



47755IQ

RU Инструкция по эксплуатации 2  
UK Інструкція 42



## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ . . . . .	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ . . . . .	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ . . . . .	9
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ . . . . .	10
5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ . . . . .	10
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ . . . . .	12
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА . . . . .	14
8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ . . . . .	14
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ . . . . .	16
10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ . . . . .	17
11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ . . . . .	19
12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА . . . . .	32
13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ . . . . .	37
14. УСТАНОВКА . . . . .	38

## ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного продукта AEG. Этот продукт будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его с помощью инновационных технологий, которые облегчат Вашу жизнь и создадут качества, которые Вы не найдете в привычных приборах. Потратьте немного времени на чтение, чтобы получить максимальную пользу от своей покупки.

**На нашем веб-сайте Вы сможете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию. Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

# 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

## 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- Соблюдайте осторожность, касаясь ящика для принадлежностей. Он может оказаться горячим.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- В соответствии с правилами монтажа должен быть обеспечен метод разъединения цепи.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждение.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.

- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.

### Подключение к электросети



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В

противном случае обратитесь к электрику.

- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, 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 по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- 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.

## 2.2 Эксплуатация



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или принадлежности, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это предотвратит поражение электрическим током.

- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.



**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- Не пытайтесь погасить пламя водой. Отключите прибор и накройте пламя обычным или противопожарным одеялом.



**ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.

- не наливайте в нагретый прибор воду.
- не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащих большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.



**ВНИМАНИЕ!**

Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

**2.3 Уход и очистка**



**ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор

и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

## 2.4 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.5 Утилизация



### **ВНИМАНИЕ!**

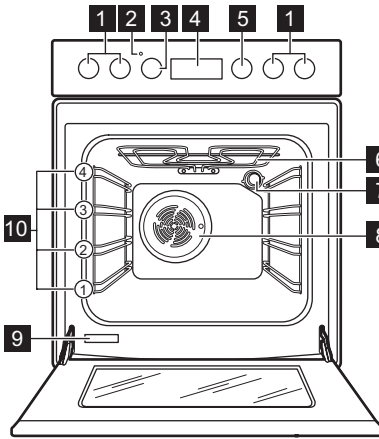
Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запираания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.



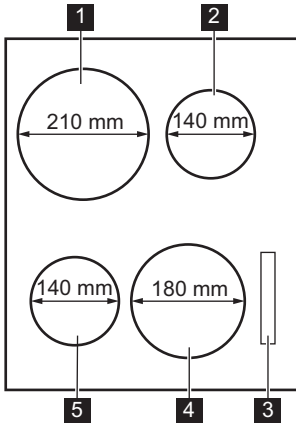
## 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 3.1 Общий обзор



- 1** Ручки управления варочной панелью
- 2** Индикатор температуры
- 3** Ручка регулировки температуры духового шкафа
- 4** Электронный программатор
- 5** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6** Нагревательный элемент
- 7** Лампа освещения духового шкафа
- 8** Вентилятор и нагревательный элемент
- 9** Табличка с техническими данными
- 10** Положение противней

### 3.2 Функциональные элементы варочной панели



- 1** Индукционная конфорка 2100 Вт; в режиме «Бустер» – 3700 Вт
- 2** Индукционная конфорка 1400 Вт; в режиме «Бустер» – 2500 Вт
- 3** Индикаторы на дисплее
- 4** Индукционная конфорка 1800 Вт; в режиме «Бустер» – 2800 Вт
- 5** Индукционная конфорка 1400 Вт; в режиме «Бустер» – 2500 Вт

### 3.3 Дополнительные принадлежности

- **Полка духового шкафа**  
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**  
Для тортов и печенья.
- **Сотейник**  
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

- **Съемные телескопические направляющие**  
Для установки на них полок или противней.
- **Ящик для хранения принадлежностей**  
Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей

## 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

### 4.1 Первая чистка

- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для полок (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.



См. Главу «Уход и очистка».

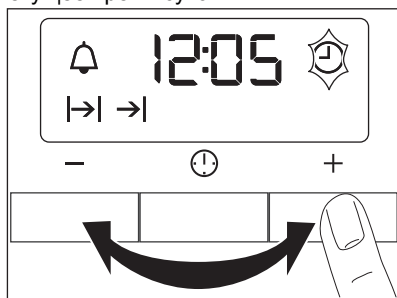
### 4.2 Установка времени



Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать время суток.




