

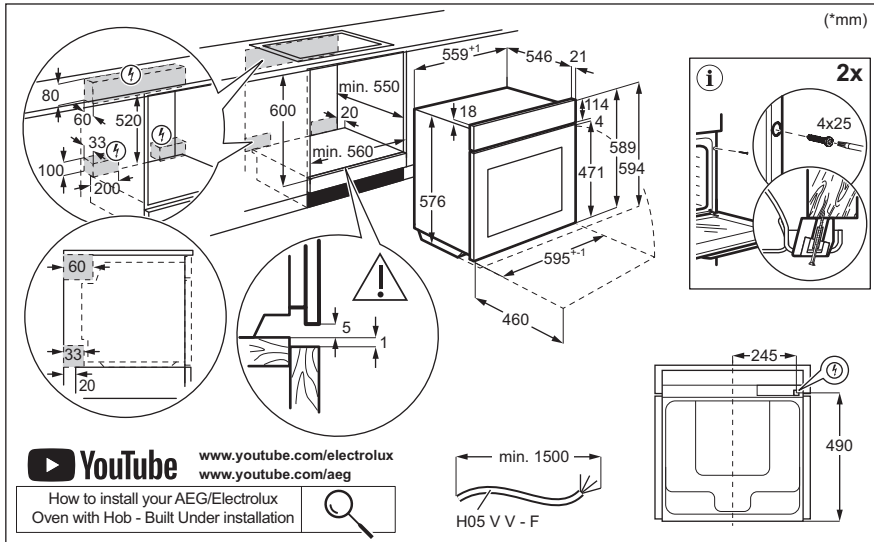


OA5CB531AB

KK Қолдану туралы нұсқаулары Тұмшапеш	3
RO Manual de utilizare Cuptor	26
RU Инструкция по эксплуатации Духовой шкаф	48



OPHATY / INSTALAREA / MOHTAJ



AEG компаниясына қош келдіңіз! Құрылғымызды таңдағаныңызға рақмет.



Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:
www.aeg.com/support

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	5
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	8
4. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ.....	8
5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....	9
6. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	10
7. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....	15
8. САФАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	16
9. АКСЕССУАРЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ.....	17
10. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	18
11. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	20
12. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	23
13. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ.....	23
14. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР.....	25

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді 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.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы 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 пен таңғы ас берілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану (орташа) тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.
- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатуы және кабельді ауыстыруы тиіс.
- 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 немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы не сол сияқты білікті маман ауыстыруы тиіс.

- **ЕСКЕРТУ:** Электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздыру элементтерін немесе құрылғы қуысының бетін ұстауға болмайды.
- Керек-жарақтарды немесе тұмпапеш ыдыстарын алу немесе салу үшін әрқашан тұмпапеш 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.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

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.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу 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, құрылғы есігі кедергісіз ашылып тұрғанын тексеріңіз.
- 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.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.

- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, соққыға төзімді розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы мен желілік сымына ешбір зақым келтірмеңіз. Қорек сымын ауыстыру қажет болса, оны міндетті түрде қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруға тиіс.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне не құрылғының төменгі жағына, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Өрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.
- Бұл құрылғы желілік ашамен және желілік кабельмен жабдықталған.

2.3 Пайдалану

АБАЙЛАҢЫЗ!

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

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін өрқашан сөндіріңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашқанда абайлаңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдаланбаңыз.
- Ашық есікке күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкогольді ингредиенттерді қолданғанда, алкоголь мен ауа қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық оттың құрылғымен жанасуына жол бермеңіз.
- Өрқашан консервілеу үшін рұқсат етілген шыны мен банкаларды пайдаланыңыз.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.
- Wi-Fi құпиясөзіңізді бөліспеңіз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Эмальдің зақымдалуын немесе өңсізденуін болдырмау үшін:
 - пешке арналған ыдыстарды немесе басқа заттарды құрылғы ішінде тікелей түбіне қоймаңыз.
 - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
 - суды тікелей ыстық құрылғыға қоймаңыз.

- әзірлеуді аяқтағаннан кейін құрылғыда ылғалды ыдыстарды және тағамдарды сақтамаңыз.
 - керек-жарақтарды алып немесе орнатқан кезде абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
 - Өрқашан құрылғының есігі жабық күйде әзірлеңіз.
 - Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орнатылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаз панелінің артқы жағында жылу және ылғал жиналуы және кейін құрылғыға, корпусқа немесе еденге зақым тигізуі мүмкін. Құрылғы пайдаланудан кейін толығымен суығанша жиһаз панелін жаппаңыз.

2.4 Күту және тазалау

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақаттау, өртену немесе құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытыңыз және ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Шыны панельдердің сыну қаупі бар.
- Зақым келген болса есіктің шыны панельдерін дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыдан есікті алған кезде абай болыңыз. Есік ауыр!
- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін жүйелі түрде тазалап тұрыңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш өнімдерді, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшاپеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамындағы қауіпсіздік туралы нұсқауларды орындаңыз.

- Каталитті эмальды жуғыш заттармен тазаламаңыз.

2.5 Ішкі жарық

АБАЙЛАҢЫЗ!

Ток соғу қаупі бар.

- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады. Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.
- Бұл өнімде G класындағы қуат тиімділігі бар жарық көзі бар.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана пайдаланыңыз..

2.6 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

2.7 Қоқысқа тастау

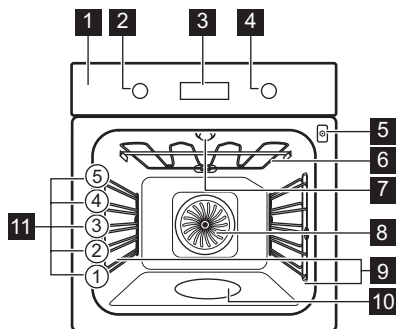
АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу немесе тұншығу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін муниципалды органға хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр кабелін кесіп, утилизациялаңыз.

3. БҰЙЫМ 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 деңгейлері

3.2 Керек-жарақтар


- **Топ сөре**
Торттарға, пешке төзімді ыдыстарға, қуырылған ыдыстарға, ыдыс-аяқтарға/ыдыстарға арналған.
- **Пісіру науасы**
Ылғал торттарға, пісірілген тағамдарға, нанға, үлкен қуырылған тағамдарға, мұздатылған тағамдарға және тамшылап жатқан сұйықтықтарды ұстауға, мысалы, тағамды сым сөреде қуыру кезіндегі май.
- **Өте терең кәстрөл**
Мусака жасауға арналған.
- **Тағам сенсоры**
Тағамның ішіндегі температура негізінде пісіруді бақылауға арналған.
- **Сырғытпа жолдар**
Науалар мен сым сөрелерді оңайырақ салу және алу.

4. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



4.1 Құрылғыны қосу және сөндіру


Құрылғыны қосу:


1. Тетіктерді басыңыз. Тетік шығады.
2. Функцияны таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.
3. Параметрлерді орнату үшін басқару тетігін бұраңыз.


Құрылғыны өшіру үшін: қыздыру функцияларының тетігін сөндіру қалпына бұраңыз .

4.2 Басқару панеліне шолу

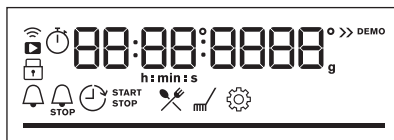
- | | |
|---|--|
|  | Таймер функцияларын орнату үшін басыңыз. |
|  | Орнату үшін басыңыз: Жылдам қыздыру. |

	Құрылғының шамын қосу және өшіру үшін басыңыз.
---	--

	Тағамның ішкі температурасын орнату үшін басыңыз: Тағам сенсоры.
---	--







	Таңдауыңызды растау үшін басыңыз.
---	-----------------------------------

4.3 Дисплей индикаторлары



Басты функциялары бар дисплей.

	Құрылғы құлыптаулы.
	Ішкі мәзір: Көмекшімен әзірлеу көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
	Ішкі мәзір: Тазалау көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
	Ішкі мәзір: Параметрлер
	Жылдам қыздыру белсендіріледі.
	Буға 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.

5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



5.1 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.

5.2 Бастапқы алдын ала қыздыру және тазалау

Алғашқы пайдалану және тағамды дайындау алдында бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз. Құрылғыдан жағымсыз иіс пен түтін шығуы мүмкін. Алдын ала қыздыру кезінде бөлмені желдетіңіз.

1. Құрылғыдан барлық аксессуарды және алынбалы сөре тірегін алыңыз.
2.  функциясын орнатыңыз. Максималды температураны орнатыңыз. Құрылғыны 1 сағ бойы жұмыс істетіңіз.
3.  функциясын орнатыңыз. Максималды температураны орнатыңыз. Құрылғыны 15 мин бойы жұмыс істетіңіз.

4.  функциясын орнатыңыз. Максималды температураны орнатыңыз. Құрылғыны 15 мин бойы жұмыс істетіңіз.
5. Құрылғыны өшіріп, ол суығанша күтіңіз.
6. Құрылғы мен аксессуарларды тек микроталшықты шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.
7. Аксессуарларды және алынбалы сөре тіректерін бастапқы орнына қойыңыз.

5.3 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. Функцияны таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз .
 4. /Wi-Fi таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз. 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.

Жілілік	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

5.4 Бағдарламалық құрал лицензиялары

Бұл өнімдегі бағдарламалық құрал тегін және бастапқы коды ашық бағдарламалық құралға негізделген компоненттерді қамтиды. AEG Electrolux әзірлеу жобасына ашық бағдарламалық құрал және робототехника қауымдастықтарының қосқан үлесін ризашылықпен 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).

6. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ



АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Қыздыру функциялары



Шын желдеткішпен пісіру

Етті қуыруға және торттарды пісіруге арналған. Желдеткіш пештің ішкі бөлігінде жылуды біркелкі тарататындықтан, әдеттегі пісіруге қарағанда төменірек температураны орнатыңыз.



Дәстүрлі пісіру

Тағамды бір сөре деңгейінде пісіру және қуыру үшін.



SteamBake

Тағамды пісіру барысында ылғал қосуға арналған. Пісіру кезінде дұрыс түсті және қытырлақ қабықты алуға арналған. Қайта қыздыру кезінде барынша сөлді етуге арналған.



Мұздатылған тағамдар

Жартылай дайын тағамды мысалы, француз картоптарын, картоп бөліктерін немесе салмалы құймақшаларды қытырлақ етуге арналған.



Пицца функциясы

Пицца және төменнен көбірек жылуды қажет ететін басқа тағамдарды пісіру үшін ең қолайлы.



Астыңғы қыздыру

Түбін қытырлақ етіп, қатты қызартып пісіру. Ең төменгі сөре деңгейін қолданыңыз.



