите  / Wi-Fi. Включите или выключите его. См. главу «Ежедневное использование», Изменение: Настройки.

Wi-Fi включен по умолчанию. Рекомендации по энергосбережению см. в главе «Энергетическая эффективность».

 В целях безопасности функция удаленного управления автоматически отключается по истечении 24 ч. При необходимости повторите процедуру подключения.

Частота	2.4 ГГц WLAN
	2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Макс. мощность	EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50





4.4 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение в этом приборе содержит компоненты, разработанные на основе ПО с открытым исходным кодом. AEG признает вклад сообществ разработчиков открытого ПО и робототехники в данный проект.

Доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения, условия лицензии которых требуют публикации, а также полную информацию об авторских правах и действующих условиях лицензии можно найти на <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Режимы нагрева

	Горячий воздух: Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание
	Традиционное приготовление: Традиционное выпекание
	Запекание с паром: Готовка на пару
	Замороженные продукты: Картофель фри, картофель по-деревенски, спринг-роллы
	Пицца: Приготовление пиццы
	Нижний нагрев: Выпекание тортов
	Влажная конвекция: Выпечка
	Гриль: Тосты, гриль
	Турбо-гриль: Жарка мяса, подрумянивание


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


5.2 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.

5.3 Таймер

1. Поверните ручки, чтобы выбрать режим нагрева и установить температуру при необходимости.
2. Нажмите и удерживайте , пока на дисплее не отобразится нужная функция таймера:

 **Таймер:** Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.


 **Время приготовления:** Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета

прозвучит сигнал, и приготовление прекратится.

 **Отложенный запуск:** Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.

3. Вращая ручку управления, задайте время.
4. Нажмите **OK**.
5. По истечении заданного времени нажмите **OK** и, при необходимости, поверните ручки управления в положение «Выключено».

5.4 Установка: Запекание с паром — приготовление на пару


1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Наполните выемку камеры духового шкафа не более 250 мл водопроводной воды. Не наполняйте выемку камеры прибора во время приготовления или когда прибор горячий.
3. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева .
4. Задайте температуру при помощи ручки управления.
5. Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение примерно 10 мин для создания влажности.
6. Вставьте продукты в прибор.
7. По завершении приготовления пищи выключите прибор, повернув ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».
8. Когда прибор остынет, удалите остатки воды из выемки камеры мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ!

Осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.

5.5 Вход: Меню

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



1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .

На дисплее появятся , , .

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

5.6 Установка: Помощь в приготовлении

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

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .
2. Поворачивая ручку управления, выберите . Нажмите **OK**.
3. Поворачивая ручку управления, выберите блюдо (P1 – P...). Нажмите **OK**.
4. Поставьте в прибор. Нажмите **OK**.
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. Подробнее в разделе «Термощуп».



Для приготовления на пару наполните выемку камеры водой.







Перед началом приготовления выполните предварительный нагрев прибора.





Уровень полок. Подробнее в разделе «Описание прибора».

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

P1	Ростбиф, с кровью	  2; эмалированный противень
P2	Ростбиф, средне прожаренный	1–1,5 кг; толщина 4–5 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P3	Ростбиф, хорошо прожаренный	Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.

Стейк, средне прожаренный, 180–220 г штука; толщина 3 см
  3; противень для жарки на решетке
P4 Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.

Говядина жареная / тушеная (спинка, окорок) 1,5–2 кг
  2; противень для жарки на решетке
P5 Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Поместите в прибор.

Ростбиф, с кровью 1)   2; эмалированный противень
P6 1–1,5 кг; толщина 4–5 см

Ростбиф, средне прожаренный 1) Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.



Ростбиф, хорошо прожаренный 1) Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.

Филе говядины, с кровью 1)   2; эмалированный противень
P9 0,5–1,5 кг; толщина 5–6 см



Филе говядины, средне прожаренное 1) Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.











































Филе говядины, прожаренное 1) Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.

Жареная телятина (например, лопатка)

  2; противень для жарки на решетке, 0,8–1,5 кг; толщина 4 см
P12 Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Поместите в прибор. Жарка под крышкой.

Жареная свиная шея или лопатка, 1,5–2 кг

  2; противень для жарки на решетке
P13 Добавьте 200 мл жидкости в блюдо для жарки.