При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания начинает мигать индикатор функции времени суток.

С помощью «+» или «-» установите текущее время суток.



Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.






Для изменения времени суток нажимайте на  до тех пор, пока не замигает индикатор функции времени суток. Одновременная установка таких функций, как «Продолжительность»  или «Окончание»  не допускается.

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

### 4.3 Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Установите режим . Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.
4. Дайте прибору поработать примерно десять минут.
5. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно десять минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

## 5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

## 5.1 Установки уровня нагрева

Поворотная ручка	Функция
0	Положение «Выкл»
1 - 9	Установки уровня нагрева (1 = самая низкая степень нагрева, 9 = самая высокая)
B	Клавиша функции «Бустер»

1. Поверните ручку управления на необходимую степень нагрева.
2. Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение «0».

## 5.2 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплеи показывают, какая функция работает

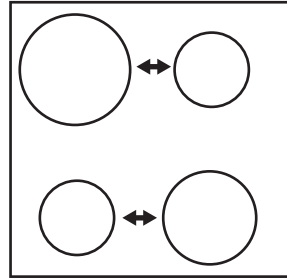
Дисплей	Описание
	Конфорка выключена
	Конфорка работает
	Клавиша функции «Бустер»
	Возникла неисправность.
	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло)
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет
	Выбрана функция автоматического отключения

## 5.3 Включение и выключение функции «Бустер»

Функция «Бустер» снабжает конфорки дополнительным резервом мощности, благодаря которому можно, например, быстро вскипятить большое количество воды. Для включения функции «Бустер» поверните ручку конфорки

вправо, пока на дисплее не появится . Функция «Бустер» включается максимум на 10 минут. После этого индукционная нагревательная панель автоматически переключается обратно на максимальную степень нагрева. Для ее выключения поверните ручку против часовой стрелки.

## 5.4 Система управления мощностью



Система управления мощностью делит мощность между двумя конфорками, составляющими единую пару (см. иллюстрацию). Функция повышения мощности повышает мощность до максимального уровня для одной конфорки в паре и автоматически снижает мощность на второй конфорке. В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.

## 5.5 Индикация остаточного тепла





### ВНИМАНИЕ!



Если на дисплее отображается значок , существует опасность ожога из-за остаточного тепла.






Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

## 5.6 Автоматическое отключение


Варочная панель автоматически отключается, если:

- Варочная панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в посуде полностью выкипает). Перед следующим использованием варочной панели конфорка должна остыть.
- Используется неподходящая посуда. На дисплее высвечивается символ , и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Некоторое время спустя (см. Таблицу) на дисплее высвечивается символ  и варочная панель выключается.

Мощность нагрева	Время отключения духового шкафа
 - 	6 часов


Мощность нагрева	Время отключения духового шкафа
 - 	5 часов
	4 часа
 - 	1,5 часа

## 5.7 Защита от доступа детей


Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели. Чтобы включить ее, поверните одно временно против часовой стрелки ручки левой задней и левой передней конфорок. На дисплее отобразится .

Чтобы выключить функцию, поверните те же ручки против часовой стрелки еще раз.

# 6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

 Устанавливайте на зоны нагрева только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями

### 6.1 Посуда для индукционных конфорок


 На индукционных конфорках мощное электромагнитное поле практически мгновенно генерирует тепло внутри посуды.

#### Материал посуды

- **Подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (маркированная ее изготовителем как подходящая).
- **Не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

#### Посуда пригодна для использования на индукционных конфорках, если:

- Вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная степень нагрева.
- К дну посуды притягивается магнит.

 **Дно посуды** должно быть как можно более толстым и плоским.

**Размеры посуды:** в определенных пределах индукционные конфорки приспособляются к размерам дна посуды. Однако размер намагничивающейся части дна кастрюли должен быть не менее  $\frac{3}{4}$  площади конфорки.

## 6.2 Шум во время эксплуатации

### Если Вы услышали:

- Потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- Свист: вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с заданными для них высокими уровнями мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- Гул: одна или несколько конфорок работают на высоких ступенях нагрева.

- Пощелкивание: происходят электрические переключения.
- Шипение, жужжание: работает вентилятор.

**Описанные шумы не являются признаком неисправности прибора.**

## 6.3 Экономия электроэнергии



- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.