Ылғалды желдеткішпен пісіру

Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Бұл функцияны пайдаланғанда, құрылғы ішіндегі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қалдық жылу пайдаланылады. Қыздыру қуаты азаюы мүмкін. Қосымша ақпарат алу үшін «Күнделікті пайдалану» тарауында мына туралы ескертпелерді қараңыз: Ылғалды желдеткішпен пісіру.



Гриль

Жұқа тағамнан гриль жасауға және нанды қызартуға арналған.



Турбо гриль

Үлкен ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сөреге қойып, қуыруға арналған. Гратен пісіру және қызарту.



Кейбір қыздыру функцияларында температура 80 °C-тан төмендесе шам ездегінен сөнуі мүмкін.

6.2 Мыналар туралы ескертпелер: Ылғалды желдеткішпен пісіру

Бұл функция энергия үнемдеу класына және экодизайн талаптарына сай болу үшін (EU 65/2014 және EU 66/2014 стандарттарына сәйкес) пайдаланылды. Сынақтар мына стандарттар бойынша өткізіледі: IEC/EN 60350-1 көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

Жұмысы тоқтап қалмауы үшін және тұмшاپеш мүмкін ең жоғары қуатты үнемдеумен жұмыс істеуі үшін тұмшاپештің есігі жабық болуы керек.

Бұл функцияны пайдаланғанда шам 30 секундтан кейін автоматты түрде сөнеді.

Пісіру туралы нұсқауларды «Сөзкөмектер және кеңестер» тарауынан қараңыз, Ылғалды желдеткішпен пісіру. Қуатты үнемдеу туралы жалпы ұсыныстарды «Қуат тиімділігі» тарауындағы Қуатты үнемдеу бойынша кеңестерді қараңыз.

6.3 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.

6.4 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.

6.5 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. OK түймесін басыңыз.

6.6 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. OK түймесін басыңыз.
3. Тағамды таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз (P1 - P...). OK түймесін басыңыз.
4. Салмақты реттеу үшін басқару тетігін бұраңыз. Таңдалған тағамдар үшін

опция қолжетімді. ОК түймесін басыңыз.

- Тағамды құрылғының ішіне салыңыз. ОК түймесін басыңыз.
- Функция аяқталған кезде тағамның дайын екенін тексеріңіз. Қажет болса, пісіру уақытын ұзартыңыз.

Ішкі мәзір: Көмекшімен әзірлеу

Мәндік белгілер

 Салмақты реттеу қол жетімді.

Мәндік белгілер



Функцияны пайдалану үшін тағам сенсорын қосу керек. «Аксессуарларды пайдалану» тарауын қараңыз.



Қуыс тереңдігін бұмен пісіруге арналған сумен толтырыңыз.






























Пісіруді бастаудан бұрын құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.







































Сөре деңгейі. «Өнім сипаттамасы» тарауын қараңыз.



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

	Ыдыс	Салмағы	Сөре деңгейі/Аксессуар
P1	Ростбиф, шала піскен		
P2	Ростбиф, орташа қызартылған	1 - 1.5 кг; 4–5 см қалың бөліктер	  2; пісіру науасы Ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз. Құрылғыға салыңыз.
P3	Ростбиф, әбден пісірілген		
P4	Стейк, орташа	Әрбір бөлікке 180 - 220 г; 3 см қалың кесек	   3; сым сөредегі қуыру формасы Ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз. Құрылғыға салыңыз.
P5	Ростбиф/ қуырылған (негізгі қабырға, үстіңгі дөңгелек, қалың қаптал)	1.5 - 2 кг	   2; сым сөредегі қуыру формасы Ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз. Сұйықтық қосыңыз. Құрылғыға салыңыз.
P6	Ростбиф, шала піскен (баяу әзірлеу)		
P7	Ростбиф, орташа (баяу пісіру)	1 - 1.5 кг; 4–5 см қалың бөліктер	  2; пісіру науасы Ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз. Құрылғыға салыңыз.
P8	Ростбиф, толық пісірілген (баяу пісіру)		
P9	Сыыр етінің сүбесі, шала піскен (баяу пісіру)		
P10	Сыыр етінің сүбесі, орташа піскен (баяу пісіру)	0.5 - 1.5 кг; 5 - 6 см қалың бөліктер	  2; пісіру науасы Ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз. Құрылғыға салыңыз.
P11	Сыыр етінің сүбесі, әбден піскен (баяу пісіру)		

	Ыдыс	Салмағы	Сөре деңгейі/Аксессуар
P12	Бұзау етін пісіру (мыс., жауырын еті)	0.8 - 1.5 кг; 4 см қалың бөліктер	 2; сым сөредегі қуыру формасы Ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз. Сұйықтық қосыңыз. Құрылғыға салыңыз. Жабық қуырылған.
P13	Қуырылған шошқа мойын еті немесе жауырын еті	1.5 - 2 кг	 2; сым сөредегі қуыру формасы Қуыруға арналған табаққа 200 мл сұйықтық қосыңыз.
P14	Тартылған шошқа еті (баяу пісіру)	1.5 - 2 кг	 2; пісіру науасы Пісіру уақытының жартысынан кейін етті біркелкі қызару үшін айналдырыңыз.
P15	Шошқа еті, жаңа піскен	1 - 1.5 кг; 5 - 6 см қалың бөліктер	 2; сым сөредегі қуыру формасы Ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз. Құрылғыға салыңыз.
P16	Шошқа етінің қосалқы қабырғалары	2 - 3 кг; шикі, 2 - 3 см жұқа қабырғалар	 3; шұңғыл кәстрөл Ыдыстың түбін жабу үшін сұйықтық қосыңыз. Пісіру уақытының жартысынан кейін етті аударыңыз.
P17	Сүйектері бар қойдың аяғы	1.5 - 2 кг; 7 - 9 см қалың бөліктер	 2; пісіру науасындағы қуыру формасы Сұйықтық қосыңыз. Пісіру уақытының жартысынан кейін етті аударыңыз.
P18	Бүтін тауық	1 - 1.5 кг; жаңа піскен	 2;  200 мл; пісіру науасындағы кәстрөл Пісіру уақытының жартысынан кейін тауық етін біркелкі қызару үшін айналдырыңыз.
P19	Тауық еті, жартысы	0.5 - 0.8 кг	 3; пісіру науасы
P20	Тауықтың төс еті	Әрбір бөлікке 180 - 200 г	 2; сым сөредегі кәстрөл Ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз.
P21	Тауықтың сирақтары, жас	-	 3; пісіру науасы Алдымен тауықтың аяқтарын маринадтасаңыз, төмен температураны орнатып, ұзағырақ пісіріңіз.
P22	Үйрек еті, бүтін	2 - 3 кг	 2; сым сөредегі қуыру формасы Етті қуыруға арналған табаққа салыңыз. Пісіру уақытының жартысынан кейін үйрек етін аударыңыз.
P23	Қаз еті, бүтін	4 - 5 кг	 2; шұңғыл кәстрөл Етті терең пісіру науасына салыңыз. Пісіру уақытының жартысынан кейін қаз етін аударыңыз.
P24	Қабаттама ет	1 кг	 2; сым сөресі
P25	Грильденген балық, бүтін	Әрбір балыққа 0.5 - 1 кг	 2; пісіру науасы Балықты сары маймен дәмдеуіштермен және шөптермен толтырыңыз.

	Ыдыс	Салмағы	Сөре деңгейі/Аксессуар
P26	Балық сүбесі	-	  3; сым сөредегі кәстрөл
P27	Чизкейк	-	 2;  сым сөредегі 28 см серіппелі қаңылтыр
P28	Алма торты	-	  2;  100–150 мл; пісіру науасы
P29	Алма бөліші	-	 2; сым сөредегі бөліш формасы
P30	Алма бөліші	-	  2;  100–150 мл;  сым сөредегі 22 см бөліш формасы
P31	Брауни	Қамырдың 2 кг	 3; шұңғыл кәстрөл
P32	Маффин	-	  2;  100–150 мл; сым сөредегі көкс науасы
P33	Нан торты	-	 2; сым сөредегі нан табасы
P34	Пісірілген картоп	1 кг	 2; пісіру науасы Бүкіл картопты қабығымен пісіру науасына салыңыз.
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	Поммалар, мұздатылған	0.75 кг	 3; пісіру науасы
P39	Құрғақ макарон жаймалары бар ет/көкөніс лазаньясы	1 - 1.5 кг	 2; сым сөредегі кәстрөл
P40	Картоп гратині (шикі картоп)	1 - 1.5 кг	 1; сым сөредегі кәстрөл 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; пісіру қағазымен/нан табасымен қапталған пісіру науасы сым сөресі

6.7 Өзгерту: Параметрлер

1. Қыздыру функцияларының тетігін  бұраңыз.
2.  параметрін 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 — басыңыз, 3 — дыбыс өшірулі
04 Зуммердің дыбыс деңгейі	1 - 4

Параметр	Мән
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 Wi-Fi	Қосулы/Өшірулі
10 Автоматты қашықтан басқару	Қосулы/Өшірулі
11 Желіні ұмыту керек	Иә/Жоқ
12 Демо режимі	Қосылу коды: 2468
13 Бағдарламалық құрал нұсқасы	Тексеру
14 Барлық параметрлерді қалпына келтіру	Иә/Жоқ

7. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР


7.1 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.



 **OK** — функцияны қосу үшін басып тұрыңыз.

Сигнал естіледі.  — құлып қосулы кезде 3 рет жыпылықтайды.

 **OK** — функцияны өшіру үшін басып тұрыңыз.

7.2 Автоматты түрде өшіру

Қауіпсіздік мақсатында, егер қыздыру функциясы белсенді болса және ешқандай параметрлер өзгертілмесе, белгілі бір уақыттан кейін құрылғы автоматты түрде өшеді.

 (°C)	 (сағ)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - ең жоғары	3

Егер сіз қыздыру функциясын автоматты өшіру уақытынан асатын уақыт бойы іске қосқыңыз келсе, пісіру уақытын орнатыңыз. «Сағат функциялары» тарауын қараңыз.

Автоматты сөндіру мына функцияларда жұмыс істемейді: Шам, Тағам сенсоры, Уақытты кешіктіріп бастау.




7.3 Желдеткіш

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, құрылғы беттерін салқын ұстау үшін,



желдеткіш автоматты түрде қосылады. Құрылғыны сөндірсеңіз, желдеткіш құрылғы салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

8.1 Таймер функцияларының сипаттамасы



 Минут операторы	Кері санақ уақытын орнату. Таймер аяқталғанда дыбыстық сигнал естіледі. Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді және оны кез келген уақытта орнатуға болады.
 Пісіру уақыты	Пісіру ұзақтығын орнату үшін. Таймер аяқталған кезде сигнал естіледі және қыздыру функциясы автоматты түрде өшеді.
 Уақытты кешіктіріп бастау	Өзірлеудің басталуын және/немесе аяқталуын кейінге қалдыру.
 Жұмыс таймері	Құрылғының қанша уақыт жұмыс істейтінін көрсету үшін. Ең көбі 23 сағ 59 мин. Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді және оны кез келген уақытта орнатуға болады.