P14	<p>Рваная свинина ¹⁾, 1,5–2 кг   2; эмалированный противень По истечении половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.</p>	<p>Утка, целая, 2–3 кг   2; противень для жарки на решетке Положите мясо на блюдо для жарки. По истечении половины времени приготовления переверните утку.</p>
P15	<p>Свинья вырезка, 1–1,5 кг; толщина 5–6 см   2; противень для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.</p>	<p>Гусь, целый, 4–5 кг   2; глубокий противень для жарки Поместите мясо на эмалированный противень. По истечении половины времени приготовления перевернуть гусь.</p>
P16	<p>Свинные ребрышки, 2–3 кг; использовать сырыми, толщина 2–3 см  3; глубокий противень для жарки Налейте в противень жидкость так, чтобы она закрывала дно. По истечении половины времени приготовления переверните мясо.</p>	<p>Мясной рулет, 1 кг   2; решетка</p> <p>Рыба, целая, на гриле, 0,5–1 кг штука   2; эмалированный противень Натрите рыбу сливочным маслом, специями и травами.</p>
P17	<p>Ножка ягненка с костью, 1,5–2 кг; толщина 7–9 см   2; противень для жарки на эмалированном противне Добавьте жидкость. По истечении половины времени приготовления переверните мясо.</p>	<p>Рыбное филе   3; форма для запекания на решетке</p> <p>Чизкейк  2; Ø 28 см разъемная форма для выпечки на решетке</p>
P18	<p>Курица, целая, 1–1,5 кг; сырая   2;  200 мл; форма для запекания на эмалированном противне По истечении половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.</p>	<p>Шарлотка с яблоками   2;  100–150 мл; эмалированный противень</p> <p>Яблочный тарт  2; круглая форма на решетке</p>
P19	<p>Половина курицы, 0,5–0,8 кг   3; эмалированный противень</p>	<p>Яблочный пирог   2;  100–150 мл; Ø 22 см круглая форма на решетке</p>
P20	<p>Куриная грудка, 180–200 г штука    2; форма для запекания на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.</p>	<p>Брауни, 2 кг теста  3; глубокий противень для жарки</p>
P21	<p>Куриные ножки, сырые   3; эмалированный противень Для предварительно замаринованных куриных ножек установите более низкую температуру и готовьте дольше.</p>	<p>Маффины   2;  100–150 мл; форма для маффинов на решетке</p> <p>Кекс  2; прямоугольная форма на решетке</p>
P24	<p>Запеченный картофель, 1 кг  2; эмалированный противень Используйте целые картофелины в кожуре.</p>	<p>Рыбная котлета, 1 кг  2; форма для запекания на решетке</p>

P35	Картофель ломтиками , 1 кг ☐ 3; эмалированный противень , застеленный пергаментом для выпечки Нарезать картофель на кусочки.
P36	Смесь овощей на гриле , 1–1,5 кг ☐ 3; эмалированный противень , застеленный пергаментом для выпечки Нарезать овощи на кусочки.
P37	Крокеты, замороженные , 0,5 кг ☐ 3; эмалированный противень
P38	Картофель фри, замороженный , 0,75 кг ☐ 3; эмалированный противень
P39	Мясная / овощная лазанья из сухих листов пасты , 1–1,5 кг ☐ 2; форма для запекания на решетке
P40	Картофельная запеканка (сырой картофель) 1–1,5 кг ☐ 1; форма для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.
P41	Сырая пицца, тонкая ☐ 2; ☐ 2; ☐ 100 мл; эмалированный противень , застеленный пергаментом для выпечки
P42	Сырая пицца, толстая ☐ 2; ☐ 2; эмалированный противень , застеленный пергаментом для выпечки
P43	Киш ☐ 2; форма для выпечки на решетке
P44	Багет / чабатта / белый хлеб , 0,8 кг ☐ 2; ☐ 2; ☐ 150 мл; эмалированный противень , застеленный пергаментом для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.

Р45 Цельнозерновой / ржаной / черный хлеб, 1 кг
☐ 2; ☐ 2; ☐ 150 мл; **эмалированный противень**, застеленный пергаментом для выпечки / прямоугольная форма на решетке

1) Приготовление при пониженной температуре.

5.7 Изменение: Настройки

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева на отметку ☐.
2. Поверните ручку управления на отметку . Нажмите **OK**.
3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать настройку. Нажмите **OK**.
4. Поверните ручку управления, чтобы изменить значение. Нажмите **OK**.
5. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выключено», чтобы выйти из Меню.