## 6.4 Примеры использования варочной панели

Мощность на-грева	Назначение	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1-2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1-2	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2-3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающем количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
3-4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4-5	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды из расчета на 750 г картофеля.
4-5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6-7	Жарка малой интенсивности: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Переверните по истечении половины времени.

Мощность нагрева	Назначение	Время (мин)	Советы
7-8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните по истечении половины времени.
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Функция повышения мощности идеально подходит для нагрева большого количества воды.

## 7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.

Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.



Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

### Удаление загрязнений:

1. – **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Исполь-

зуйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление загрязнений производителе только после того, как прибор полностью остынет:** известковых пятен, водяных разводов, капель жира и блестящих белесых пятен с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством мощного средства.
  3. По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

## 8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### 8.1 Включение и выключение прибора

1. Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.

- Для отключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

нии температуры духовой шкаф снова включается автоматически.



**ВНИМАНИЕ!**

Предохранительный термостат срабатывает только в случае неисправности термостата духового шкафа. При этом температура духового шкафа может быть настолько высокой, что все блюда могут сгореть. Вам необходимо обратиться в сервисную службу для замены термостата духового шкафа.

## 8.2 Предохранительный термостат



Предохранительный термостат – это термopредохранитель, расположенный внутри термостата прибора.





Для предотвращения ущерба, который может причинить духовому шкафу опасный перегрев, духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При сниже-

## 8.3 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор автоматически включается, чтобы охладить поверхность прибора. При выключении прибора вентилятор охлаждения отключается.

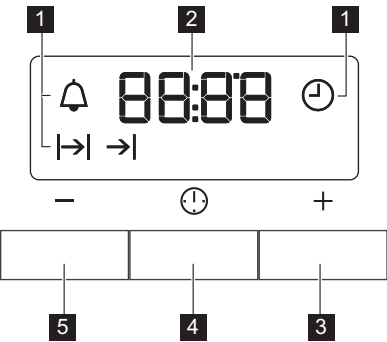

## 8.4 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Лампа освещения духового шкафа	Освещение камеры духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления.
	Верхний + нижний нагрев	Нагрев с помощью верхнего и нижнего нагревательных элементов. Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагревательный элемент	Тепло поступает только снизу духового шкафа. Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой.
	Режим принудительной конвекции	Одновременное приготовление нескольких разных блюд. Приготовление плодово-ягодных сиропов, а также подсушивание грибов и фруктов.
	Выпекание в режиме конвекции	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов. При использовании данной функции понизьте температуру духового шкафа на 20°C – 40°C по сравнению со обычной температурой, которую Вы выбираете при приготовлении в режиме «Верхний + нижний нагрев».

Режим духового шкафа	Применение
 Щадящее приготовление	Особенно для удобства приготовления таких блюд, как безе, бисквиты, сливочный пирог, швейцарский рулет (рулет с джемом).
 Турбо-гриль	Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают по очереди, обеспечивая циркуляцию горячего воздуха вокруг приготовляемого блюда. Также используется при жарке крупных кусков мяса.  <b>ВНИМАНИЕ!</b> Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.
 Режим «Пицца»	В этом режиме нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание основы пиццы, открытого или закрытого пирога, в то время, как вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха для приготовления начинки пиццы или пирога.
 Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении «Выкл».

## 9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 9.1 Электронный программатор

		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>1</b> Индикаторы режимов</li> <li><b>2</b> Дисплей времени</li> <li><b>3</b> Кнопка «+»</li> <li><b>4</b> Кнопка выбора</li> <li><b>5</b> Кнопка «-&gt;»</li> </ul>
Функция часов	Применение	
 Время суток	Установка, изменение или контроля времени суток.	
 Таймер	Для задания времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.	



Функция часов	Применение
→  Продолжительность	Задание продолжительности работы прибора.
→  Окончание	Установка времени окончания работы прибора.

**i** При одновременном использовании функций «Продолжительность» и «Окончание» можно задать время для автоматического включения и выключения прибора. Сначала задайте продолжительность, а затем – время окончания.

**3.** Для выбора нужной функции часов используйте «+» или «-». На дисплее отобразится индикатор установленной Вами функции часов. По истечении установленного времени в течении двух минут мигает индикатор и звучит звуковой сигнал.