8.2 Параметр: Минут операторы



1.  түймесін басыңыз. Дисплейде мынау көрсетіледі: 0:00 және .
2. Минут операторы орнату үшін басқару тетігін бұраңыз.
3. **OK** түймесін басыңыз. Таймер бірден кері санай бастайды.


8.3 Параметр: Пісіру уақыты

1. Қыздыру функциясын таңдап, температураны орнату үшін тетіктерді бұраңыз.

2.  түймесін дисплейде келесі белгіше көрсетілгенше басыңыз: 0:00 және .
3. Пісіру уақыты орнату үшін басқару тетігін бұраңыз.
4. **OK** түймесін басыңыз. Таймер бірден кері санай бастайды.
5. Уақыт аяқталған кезде, қыздыру функциялары тетігін сөндіру қалпына бұрап, **OK** түймесін басыңыз.


8.4 Параметр: Уақытты кешіктіріп бастау


1. Қыздыру функциясын таңдап, температураны орнату үшін тетіктерді бұраңыз.
2.  түймесін дисплейде келесі белгіше көрсетілгенше басыңыз:  және **START**.
3. Бастау уақытын орнату үшін тетікті бұраңыз.
4. **OK** түймесін басыңыз.

Дисплейде мынау көрсетіледі: --:-- 
STOP.


5. Аяқталу уақытын орнату үшін тетікті бұраңыз.
6. **OK** түймесін басыңыз. Таймер белгіленген басталу уақытында кері санауды бастайды.
7. Уақыт аяқталған кезде, қыздыру функциялары тетігін сөндіру қалпына бұрап, **OK** түймесін басыңыз.


8.5 Параметр: Жұмыс таймері

1.  кіру үшін Мәзір қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.

2.  Жұмыс таймері таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз. «Күнделікті пайдалану» тарауын қараңыз, Мәзір: Параметрлер көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
3. ОК түймесін басыңыз.
4. Жұмыс таймерін қосу және өшіру үшін басқару тетігін бұраңыз.
5. ОК түймесін басыңыз.

8.6 Параметр: Тәулік уақыты

1.  кіру үшін Мәзір қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.

2.  Тәулік уақыты параметрін таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз. «Күнделікті пайдалану» тарауын қараңыз, Мәзір: Параметрлер.
3. Сағатты орнату үшін басқару тетігін бұраңыз.
4. ОК түймесін басыңыз.

9. АКССЕСУАРЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ

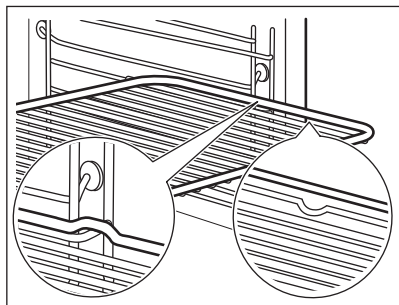
АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

9.1 Керек-жарақтарды енгізу

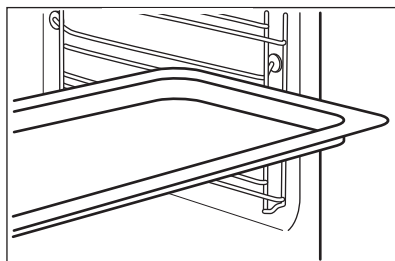
Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті арттырады және еңкейтуден қорғауды қамтамасыз етеді. Дөңес тұстар аударылып кетуге қарсы құралдың релін атқарады. Сөренің айналасындағы жиек ыдыстың середен сырғып кетуіне жол бермейді.

Тор сөре



Сөрені сөрі тірегінің сөре бағыттағыштарының арасына салып, Сөре пештің ішкі бөлігінің артқы жағына тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.

Пісіру науасы / Шұңғыл таба




Науаны сөре тірегінің бағыттағыштарының арасына салып итеріңіз. Пісіру науасын пештің ішкі жағына қарай еңкейтіп орналастырыңыз.

9.2 Тағам сенсоры

Ол тағамның ішіндегі температураны өлшейді.

Екі түрлі температураны орнату керек:

- $^{\circ}\text{C}$ — құрылғының ішіндегі температура. Ол тамақтың ішкі температурасынан кемінде 25°C -қа жоғарырақ болуы керек.
-  — тағамның ішкі температурасы.

Ұсыныстар:

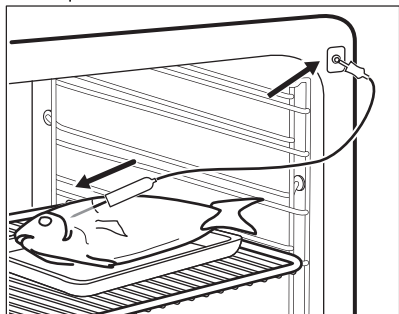
- Тағам қоспалары бөлме температурасында болуы керек.
- Оны сұйық тағамдар үшін пайдаланбаңыз.
- Пісіру кезінде тағам сенсорының инесі ыдысқа толығымен салынуы керек.

Пісіру: Тағам сенсоры

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Тағам сенсоры ысып кететіндіктен, сөре тіректері қызып кеткендіктен, күйіп қалу қаупі бар. Тағам сенсорының тетігін жалаң қолмен ұстамаңыз. Өрдайым тұмшاپеш қолғаптарын пайдаланыңыз.

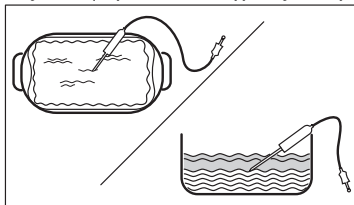
1. Құрылғыны қосыңыз.
2. Қыздыру функциясын және қажет болса, тұмшاپеш температурасын орнатыңыз.
3. Тағам сенсорын ыдыстың ішіне салыңыз:
ет, құс және балық
Тағам сенсорының инесін тұтастай ет немесе балықтың ең қалың жеріне салыңыз.




Пісірме

Тағам сенсорының ұшын кәстрелдің дәл ортасына салыңыз. Пісіру

барысында тағам сенсоры бір жерде орнықты болып тұруы керек. Бұған қол жеткізу үшін тығыз тағамдарды қолданыңыз. Тағам сенсорының силикон тетігін ұстау үшін пісіру науасының жиегін пайдаланыңыз. Тағам сенсорының ұшы пісірме науаның түбіне тиіп тұрмауы керек.



4. Тағам сенсорын құрылғының ішінде орналасқан ұяшыққа қосыңыз. «Өнім сипаттамасы» тарауын қараңыз. Тағам сенсоры дисплейінде ағымдағы температура көрсетіледі.
5.  — сенсордың ішкі температурасын орнату үшін басыңыз.
6. Температураны орнату үшін бақылау тетігін бұраңыз.
7. ОК түймесін басыңыз.
8. Тағам орнатылған температураға жеткенде, дыбыстық сигнал беріледі. Тамақтың дайын екенін тексеріңіз. Қажет болса, пісіру уақытын ұзартыңыз.
9. Тағам сенсорының ашасын ұяшықтан суырып, тағамды құрылғыдан алыңыз.

10. АҚЫЛ-КЕҢЕС

10.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Кестелердегі температура мен пісіру уақыттары тек нұсқаулық болып табылады. Олар рецепттерге, пайдаланылатын ингредиенттердің сапасы мен мөлшеріне байланысты.

Құрылғыңыз алдыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіру немесе қуыру мүмкін. Төмендегі сөзкөмектер тағамның түрлеріне арналған температура, пісіру уақыты мен сөренің орналасуы үшін ұсынылатын параметрлерді көрсетеді.

Сөренің деңгейлерін тұмшاپештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Арнайы рецептте арналған параметрлерді таба алмасаңыз, ұқсас біреуін пайдаланыңыз.

Қуат үнемдеуге қатысты кеңестерді «Қуат тиімділігі» тарауынан қараңыз.

Кестелерде пайдаланылған белгілер:



Тағам түрі

	Қыздыру функциясы
°C	Температура
	Аксессуар
	Сөрениң орналасуы
	Пісіру уақыты (мин)

10.2 Ылғалды желдеткішпен пісіру — ұсынылатын керек-жарақтар

Күңгірт және шағылыспайтын қалыптар мен контейнерлерді қолданыңыз. Олар

ашық түсті және шағылыстыратын ыдысқа қарағанда жылуды жақсы сіңіреді.

- **Пицца ыдысы** — күңгірт, шағылыспайтын, диаметрі 28см
- **Пісіру табағы** — күңгірт, шағылыспайтын, диаметрі 26см
- **Қалыптар** — керамикалық, диаметрі 8см, биіктігі 5 см
- **Флан негізінің қалыбы** — күңгірт, шағылыспайтын, диаметрі 28см

10.3 Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі ұсыныстамаларды орындаңыз.

	°C		
Макарон гратині	200 - 220	45 - 55	3
Картоп гратині	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазанья	180 - 200	75 - 90	3
Каннелони	180 - 200	70 - 85	3
Нан пудингі	190 - 200	55 - 70	3
Күріш пудингі	170 - 190	45 - 60	3
Қолсыма торт қоспасынан жасалған алма торты (деңгелек торт қалыбы)	160 - 170	70 - 80	3
Ақ нан	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Сынақ жүргізу мекемелеріне арналған ақпарат

Сынақтар мына стандарттар бойынша өткізіледі: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Бір деңгейде пісіру

			°C		
Майсыз бисквит торт	Шын желдеткішпен пісіру	Тор сөре	160	45 - 60	2
Майсыз бисквит торт	Дәстүрлі пісіру	Тор сөре	160	45 - 60	2
Алма бөліші ¹⁾	Шын желдеткішпен пісіру	Тор сөре	160	55 - 65	2






			°C		
Алма бәліші 1)	Дәстүрлі пісіру	Тор сәре	180	55 - 65	1
Шала ашыған нан	Шын желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	140	25 - 35	2
Шала ашыған нан	Дәстүрлі пісіру	Пісіру науасы	140	25 - 35	2
Шағын кекстер, әр науада 20 2)	Шын желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	150	20 - 30	3
Шағын кекстер, әр науада 20 2)	Дәстүрлі пісіру	Пісіру науасы	170	20 - 30	3
Тост 3)	Гриль	Тор сәре	макс.	1 - 2	5

1) 2 қалбыр қиғаш орналастырылған (Ø20 см). Оң жағы сол жағына қарағанда алдыңғы жағында көбірек орналасуы керек.