Подменю: Настройки

	Установка	Значение
01	Установка Времени Суток	Замените
02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 – Короткий гудок, 2 – Щелчок, 3 – Без звука
04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Термошуп Действие	1 – Сигнал и остановка, 2 – Сигнал
06	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
07	Освещение	Вкл / Выкл
08	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
09	Напоминание О Чистке	Вкл / Выкл
10	Wi-Fi	Вкл / Выкл
11	Удаленная авт. эксплуатация	Вкл / Выкл
12	Забыть сеть	Да/Нет


Установка	Значение
13 Деморежим	Код запуска: 2468
14 Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
15 Заводские Установки	Да/Нет


5.8 Блокир. кнопок


Эта функция предотвращает случайное изменение настроек 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. Дверца прибора заблокирована.

 ОК — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

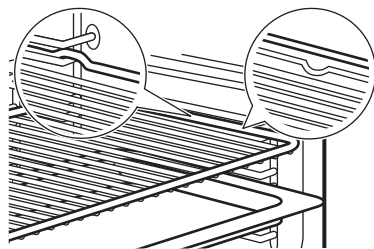
5.9 Аксессуары



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. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

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

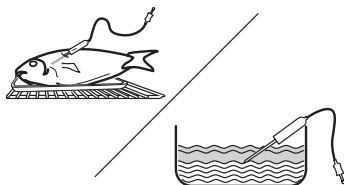
5.10 Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- $^{\circ}\text{C}$ — температура в духовом шкафу. Она должна быть как минимум на 25°C выше значения на термощупе.
-  — температура на термощупе.

1. Выберите режим нагрева / температуру духового шкафа.
2. Вставьте наконечник термощупа по центру куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Для запеканок наконечник термощупа необходимо размещать точно по центру, в уплотненной части блюда. Убедитесь, что наконечник не касается дна формы.



3. Вставьте штекер термощупа в гнездо внутри прибора. См. раздел Описание прибора. На дисплее отображается текущая температура термощупа.
4. Задайте температуру при помощи ручки управления. Нажмите ОК.

5. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.

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






6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

6.1 Рекомендации по приготовлению

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

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.





Символы, используемые в таблицах:

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

6.2 Влажная конвекция

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














	°C			
Запеченная паста	200	40 - 60	1	1)
Картофельная запеканка	180	80 - 100	1	1)
Мусака	180	70 - 90	1	1)
Лазанья	180	80 - 100	1	1)
Каннелони	200	80 - 100	1	1)
Хлебный пудинг	190	60 - 80	1	1)
Рисовый пудинг	180	80 - 100	1	1)

	°C			
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160	110 - 120	1	2)
Белый хлеб	200	80 - 100	1	3)
Свиной окорок	180	110 - 130	1	1)4)

- 1) Используйте стеклянную форму на решетке.
- 2) Используйте разъемную форму для выпечки Ø 26 см.
- 3) Используйте эмалированный противень.
- 4) Добавьте 200 мл воды в стеклянную форму.

6.3 Информация для испытательных организаций

Испытания в соответствии с требованиями EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Мелкое печенье (20 шт на противне)				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 и 4	1)2)3)
Нежирный бисквит				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 и 3	2)5)
Песочное печенье				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 и 4	1)3)

	°C			
Тосты				
	макс.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.
- 2) Предварительно разогрейте пустой прибор. Не используйте Быстрый прогрев.
- 3) Используйте универсальный противень на четвертом уровне.
- 4) Используйте Решетка.
- 5) Используйте решетку с эмалированным противнем под ней. Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.
- 6) Предварительно разогрейте пустой прибор в течение 5 мин. Не используйте: Быстрый прогрев.
- 7) В соответствии с: IEC 60350-1:2023.

Дополнительные рецепты

		°C		
Безе				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Цыпленок				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.
- 2) Используйте бумагу для выпечки.
- 3) Предварительно разогрейте пустой прибор. Не используйте: Быстрый прогрев.
- 4) Положите курицу грудкой вниз на решетку. Установите эмалированный противень на первый уровень. По истечении половины времени приготовления переверните курицу.

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Примечания по очистке

- Пользуйтесь чистящим средством для металлических поверхностей.
- Для удаления остатков накипи используйте жидкое чистящее средство, рекомендованное производителем.
- Не держите продукты в приборе дольше 20 минут.
- Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

7.2 Снятие направляющих

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

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

7.3 Пиролитическая очистка

При выборе этой программы происходит выгорание остатков загрязнений в камере прибора. Используйте его всякий раз, когда прибор нуждается в глубокой чистке.