## 9.2 Установка функций часов

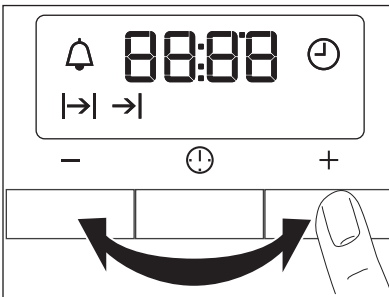
1. Устанавливая функции «Продолжительность» |→| и «Окончание» →|, задайте режим и температуру духового шкафа. При установке таймера ⏰ этого делать не требуется.
2. Нажимайте на кнопку выбора до тех пор, пока на дисплее не замигает требуемая функция часов.

**i** При использовании функций «Продолжительность» |→| и «Завершение» →| прибор выключается автоматически.

4. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.
5. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

## 9.3 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку выбора до тех пор, пока не замигает индикатор нужной функции.
2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку -. Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.



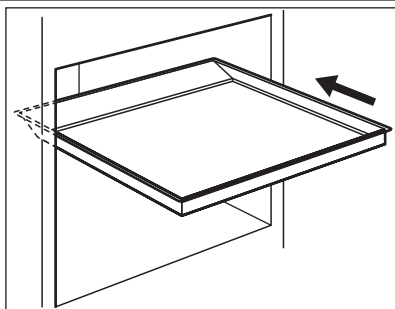
# 10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

## 10.1 Вставьте противень для выпечки



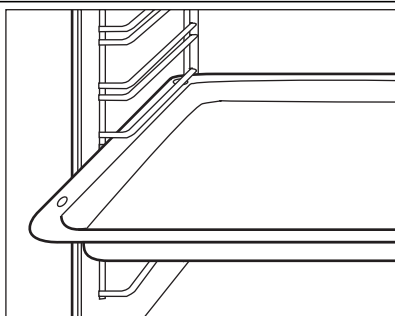
Поместите противень в центре камеры духового шкафа между передней и задней стенками. Это обеспечит свободную циркуляцию тепла спереди и сзади противня для выпечки. Противень обязательно следует расположить как показано на рисунке: скосом к задней стенке камеры духового шкафа.



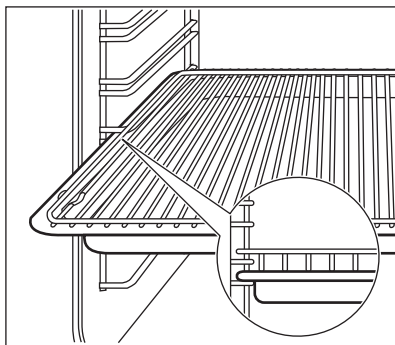
### ВНИМАНИЕ!

Не сдвигайте противень для выпечки к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.

## 10.2 Установка принадлежностей для духового шкафа



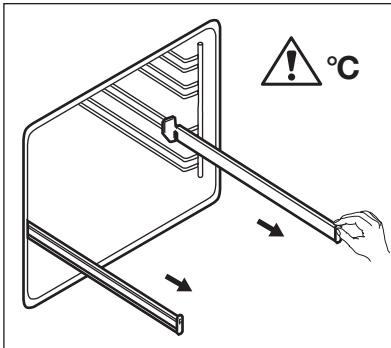
Вставляйте выдвижные принадлежности таким образом, чтобы двухсторонние кромки были расположены в задней части духового шкафа по направлению вниз. Вставляйте выдвижные принадлежности между направляющими одного из уровней духового шкафа.



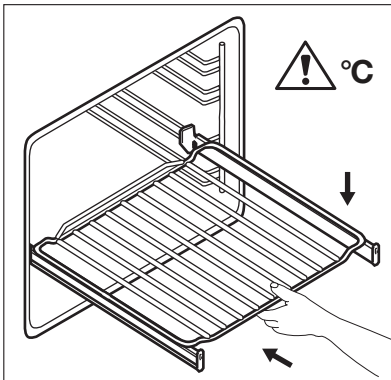
### Установка полки духового шкафа вместе с ситейником

Уложите полку духового шкафа на ситейник. Вставьте ситейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.

### 10.3 Телескопические направляющие



1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопические направляющие.



2. Установите на телескопические направляющие полку духового шкафа и аккуратно задвиньте их внутрь прибора.

Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.



Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок. Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Телескопические направляющие можно устанавливать на разных уровнях, но нельзя устанавливать на уровне 4.