2) Бос құрылғыны алдын ала қыздыру.

3) Бос құрылғыны 5 мин алдын ала қыздырыңыз.

Көп деңгейде пісіру

			°C		
Шала ашыған нан	Шын желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	140	25 - 45	2 және 4
Шағын кекстер, әр науада 20 1)	Шын желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	150	25 - 35	2 және 4
Майсыз бисквит торт	Шын желдеткішпен пісіру	Тор сәре	160	45 - 55	2 және 4
Алма бәліші	Шын желдеткішпен пісіру	Тор сәре	160	55 - 65	2 және 4

1) Бос құрылғыны алдын ала қыздыру.

11. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

11.1 Тазалау туралы ескертпелер

Жуғыш заттар

- Құрылғының алдыңғы жағын тек микроталшықты шүберекпен, жылы

сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.

- Металл беттерді тазалау үшін, тазартқыш ерітіндіні пайдаланыңыз.
- Дақтарды жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалағышты каталитикалық беттерде қолдануға болмайды.

Күнделікті қолдану

- Құрылғының ішін әр пайдаланып болған сайын тазалаңыз. Жиналған май немесе басқа қалдық өртке әкелуі мүмкін.
- Тағамды құрылғыда 20 минуттан артық сақтамаңыз. Құрылғының ішін әр пайдаланғаннан кейін тек микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз.

Керек-жарақтар

- Өрбір пайдаланудан кейін барлық аксессуарларды тазалап, құрғатыңыз. Тек жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суға малынған микроталшықты шүберекті пайдаланыңыз. Керек-жарақтарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.
- Жабыспайтын қабаты бар аксессуарларды абразивтік тазалағышты немесе үшкір жиекті заттарды пайдаланып тазаламаңыз.

11.2 Қуыс бедерін тазалау

Бумен пісіргеннен кейін, әктас қалдықтарын кетіру үшін қуыстың бедерін тазалаңыз.



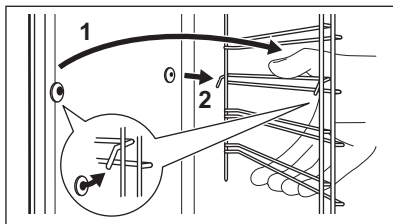
Мына функция үшін: SteamBake тұмшاپешті 5–10 пісіру циклы сайын тазалаңыз.

1. Қуыс бедеріне 250 мл ақ сірке суын немесе лимон қышқылын құйыңыз. Құрамында ешбір қоспасы жоқ, ең көбі 6% қышқылдық сірке суын пайдаланыңыз.
2. Сірке суымен әктас қалдықтарын қоршаған ортаның температурасында 30 минут бойы ерітіңіз.
3. Қуысты жылы сумен және жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

11.3 Сөре тіректерін

Құрылғыны тазалау үшін сөре тіректерін алыңыз.

1. Құрылғыны өшіріп, ол суығанша күтіңіз.
2. Сөре тірегінің алдыңғы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартыңыз.
3. Сөре тірегінің артқы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартып, алыңыз.



4. Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.

Телескоптық сырғытпалардағы ұстайтын істіктер алға қарап тұруы керек.

11.4 Каталитикалық желдеткіш қақпағы

Желдеткіш қақпағы каталитикалық эмальмен қапталған. Ол құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қабырғаға шашыраған майды сіңіріп алады. Өздігінен тазалану үрдісіне қолдау көрсету үшін бос тұрған құрылғыны мезгіл-мезгіл қыздырыңыз.

Каталитикалық қаптаманың түсінің өзгеруі не ондағы дақтар тазалауға еш әсер етпейді.

Каталитикалық эмаль өзіндік тазаланады, оны шүберекпен тазалау қажет емес.

1. Құрылғыны өшіріп, ол суығанша күтіңіз.
2. Керек-жарақтардың барлығын алыңыз.
3. Пеш түбі мен ішкі есік әйнегін тек жылы сумен, жұмсақ шүберекпен және жұмсақ жуғыш құралмен тазалаңыз.
4. Мәзір \equiv /Тазалау ml / параметрін таңдаңыз.
5. ОК түймесін үш рет басыңыз.

Ұзақтығы: 1 сағ

Тазалау аяқталғанда дыбыстық сигнал естіледі. Құрылғы өшеді.

6. Құрылғы суыған кезде, пештің түбін дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

11.5 Есікті алу және орнату

Есікті және ішкі шыны панельдерді тазалау үшін алуға болады. Шыны панельдердің саны әртүрлі үлгілерде әртүрлі болады.



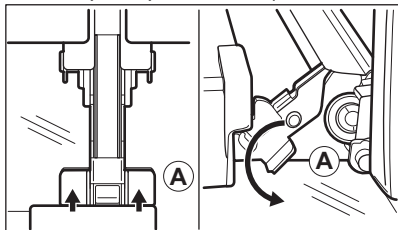
АБАЙЛАҢЫЗ!

Есіктің салмағы ауыр.

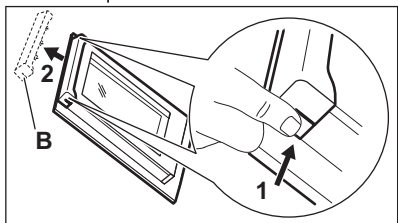
САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Шыныны ақырын ұстаңыз, әсіресе алдыңғы панельдің жиектерінің айналасында. Шыны сынуы мүмкін.

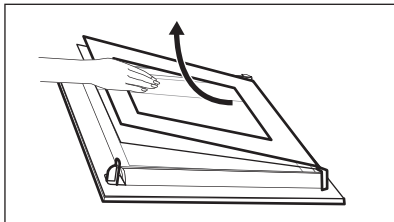
1. Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз.
2. Есікті толығымен ашыңыз.
3. Екі есік топсасындағы қысқичіні **A** басыңыз.



4. Тұмшاپештің есігін бірінші ашу қалпына келтіріп (жуықталған бұрыш: 70°) жабыңыз.
5. Есікті әр жағынан бір қолмен ұстап тұрып, тұмшاپештен жоғары қарай қиғаштап көтеріп шығарыңыз.
6. Есікті сыртқы жағымен тұрақты беттегі жұмсақ шүберекке қойыңыз.
7. Есік жақтаушасының жоғарғы жағын **B** қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.



8. Есікті алу үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.
9. Есіктің шыны панельдерін бағыттағыштан шығару үшін, үстіңгі жағынан ұстап, бір-бірден жоғары қарай тартыңыз.



10. Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

Тазалаудан кейін жоғарыдағы қадамдарды керісінше орындаңыз. Алдымен кішірек панельді, содан кейін үлкенірек панельді және есікті орнатыңыз.

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

11.6 Шамды ауыстыру

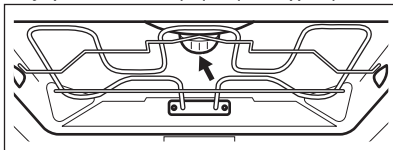
АБАЙЛАҢЫЗ!

Ток соғу қаупі бар.
Шам ыстық болуы мүмкін.

1. Құрылғыны өшіріп, ол суығанша күтіңіз.
2. Құрылғыны электр желілерден ажыратыңыз.
3. Шүберекті пештің еденіне қойыңыз.

Жоғарғы шам

1. Алу үшін шыны қақпақты бұраңыз.



2. Шыны қақпағын тазалаңыз.
3. Шамды үйлесімді 300 °C қызуға төзімді шамға ауыстырыңыз.
4. Шыны қақпағын орнатыңыз.

12. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

12.1 Не істерсіз, егер...

Мәселе	Тексеру...
Құрылғыны белсендіре немесе пайдалана алмадыңыз.	Құрылғы электр желісіне дұрыс жалғанбаған.
Құрылғы қызбай тұр.	Автоматты өшіру өшірулі екенін.
Құрылғы қызбай тұр.	Сақтандырғыш күйіп кетпеген.
Құрылғы қызбай тұр.	Құлыптау сәндіріледі.
Шам сәндірулі екенін.	Ылғалды желдеткішпен пісіру — белсендіріледі.
Шам жұмыс істемейді.	Шам күйіп кеткен.
Тағам сенсоры жұмыс істемейді.	Тағам сенсоры ашасы розеткаға толығымен кіргізілген.
Дисплейде 00:00 көрсетіледі.	Электр қуаты өшіп қалды. Тәуліктің уақытын орнатыңыз.
Су қуыстың шығыңқы жерінен жылыстайды.	Қуыс шығыңқы жерінде су тым көп.



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.

12.2 Қызмет көрсету туралы деректер

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге неуәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Сервистік орталыққа қажет деректер техникалық деректер тақтайшасында берілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғының алдыңғы жақтауында орналасқан. Ол есікті ашқанда көрінеді. Құрылғының ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

Деректерді мына жерге жазуды ұсынамыз:

Модель (MOD.):

Өнім нөмірі (PNC):

Сериялық нөмір (S.N.):

13. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

13.1 ЕО энергетикалық таңбалау және экодизайн ережелеріне сәйкес өнім туралы ақпарат парағы және өнім туралы ақпарат

Жабдықтаушының аты

AEG

Модель идентификаторы	OA5CB531AB 944035123
Қуат тиімділігі индексі	81.2
Қуат тиімділігі сыныбы	A+
Дәстүрлі режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	1.09 кВт·сағ/цикл
Желдеткіш режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0.69 кВт·сағ/цикл
Сызаттардың саны	1
Жылу көзі	Электр қуаты
Дыбыс деңгейі	71 л
Пештің түрі	Кіріктірілген тұшпашеш
Салмағы	32.5 кг

IEC/EN 60350-1 — Тағам пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары — 1-бөлім: Плиталар, тұшпашештер, бу пештері және гриль - Өнімділікті өлшеу әдістері.

13.2 Қуатты тұтыну және қолданылатын төмен қуат режиміне жетудің максималды уақыты туралы өнім туралы ақпарат

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

Сымсыз желі қосылымын қосу және өшіру туралы нұсқаулар алу үшін «Алғашқы пайдалану алдында» тарауын қараңыз.

13.3 Қуатты үнемдеу кеңестері

Төмендегі кеңестер құрылғыны пайдалану кезінде қуат үнемдеуге көмектеседі.

Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, құрылғы есігінің жабық екеніне көз жеткізіңіз. Пісіру кезінде құрылғы есігін жиі ашуға болмайды. Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін металл ыдыстарды және қараңғы, шағылыспайтын қаңылтырлар мен контейнерлерді пайдаланыңыз.