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.


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 на отметку , чтобы войти в Меню.
5. Поверните ручку управления, чтобы выбрать и нажмите **OK**.

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, чтобы начать очистку.

При начале процедуры очистки дверца прибора блокируется, а лампа освещения отключается. Не запускайте функцию, если дверца духового шкафа не была полностью закрыта. Пока дверца не будет разблокирована, на дисплее отображается .

8. После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выключено».

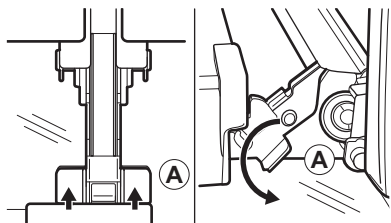
9. Подождите, пока прибор остынет и дверца разблокируется. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью, смоченной водой.

7.4 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. Ежедневное использование, Изменение: Настройки.

7.5 Снятие и установка дверцы

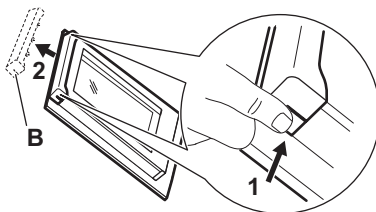
1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Полностью откройте дверцу.
3. Нажмите на рычаги фиксаторов **A** на двух петлях дверцы.



4. Частично прикройте дверцу до упора, затем снимите ее с петель. Осторожно, дверца тяжелая.

5. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.

6. Возьмитесь за отделку дверцы **B** на ее верхней кромке с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



7. Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.

8. Поднимайте стеклянные панели за верхний край и снимайте их с направляющих. Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

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

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

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

7.6 Замена лампы

Отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.

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

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу.
4. Установите стеклянную крышку.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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.

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

Прибор не выполняет нагрев.

- Дверца не закрыта как следует.

- Блокир. кнопка включена.
- Включено автоматическое отключение.

Лампа не работает. — Лампа перегорела. Замените лампу.

Лампа выключена. — Включено Влажная конвекция.

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

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

Err C2 — Полностью вставьте штекер Термошуп в гнездо.

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

Err F102 — Закройте дверцу. Проверьте исправность блокировки дверцы.

9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	AEG
Модель	NBA5P50KAB 944035131 NBA5P521AB 944035069 NBA5P531AB 944035059 NBA5P531AB 944035132 OA5PB50SAB 944035135 OA5PB531AB 944035122 TA5PB521AB 944035133 TA5PB531AB 944035121 TA5PB53XAB 944035134
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	
Объем камеры (V)	71 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса	NBA5P50KAB	33,0 кг
	NBA5P521AB	34,5 кг
	NBA5P531AB	34,5 кг
	NBA5P531AB	34,5 кг
	OA5PB50SAB	34,0 кг
	OA5PB531AB	34,5 кг
	TA5PB521AB	33,0 кг
	TA5PB531AB	35,0 кг
	TA5PB53XAB	35,0 кг

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

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

Энергопотребление в режиме ожидания	0,8 Вт
Энергопотребление в режиме ожидания сети	2,0 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN 50564, EN 63474.

Инструкции по активации и деактивации беспроводного сетевого подключения представлены в разделе Перед первым использованием.

9.3 Советы по энергосбережению

- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.
- Следите за чистой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
- Пользуйтесь металлической или темной посудой без отражающих поверхностей.
- Пропустите предварительный разогрев, если он не требуется.
- Минимизируйте перерывы между выпечкой нескольких блюд.
- По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию (только на некоторых моделях).

- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10 мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна.
- Влажная конвекция (только на некоторых моделях) — данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания проводились согласно IEC/EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить максимальную энергоэффективность духового шкафа. При использовании данной функции лампа освещения автоматически выключается. В некоторых моделях это происходит через 30 сек.
- По возможности выключите Wi-Fi для экономии энергии. Подробнее в разделе «Перед первым использованием».
- В целях безопасности при включенном режиме нагрева и при условии, что пользователь не выполняет никаких настроек, прибор автоматически выключается через определенное время. Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее настройку автоматического отключения, задайте время приготовления.
 - 12,5 ч: 30–115 °C
 - 8,5 ч: 120–195 °C
 - 5,5 ч: 200–245 °C
 - 3 ч: 250 – максимум °C

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Изготовлено в Германии.