Арнайы ұсынылмаса, пісіру алдында құрылғыны алдын ала қыздырмаңыз.

Бірнеше тағамды бір уақытта пісірген кезде, пісіру циклдарының арасын барынша қысқа етіңіз.

Желдеткішпен пісіру

Егер мүмкін болса, қуатты үнемдеу үшін желдеткіші бар пісіру функцияларын пайдаланыңыз.

Қалдық қызу

Пісіру ұзақтығы 30 минуттан ұзағырақ болса, құрылғының температурасын пісіру аяқталғанға дейін 3–10 минутқа ерте азайтыңыз. Құрылғы ішіндегі қалдық жылу пісіруді жалғастырады.

Тағамды жылы күйінде сақтау немесе басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.

Құрылғыны сөндіргенде дисплейде қалдық қызу немесе температура көрсетіледі.

Тағамды жылы ұстау

Қалдық қызуды таңдап, тағамды жылы күйінде ұстау үшін ең төменгі ықтимал температураны таңдаңыз. Дисплейде қалдық қызу индикаторы немесе температура пайда болады.

Шамды сөндіріп пісіру

Шамды тағам пісіру барысында сөндіріңіз. Қажет кезде қосыңыз.

Ылғалды желдеткішпен пісіру


Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция.


Осы функцияны пайдаланғанда шам 30 секундтан кейін автоматты түрде сөнеді. Шамды қайта қосуға болады, бірақ бұл әрекет қуатты күтілген мөлшерде үнемдемейді.

Wi-Fi

Мүмкін болғанда, қуат үнемдеу үшін Wi-Fi қосылымын сөндіріңіз.

14. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін

жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті 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.

Bine ați venit la AEG! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.aeg.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	26
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	28
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	31
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	31
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	32
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	33
7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	38
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	39
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	40
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	41
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	43
12. DEPANAREA.....	45
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	46
14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	47

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu

- dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile pe care este instalată aplicația.
 - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
 - **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
 - Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
 - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.

- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.

- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Proceedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Proceedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce

produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijire și curățare

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat. Ușa este grea.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

2.5 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.7 Eliminare

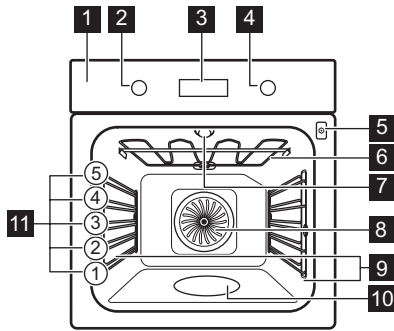
AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Priză pentru senzorul de gătire
- 6 Element de încălzire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Adâncitură cavitate
- 11 Poziții raft

- 8 Ventilator
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Adâncitură cavitate
- 11 Poziții raft

3.2 Accesorii


- **Raft sârmă**
Pentru forme de prăjituri, vase rezistente la căldură, vase pentru fripturi, vase.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri cu blat umed, produse coapte, pâine, fripturi mari, preparate congelate și pentru a capta lichidele care picură, de ex. grăsimea la frigerea alimentelor pe raftul de sârmă.
- **Cratiță foarte adâncă**
Pentru a face musaca.
- **Senzor de gătire**
Pentru a controla gătitul în funcție de temperatura din interiorul alimentelor.
- **Ghidaje telescopice**
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

4. PANOUL DE COMANDĂ


4.1 Pornirea și oprirea aparatului

Pentru a porni aparatul:


1. Apăsați butoanele. Butoanele ies în afară.
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.


Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit .

4.2 Prezentarea panoului de comandă

 Apasă pentru a seta funcțiile cronometrului.

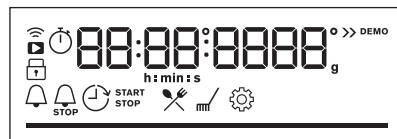
 Apăsați pentru a seta: Încălzire rapidă.

 Apasă pentru a porni și opri becul aparatului.

 Apasă pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării cu: Senzor de gătire.


OK Apăsați pentru a confirma selecția.








4.3 Indicatorii afișajului









Afișaj

cu funcțiile cheie.

 Aparatul este blocat.

	Submeniul: Gătire asistată.
	Submeniul: Curățare.
	Submeniul: Setări
	Încălzire rapidă este activat.
	Gătirea la abur este activată.
	Senzor de gătire este activat.
	Cronometru este activat.

	Durată gătire este activat.
	Pornire cu întârziere este activat.
	Cronometru numărătoare directă este activat.
	Wi-Fi este activat.
	Operatii de la distanta este activat.
	Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătire se încheie.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.




5.1 Setarea orei

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: "00:00" sau "12:00" (în funcție de model).

1. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
2. Apăsăți **OK**.

5.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.



1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setăți funcția . Setăți temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setăți funcția . Setăți temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setăți funcția . Setăți temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opritiți aparatul și așteptați să se răcească.

6. Curățați aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale rafului înapoi pe poziția lor inițială.

5.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul ai nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
- Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.

1. Pentru a descărca aplicația, scanați codul QR de pe coperta din spate a manualului de utilizare. De asemenea, puteți descărca aplicația direct din app store.
2. Urmați instrucțiunile de integrare a aplicației.
3. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor de gătire pentru a selecta .
4. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  / Wi-Fi. Porniți-l sau opriți-l. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Modificarea: Setări.

Wi-Fi este pornit în mod implicit. Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.



Din motive de siguranță, operațiunile la distanță se opresc automat după 24 h. Repetați procesul de inițiere, dacă este necesar.

Frecvența	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Putere maximă	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul

gratuit și open source. AEG Electrolux recunoaște și mulțumește pentru contribuțiile comunităților de open software și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (folder NIUS)

6. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Funcții de încălzire



Aer cald cu ventilatie

Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setati o temperatură mai scăzută decât pentru încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.



Încalzire sus si jos

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



SteamBake

Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii.



Preparate congelate

Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.



Funcție Pizza

Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt.



Încălzire jos

Pentru rumenire și crocante la bază. Folosiți poziția inferioară a raftului.



Aer cald umed

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.



Grill

Pentru gătirea la grătar a felii subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



Gatire intensiva

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.



Becul se poate opri automat la temperaturi sub 80 °C în timpul anumitor funcții de gătire.

6.2 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.


Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, recomandări pentru economisirea energiei.

6.3 Setarea: Funcții de încălzire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

» Încălzire rapidă - apăsați și mențineți apăsat pentru a scurta durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătire. Ventilatorul poate porni automat.

6.4 Setarea: SteamBake - Gătire la abur

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Umpleți adâncitura cavității cu maximum 250 ml de apă de la robinet. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este încins.
3. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcția de gătire .
4. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.
5. Preîncălziți aparatul gol timp de 10 pentru min a crea umiditate.
6. Introduceți alimentele în aparat.


7. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.
8. Când aparatul s-a răcit, scoateți apa rămasă în adâncitura cavității cu o lavetă moale.

AVERTISMENT!

Deschide ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

6.5 Accesare: Meniu:

Deschide Meniul pentru a accesa Gătire asistată și setările.



1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la .

Afișajul indică , , .




2. Rotește butonul de comandă și selectează pictograma pentru a intra în submeniul. Apăsați OK.



6.6 Setarea: Gătire asistată

Gătire asistată submeniul cuprinde programe concepute pentru preparate dedicate. Programele încep cu o setare adecvată. Poți regla durata și temperatura pe durata gătirii.
















1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la .
2. Rotește butonul de comandă pentru a selecta . Apasă OK.
3. Rotește butonul de control pentru a selecta un preparat (P1 - P...). Apăsați OK.
4. Rotește butonul de comandă pentru a regla greutatea. Opțiunea este disponibilă pentru preparatele selectate. Apăsați OK.
5. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați OK.
6. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolunghiți durata de gătire dacă este nevoie.







































Submeniu: Gătire asistată






























Legendă	
	Este disponibilă ajustarea greutateii.
	Senzorul alimentar trebuie conectat pentru a utiliza funcția. Consultă capitolul „Utilizarea accesoriilor”.
	Umple adâncitura cavității cu apă pentru gătitul la abur.

Legendă	
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft. Consultă capitolul „Descrierea produsului”.



Afișajul indică **P** și un **număr** al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P1 Friptură de vită, în sânge		
P2 Friptură de vită, mediu	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	  2: tavă de gătit Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P3 Friptură de vită, bine făcut		
P4 Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase	   3; tavă de coacere pe raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P5 Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1.5 - 2 kg	   2; tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
P6 Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)		
P7 Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	  2: tavă de gătit Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P8 Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)		
P9 File de vită, în sânge (gătire lentă)		
P10 File de vită, mediu (gătire lentă)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	  2: tavă de gătit Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P11 File de vită, făcută (gătire lentă)		
P12 Friptură de vițel (de ex. spată)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase	   2 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat. Friptură acoperită.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1.5 - 2 kg	   2 tavă pentru coacere raft de sârmă Adaugă 200 ml de lichid în tava pentru coacere.
P14	Carne de porc (gătire la temperatură scăzută)	1.5 - 2 kg	  2: tavă de gătit Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.
P15	Pulpă de porc, proaspătă	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	  2: tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P16	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 3 cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătit, întoarceți carnea.
P17	Pulpă de miel cu os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase	  2: friptură la tavă de gătit Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătit, întoarceți carnea.
P18	Pui întreg	1 - 1.5 kg; Proaspăt	   2;  200 ml; tocăniță pe tavă de gătit Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
P19	Jumătate de pui	0.5 - 0.8 kg	  3; tavă de gătit
P20	Piept de pui	180 - 200 g per bucată	   2; preparat caserole raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
P21	Pulpe de pui, proaspete	-	  3; tavă de gătit Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
P22	Rață întreagă	2 - 3 kg	   2 tavă pentru coacere raft de sârmă Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătit.
P23	Gâscă întreagă	4 - 5 kg	   2; cratiță adâncă Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătit.
P24	Bucată de carne	1 kg	  2; raft de sârmă
P25	Pește întreg, la grătar	0.5 - 1 kg per pește	  2: tavă de gătit Umple peștele cu unt, condimente și ierburi.
P26	File de pește	-	  3; preparat caserole raft de sârmă
P27	Prăjitură cu brânză	-	 2;  tavă demontabilă de 28 cm pe raft de sârmă
P28	Prăjitură cu mere	-	  2;  100 - 150 ml ; tavă de gătit

Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P29 Tartă cu mere	-	 2; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă
P30 Plăcintă cu mere	-	  2;  100 - 150 ml;  Formă de plăcintă de 22 cm pe raft de sârmă
P31 Negresa	2 kg de aluat	 3 cratiță adâncă
P32 Brișe	-	  2;  100 - 150 ml; tavă pentru brișe pe raft de sârmă
P33 Bucată de prăjitură	-	 2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă
P34 Cartofi copti	1 kg	 2; Tava de gatit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
P35 Cartofi wedges	1 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Tăiați cartofii în bucăți.
P36 Legume mixte la grătar	1 - 1.5 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Tăiați legumele în bucăți.
P37 Crochete, congelate	0.5 kg	 3; tavă de gătit
P38 Cartofi, congelați	0.75 kg	 3; tavă de gătit
P39 Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste	1 - 1.5 kg	 2; prepat caserolă pe raft de sârmă
P40 Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1.5 kg	 1; prepat caserolă pe raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
P41 Pizza proaspătă, subțire	-	  2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P42 Pizza proaspătă, groasă	-	  2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P43 Quiche	-	 2; formă pentru copt raft de sârmă
P44 Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8 kg	  2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
P45 Cereale integrale / secară / pâine neagră	1 kg	  2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/tavă pentru pâine pe raft de sârmă

6.7 Modificare: Setări

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta . Apăsați OK.

3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta setarea. Apăsați OK.
4. Rotiți butonul de comandă pentru a regla valoarea. Apăsați OK.

5. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

Submeniu: Setări

Setare	Valoare
01	Timpul Modificare
02	Luminozitate display 1 - 5
03	Tonul de la taste 1 - Semnal sonor, 2 - Clic, 3 - Sunet oprit
04	Volum la apăsare taste 1 - 4
05	Acțiunea Senzor de gătire 1 - Alarmă și oprire, 2 - Alarmă
06	Cronometru numărare directă Pornit / Oprit

Setare	Valoare
07	Iluminare Pornit / Oprit
08	Încălzire rapidă Pornit / Oprit
09	Wi-Fi Pornit / Oprit
10	Operațiuni de telecomandă automată Pornit / Oprit
11	Dezactiveaza rețeaua Da / Nu
12	Modul demo Codul de activare: 2468
13	Versiunea software Verificare
14	Resetați toate opțiunile Da / Nu


7. FUNCȚII SUPLIMENTARE


7.1 Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este în funcțiune, funcția blochează panoul de comandă, astfel încât setările curente de gătire să continue fără întrerupere.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este oprit, funcția menține panoul de comandă blocat, împiedicând pornirea accidentală a aparatului.



 OK - apăsați-le lung pentru a activa funcția.

Va fi emis un semnal sonor.  - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată.

 OK - apăsați lung pentru a opri funcția.

7.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maxim	3

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.





Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Pornire cu întârziere.

7.3 Ventilator de răcire



Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

8. FUNCȚIILE CEASULUI



8.1 Descrierea funcțiilor cronometrului

 Cronometru	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment.
 Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Când cronometrul ajunge la final, este emis semnalul sonor și funcția de gătire se va opri automat.
 Pornire cu întârziere	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
 Cronometru numărătoare directă	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment.




8.2 Setarea: Cronometru

1. Apăsăți .
- Afișajul indică: 0:00 și .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Cronometru.
3. Apăsăți **OK**. Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.



8.3 Setarea: Durată gătire

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.
2. Apăsăți  până când afișajul indică: 0:00 și .
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Durată gătire.
4. Apăsăți **OK**. Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.
5. La încheierea duratei, apăsăți **OK** și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.



8.4 Setarea: Pornire cu întârziere

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.
2. Apăsăți  până când afișajul indică:  și **START**.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de start.
4. Apăsăți **OK**.
Afișajul indică: --:--  **STOP**.
5. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de oprire.
6. Apăsăți **OK**.
Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.
7. La încheierea duratei, apăsăți **OK** și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

8.5 Setarea: Cronometru numărătoare directă

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  / Cronometru numărătoare directă. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniu: Setări.
3. Apăsăți **OK**.
4. Rotește butonul de comandă pentru a porni și opri cronometrul cu numărătoare directă.
5. Apăsăți **OK**.

8.6 Setarea: Timpul

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  / Timpul. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniu: Setări.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora.
4. Apăsăți **OK**.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

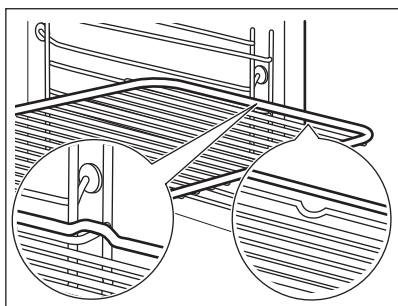
⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Introducerea accesoriilor

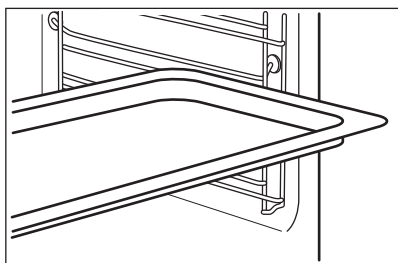
O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

Raft sârmă



Introduceți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.

Tavă de gătit / Cratiță adâncă




Împingeți tava între șinele de ghidare ale suportului raftului. Puneți tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

9.2 Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului.

Există două temperaturi care trebuie setate:

- °C - temperatura din interiorul aparatului. Trebuie să fie cu cel puțin 25 °C mai mare decât temperatura din centrul alimentului.
-  - temperatura zonei de mijloc a alimentului.

Recomandări:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Nu se va utiliza pentru preparate lichide.
- În timpul gătirii, acul senzorului de gătire trebuie introdus complet în vas.

Gătire cu: Senzor de gătire

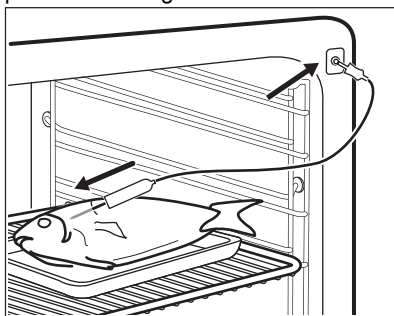
⚠️ AVERTISMENT!

Există riscul de arsuri pe măsură ce Senzorul alimentar și suporturile raftului devin fierbinți. Nu atingeți mânerul senzorului alimentar cu mâinile goale. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor.

1. Pornește aparatul.
2. Setează o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
3. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:

Carne, pasăre și pește

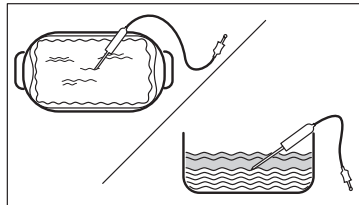
Introduceți întregul ac al senzorului de gătire în mijlocul cărnii sau peștelui, în partea cea mai grosă.



Caserolă

Introduceți vârful Senzorului exact în mijlocul caserolei. Senzorul trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a

realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzorului. Vârful Senzorului nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Introduceți senzorul de gătire în priză aflată în interiorul cuptorului. Consultă capitolul „Descrierea produsului”.

Afișajul indică temperatura curentă a senzorului de gătire.

5. - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
6. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.
7. Apăsați OK.
8. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.
9. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

10.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul alimentelor
	Funcția de încălzire
	Temperatură

	Accesoriu
	Poziție raft
	Durată gătire (min)




10.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

10.3 Aer cald umed






Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

	°C		
Paste la cuptor	200 - 220	45 - 55	3
Cartofi gratinați	180 - 200	70 - 85	3
Musaca	170 - 190	70 - 95	3
Lasagna	180 - 200	75 - 90	3
Paste cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Budincă cu pâine	190 - 200	55 - 70	3
Budincă cu orez	170 - 190	45 - 60	3
Prăjitură cu mere, făcută din aluat de pandișpan (prăjitură în formă rotundă)	160 - 170	70 - 80	3
Pâine albă	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Informații pentru instituttele de testare

Teste conforme cu: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Coacerea pe un singur nivel






			°C		
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	160	45 - 60	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere 1)	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere 1)	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	180	55 - 65	1
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmișos	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	140	25 - 35	2
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă 2)	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	150	20 - 30	3
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă 2)	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	170	20 - 30	3
Pâine prăjită 3)	Grill	Raft sârmă	maxim	1 - 2	5

1) 2 forme așezate pe diagonală (Ø 20 cm). Cea din dreapta să fie poziționată mai mult în față decât cea din stânga.

2) Preîncălziți aparatul gol.

3) Preîncălziți aparatul gol timp de 5 min.

Coacerea pe mai multe niveluri

			°C		
Biscuit sfărâmiicos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	140	25 - 45	2 și 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă 1)	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	150	25 - 35	2 și 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	160	45 - 55	2 și 4
Plăcintă cu mere	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	160	55 - 65	2 și 4

1) Preîncălziți aparatul gol.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea

Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru. Nu îl folosiți pe suprafețele catalitice.

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

11.2 Curățarea adânciturii cavității

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.



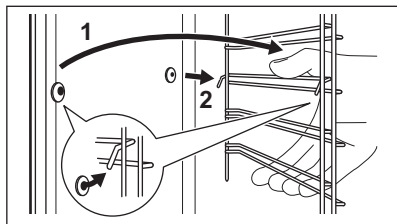
Pentru funcția: SteamBake curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.

1. Turnați: 250 ml de oțet din vin alb sau acid citric în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6% aciditate, fără niciun aditiv.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

11.3 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriiți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



4. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.

11.4 Capac catalitic pentru ventilator

Capacul ventilatorului este acoperit cu email catalitic. Acesta absoarbe grăsimea care se colectează pe pereți în timpul funcționării aparatului. Pentru a susține procedura de autocurățare, încălziți în mod regulat aparatul gol.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.

Smalțul catalitic se curăță singur, nu îl curățați cu o lavetă.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Curățați doar podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
4. Selectați Meniu / Curățare .
5. Apăsăți de OK trei ori.

Durată: 1 h

La încheierea curățării este emis semnalul sonor. Aparatul se oprește.

6. Când aparatul este rece, curățați podeaua cuptorului cu o lavetă moale și umedă

11.5 Scoaterea și montarea ușii

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.

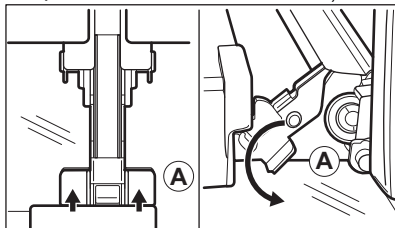
AVERTISMENT!

Ușa este grea.

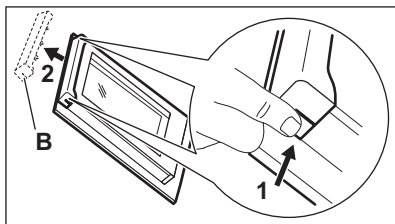
ATENȚIE!

Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

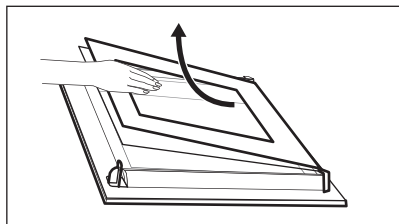
1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Deschideți ușa complet.
3. Apăsăți complet pârgھیile de fixare **A** de pe cele două balamale ale ușii.



4. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ: 70°).
5. Țineți ușa cu o mână de fiecare parte și îndepărtați-o de cuptor la un unghi îndreptat în sus.
6. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.
7. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



8. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
9. Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.



10. Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.

Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

11.6 Înlocuirea becului

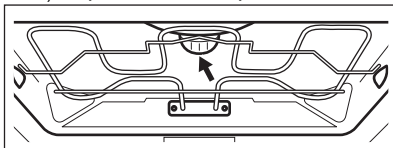
AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Oprii aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

Becul de sus

1. Rotiți capacul de sticlă pentru a-l scoate.



2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

12. DEPANAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Verificați dacă...
Aparatul nu poate fi activat sau utilizat.	Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Aparatul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Aparatul nu se încălzește.	Blocare este dezactivat.
Becul este stins.	Aer cald umed - este activat.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.
Senzor de gătire nu funcționează.	Fișa Senzor de gătire este introdusă complet în priză.
Afișajul indică 00:00.	A fost o pană de curent. Setati timpul.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.



Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

12.2 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):

Numărul produsului (PNC):

Numărul de serie (S.N.):

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Fișa cu informații despre produs și informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	AGE
Identificarea modelului	OA5CB531AB 944035123
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	71 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	32.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

13.2 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de putere în standby	0.8 W
Consumul de putere în modul repaus conectat la rețea	2.0 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min.

Pentru îndrumări privind modul de activare și dezactivare a conexiunii la rețeaua wireless, consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”.

13.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosii vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu

cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când opriți aparatul, pe afișaj va apărea valoarea căldurii reziduale sau temperatura.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

Aer cald umed


Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.


Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

Wi-Fi

Atunci când este posibil, opriți Wi-Fi-ul pentru a economisi energie.

14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

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



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию, устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте:
www.aeg.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	48
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	51
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	53
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	54
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	55
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	56
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	61
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	62
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	63
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	65
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	67
12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	69
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	70
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	72

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

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

1.2 Общая безопасность

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

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

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

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.

- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

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

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.

- Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и очистка

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стеклянные панели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените стеклянные панели дверцы. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не следует чистить каталитическую эмаль мощными средствами.

2.5 Внутреннее освещение

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

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

2.7 Утилизация

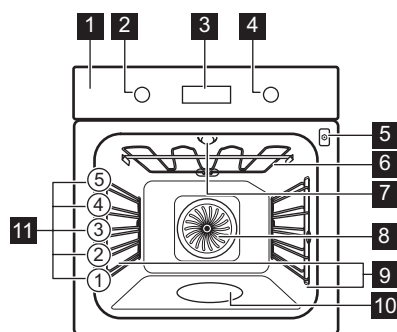
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



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

9 Съёмная опора противня

10 Выемка камеры

11 Положения противня

3.2 Аксессуары

- **Решетка**
Для использования с формами для выпечки, жаростойкой посудой, емкостями для жарки, кухонной посудой/емкостями для приготовления.
- **Эмалированный противень**
Для кондитерских изделий, содержащих большое количество влаги, выпечки, хлеба; для жарки большого объема продуктов; для замороженных блюд; а также для сбора капающей жидкости (например, жира) при жарке продуктов на решетке.
- **Глубокий противень для жарки**
Приготовление мусаки.
- **Термощуп**
Для управления процессом приготовления с учетом температуры внутри продукта.
- **Телескопические направляющие**


Облегчение установки и извлечения противней и решеток.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




4.1 Включение и выключение прибора

Чтобы включить прибор:

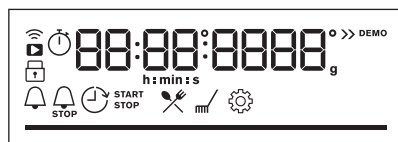
1. Нажмите на ручки. Ручки выйдут из утопленного положения.
2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима.
3. Поверните ручку управления для регулировки настроек.

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

4.2 Общий вид панели управления

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

4.3 Индикаторы, отображаемые на дисплее



дисплей с основными функциями.

	Прибор заблокирован.
	Подмену: Помощь в Приготовлении.
	Подмену: Очистка.
	Подмену: Настройки
	Быстрый прогрев включена.
	Приготовление на пару включено.
	Термощуп включена.
	Таймер включена.
	Время приготовления включена.
	Отложенный запуск включена.
	Таймер прямого отсчета включена.
	Wi-Fi включена.
	Удаленное управление включена.
	Индикатор выполнения — визуально показывает, когда прибор достигает заданной температуры или когда заканчивается время приготовления.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.




5.1 Установка текущего времени

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

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

5.2 Первый предварительный разогрев и очистка

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

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

5.3 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимо:

- 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. Поверните ручку управления, чтобы выбрать  / Wi-Fi. Включите или выключите. 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

5.4 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение данного прибора содержит компоненты, разработанные на основе программного

обеспечения с открытым исходным кодом. AEG отмечает вклад сообществ разработчиков свободного ПО в разработку проекта.

Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения с бесплатным и открытым


исходным кодом, условия лицензии которых требуют публикации, а также ознакомиться с полной информацией об авторских правах и применимыми условиями лицензии, посетите веб-сайт: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS)


6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


ВНИМАНИЕ!


См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.


6.1 Режимы нагрева


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


 **Традиционное приготовление**
Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.


 **Запекание с паром**
Повышение влажности в процессе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве.


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


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

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

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

 **Гриль**
Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.

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

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

6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

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

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

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.


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

6.3 Установка: Режимы нагрева

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

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

6.4 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.

6.5 Вход: Меню

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



1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .

На дисплее отображается , , .

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

6.6 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. Поворачивая ручку управления, установите вес. Опция доступна для некоторых блюд. Нажмите **OK**.
5. Поставьте в прибор. Нажмите **OK**.
6. По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

Подменю: Помощь в Приготовлении

Условные обозначения



Доступна регулировка по весу.





Для использования этой функции необходимо подключить термомощуп. См. главу «Использование аксессуаров».










































Наполните выемку камеры водой для приготовления на пару.
























Условные обозначения










-  Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.
-  Уровень полок. См. главу «Описание прибора».

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



	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P1	Ростбиф, с кровью		
P2	Ростбиф, средней прожаренности	1 - 1,5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	  2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P3	Ростбиф, хорошо прожаренный		
P4	Стейк, средней прожаренности	180 - 220 г на каждый кусочек; кусочки толщиной 3 см	   3; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P5	Говядина / тушеная (верхний рубчик, верхний круглый, толстый)	1,5 - 2 кг	   2 емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор.
P6	Ростбиф с кровью (низкотемпературное приготовление)		
P7	Ростбиф, средн. (низкотемпературное приготовление)	1 - 1,5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	  2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P8	Ростбиф, хорошо прожаренный (низкотемпературное приготовление)		
P9	Филе говядины, с кровью (низкотемпературное приготовление)		
P10	Филе говядины, средней прожаренности (низкотемпературное приготовление)	0,5 - 1,5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	  2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P11	Филе говядины, прожаренное (низкотемпературное приготовление)		

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P12	Жареная телятина (например, лопатка)	0,8 - 1,5 кг; кусочки толщиной 4 см	  2; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор. Жарка накрыта.
P13	Жареная свинина, шея или плечо	1,5 - 2 кг	  2; емкость для жарки на решетке Добавьте 200 мл жидкости в емкость для жарки.
P14	Томленая свинина (низкотемпературное приготовление)	1,5 - 2 кг	  2; эмалированный противень По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного поджаривания.
P15	Свиная вырезка, свежая	1 - 1,5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	  2; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P16	Свиная грудка	2 - 3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудку толщиной 2–3 см	 3; противень для жарки Накройте дно блюда жидкостью. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
P17	Ножка ягненка с костями	1,5 - 2 кг; кусочки толщиной 7–9 см	  2; емкость для приготовления жаркого на эмалированном противне Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
P18	Цыпленок, целиком	1 - 1,5 кг; свеж.	  2;  200 мл; форма для запеканки на эмалированном противне По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного поджаривания.
P19	Половина цыпленка	0,5 - 0,8 кг	  3; эмалированный противень
P20	Куриная грудка	180 - 200 г на каждый кусочек	   2; запеканка с горкой на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.
P21	Кур. окорочка, свеж.	-	  3; эмалированный противень Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше.
P22	Утка, целиком	2 - 3 кг	  2; емкость для жарки на решетке Положите мясо на блюдо для жарки. По прошествии половины времени приготовления переверните утку.
P23	Гусь, целиком	4 - 5 кг	  2; противень для жарки Поместите мясо на эмалированный противень. По прошествии половины времени приготовления перевернуть гусь.
P24	Митлоф	1 кг	  2; решетка

Блюдо		Вес	Уровень полок / аксессуары
P25	Рыба на гриле, целиком	0.5 - 1 кг на рыбу	 2; эмалированный противень Наполните рыбу сливочным маслом, специями и травами.
P26	Рыбное филе	-	 3; запеканка с горкой на решетке
P27	Чизкейк	-	 2;  Разъемная форма для выпечки диаметром 28 см на решетке
P28	Яблочный пирог	-	 2;  100–150 мл; эмалированный противень
P29	Яблочный тарт	-	 2; форма для пирога на решетке
P30	Яблочный пирог	-	 2;  100–150 мл;  Форма для пирога 22 см на решетке
P31	Шоколадный Торт	2 кг теста	 3; противень для жарки
P32	Маффины	-	 2;  100–150 мл; противень для маффинов на решетке
P33	Пирог-каравай	-	 2; прямоугольная форма на решетке
P34	Запеченный картофель	1 кг	 2; эмалированный противень Выложить на противень цельный картофель с кожей.
P35	Картофель, ломтики	1 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Нарезать картофель на кусочки.
P36	Овощи на гриле	1 - 1.5 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой 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	Мясо/овощная лазанья с сухими листами макаронных изделий	1 - 1.5 кг	 2; форма для запекания на решетке
P40	Картофельная запеканка (сырой картофель)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.
P41	Свежая пицца, тонкая	-	 2;  100 мл; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P42	Свежая пицца, толстая	-	  2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки
P43	Киш	-	 2; форма для выпечки на решетке
P44	Багет/чабатта/ белый хлеб	0.8 кг	  2  150 мл; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.
P45	Цельнозерновой/ Ржаной/Черный хлеб	1 кг	  2;  150 мл; эмалированный противень с бумагой для выпечки / прямоугольная форма на решетке

6.7 Изменение: Настройки

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

Подменю: Настройки

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

	Установка	Значение
05	Термощуп Действие	1 — Предупреждающий сигнал и прекращение работы, 2 — Предупреждающий сигнал
06	Таймер прямого отсчета	Вкл/Выкл
07	Освещение	Вкл/Выкл
08	Быстрый прогрев	Вкл/Выкл
09	Wi-Fi	Вкл/Выкл
10	Удаленная авт. эксплуатация	Вкл/Выкл
11	Забудь сеть	Да/Нет
12	Деморежим	Код запуска: 2468
13	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
14	Заводские Установки	Да/Нет


7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ


7.1 Блокир. кнопка


Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

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

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



 **OK** — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию.



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

 **OK** — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

7.2 Автоматическое выключение

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

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (ч)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

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





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

7.3 Вентилятор охлаждения

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

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Описание функций таймера

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

8.2 Установка: Таймер

1. Нажмите .

На дисплее отобразится: 0:00 и .


2. Задайте Таймер поворотом ручки управления.

3. Нажмите **OK**. Сразу начнется обратный отсчет времени.

8.3 Установка: Время приготовления

1. Поворачивая ручки, выберите режим нагрева и установите температуру.

2. Нажимайте  до тех пор, пока на



дисплее не появится: 0:00 и .

3. Задайте Время приготовления поворотом ручки управления.

4. Нажмите **OK**. Сразу начнется обратный отсчет времени.

- По истечении времени нажмите **OK** и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

8.4 Установка: Отложенный запуск

- Поворачивая ручки, выберите режим нагрева и установите температуру.
- Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не появится:  и **START** .
- Вращая ручку управления, задайте время пуска.
- Нажмите **OK**.


На дисплее отобразится: --:-- .


- Вращая ручку управления, задайте время окончания.
- Нажмите **OK**.

Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.

- По истечении времени нажмите **OK** и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

8.5 Установка: Таймер прямого отсчета

- Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.



- Поверните ручку управления для выбора  / Таймер прямого отсчета. См. главу «Ежедневное использование», Меню: Настройки.

- Нажмите **OK**.

- Для включения и выключения таймера прямого отсчета поверните ручку управления.

- Нажмите **OK**.

8.6 Установка: Установка Времени Суток

- Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
- Поверните ручку управления для выбора  / Установка Времени Суток. См. главу «Ежедневное использование», меню: Настройки.
- Задайте время поворотом ручки управления.
- Нажмите **OK**.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

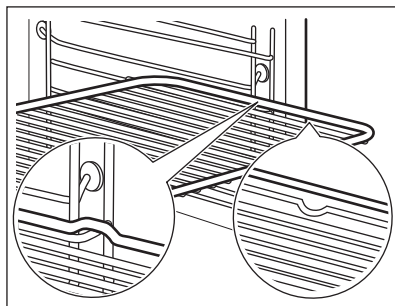
ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

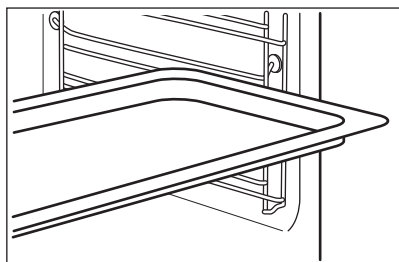
Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Решетка



Вставьте решетку между направляющими. Убедитесь, что решетка касается задней части внутренней камеры духового шкафа.

Эмалированный противень / Противень для жарки




Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа. Установите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

9.2 Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

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

Рекомендации:

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

Приготовление при помощи: Термощуп

ВНИМАНИЕ!

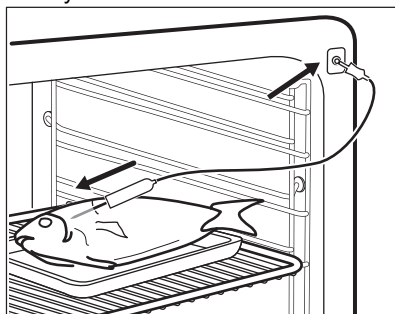
Присутствует опасность ожога, так как термощуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термощупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

1. Включите прибор.

2. Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.

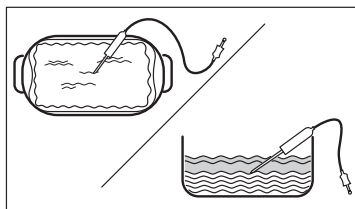
3. Вставьте термощуп в блюдо: **Мясо, птица и рыба**

Вставьте наконечник термощупа в порцию мяса или рыбы, по возможности выбрав его самую толстую часть.




Запеканки

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



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

На дисплее отобразится текущая температура термощупа:

5. Для установки температуры внутри продукта нажмите .
6. Задайте температуру при помощи ручки управления.
7. Нажмите **OK**.

8. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.

9. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

10.1 Рекомендации по приготовлению

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



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





Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

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

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева

	Температура
	Аксессуары
	Положение противня
	Время приготовления (мин)




10.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары




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

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

10.3 Влажная конвекция

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






	°C		
Запеченная паста	200 - 220	45 - 55	3
Картофельная запеканка	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазанья	180 - 200	75 - 90	3
Каннелони	180 - 200	70 - 85	3
Хлебный пудинг	190 - 200	55 - 70	3

	°C		
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60	3
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160 - 170	70 - 80	3
Белый хлеб	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Информация для испытательных организаций

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

Выпекание на одном уровне






			°C		
Нежирный бисквит	Горячий воздух	Решетка	160	45 - 60	2
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	Решетка	160	45 - 60	2
Яблочный пирог 1)	Горячий воздух	Решетка	160	55 - 65	2
Яблочный пирог 1)	Традиционное приготовление	Решетка	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	140	25 - 35	2
Мелкое печенье (20 шт на противне) 2)	Горячий воздух	Эмалированный противень	150	20 - 30	3
Мелкое печенье (20 шт на противне) 2)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	170	20 - 30	3
Тосты 3)	Гриль	Решетка	макс.	1 - 2	5

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

2) Предварительно прогрейте пустой прибор.

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

Выпекание на нескольких уровнях

			°C		
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	140	25 - 45	2 и 4
Мелкое печенье (20 шт на противне) 1)	Горячий воздух	Эмалированный противень	150	25 - 35	2 и 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	Решетка	160	45 - 55	2 и 4



Яблочный пирог



Горячий воздух



Решетка



160



55 - 65



2 и 4

1) Предварительно прогрейте пустой прибор.

11. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке

Чистящие средства

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

Ежедневное использование

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

Аксессуары

- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Очистка выемки камеры

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.



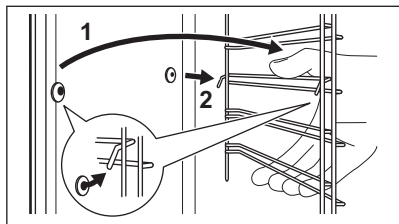
Для функции: При использовании режимов Запекание с паром очистку духового шкафа необходимо проводить каждые 5–10 циклов приготовления.

1. Налейте 250 мл белого уксуса или лимонной кислоты в выемку внутренней камеры. Используйте уксус с кислотностью не выше 6% и без каких-либо добавок.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
3. Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

11.3 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

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



4. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

11.4 Крышка вентилятора с каталитическим покрытием

Крышка вентилятора покрыта каталитической эмалью. Она поглощает жир, который собирается на стенках во время работы прибора. Для поддержания процесса самоочистки регулярно нагревайте прибор без продуктов.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки.

Каталитическая эмаль очищается самостоятельно; не мойте ее тканью.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Очистите только дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде и мягким моющим средством.

4. Выберите Меню / Очистка .

5. Нажмите ОК три раза.

Продолжительность: 1 ч

По окончании очистки раздастся звуковой сигнал. Выключается прибор.

6. Когда прибор остынет, очистите дно духового шкафа влажной мягкой тканью.

11.5 Снятие и установка дверцы

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки.

Количество стеклянных панелей зависит от модели.

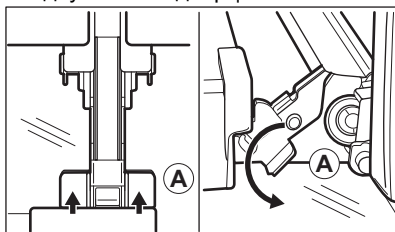
ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

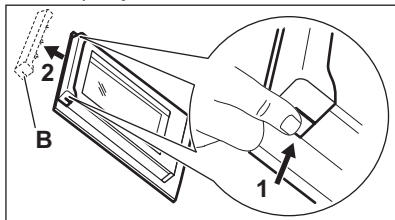
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

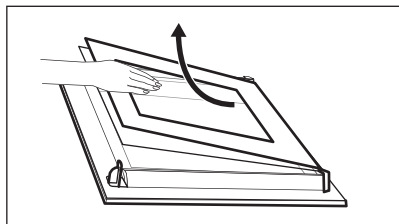
1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Полностью откройте дверцу.
3. Нажмите на фиксирующие рычаги **A** на двух петлях дверцы.



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



8. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
9. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.



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

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

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

11.6 Замена лампы

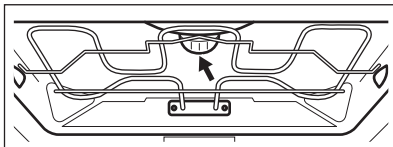
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон лампы, поверните его.



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

12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не включается или не работает.	Прибор подключен к сети электропитания надлежащим образом.
Прибор не выполняет нагрев.	Выключено автоматическое отключение.
Прибор не выполняет нагрев.	Сработал предохранитель.
Прибор не выполняет нагрев.	Блокир. кнопок выключена.
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включена.

Проблема	Убедитесь, что...
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.
Функция Термошуп Не работает.	Штекер Термошуп полностью вставлена в гнездо.
На дисплее появится 00:00.	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.



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

12.2 Данные о техническом обслуживании

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

прибор, или в авторизованный сервисный центр.

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

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.):

Продуктовый номер (PNC):

Серийный номер (S.N.):

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	AEG
Модель	OA5CB531AB 944035123
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме	1.09 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	71 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	32.5 кг

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

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

Инструкции по активации и деактивации беспроводного сетевого соединения см. в главе «Перед первым использованием».

13.3 Советы по энергосбережению

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

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

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

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

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

Приготовление с использованием вентилятора

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

Остаточное тепло

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

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

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

Сохранение пищи в теплом состоянии

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

Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция


Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.


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

Wi-Fi

По возможности выключите Wi-Fi для экономии энергии.

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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.