## 11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невидимые пятна.

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.

- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

### 11.1 Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

### 11.2 Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При пригото-

влении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

### 11.3 Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

### 11.4 Верхний + нижний нагрев

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (мин)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 3	-	150	25 - 30

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Температура (°С)	Время приготовления / выпекания (мин)
Плоский пирог (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	160 - 170	30 - 35
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	170 - 190	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1	15	180 - 200	50 - 60
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	160 - 180	25 - 30
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 1	10	160 - 170	25 - 30
Пирог на противне (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Цыпленок, целиком (1 кг 350 г)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	200 - 220	60 - 70
Цыпленок, половинка (1,3 кг)	полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	190 - 210	30 - 35
Свинные жареные отбивные котлеты (600 г)	полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	190 - 210	30 - 35
Открытый пирог (800 г)	эмалированный противень на уровне 2	20	230 - 250	10 - 15

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (мин)
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Пицца (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	170 - 190	60 - 70
Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг)	эмалированный противень на уровне 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Рождественский пирог (2,4 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2	10	160 - 170	40 - 50
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	160 - 170	30 - 40
Булочки из дрожжевого теста (800 г)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 1	10	150 - 170	15 - 20

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (мин)
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	-	100 - 120	40 - 50
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	160 - 170	25 - 35
Сливочный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	180 - 200	20 - 25

- 1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
- 3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

## 11.5 Режим принудительной конвекции

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	140 - 150	20 - 30
Полоски из теста (250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	140 - 150	25 - 30
Полоски из теста (250 г + 250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 3	10	150 - 160	30 - 40
Низкий пирог (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	30 - 35

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Низкий пирог (500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	150 - 160	35 - 45
Низкий пирог (500 г + 500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 <b>1)</b>	10	155 - 165	40 - 50
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	170 - 180	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	165 - 175	50 - 60
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	20 - 30
Маленькие пирожные (500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	150 - 160	30 - 40
Маленькие пирожные (500 г + 500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 <b>1)</b>	10	150 - 160	35 - 45
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 1	10	150 - 160	20 - 30
Пирог на противне (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	150 - 160	30 - 35 <b>2)</b>



Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°С)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Цыпленок, целиком (1,3 кг)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	170 - 180	40 - 50
Жареная свинина (800 г)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	170 - 180	45 - 50
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Пицца (1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	180 - 200	30 - 40
Пицца (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	190 - 200	25 - 35
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	эмалированный противень на уровне 1	-	160 - 170	40 - 50
Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Рождественский пирог (2,4 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	35 - 40 2)
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1	15 - 20 <sup>3)</sup>	160 - 170	40 - 50
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	150 - 160	30 - 40
Булочки из дрожжевого теста (800 г)	эмалированный противень на уровне 3	15	180 - 200	10 - 15
Булочки из дрожжевого теста (800 г + 800 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	15	180 - 200	15 - 20
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	150 - 160	15 - 25
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	-	110 - 120	30 - 40
Безе (400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	110 - 120	45 - 55

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Безе (400 г + 400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 <sup>1)</sup>	-	115 - 125	55 - 65
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	160 - 170	25 - 35
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	25 - 35
Сливочный пирог (600 г + 600 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	160 - 170	25 - 35

- 1) После того, как пирог на уровне 4 готов, выньте его и поставьте пирог с уровня 1. Выпекайте еще 10 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

## 11.6 Режим конвекции

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	150 - 160	20 - 30
Полоски из теста (250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	140 - 150	25 - 30
Полоски из теста (250 г + 250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4	10	150 - 160	30 - 35
Плоский пирог (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	30 - 40

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Плоский пирог (1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	140 - 150	45 - 55
Плоский пирог (1 кг + 1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4	10	140 - 150	55 - 65
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	10	170 - 180	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровнях 2 и 3	10	170 - 180	50 - 60
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	140 - 150	30 - 35
Маленькие пирожные (500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	140 - 150	25 - 30
Маленькие пирожные (500 г + 500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4	10	150 - 160	25 - 30
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 3	10	150 - 160	30 - 40
Пирог на противне (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	150 - 160	40 - 50 <sup>1)</sup>
Цыпленок, целиком (1,4 кг)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	170 - 190	50 - 60
Свинные жареные отбивные котлеты (600 г)	полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	180 - 200	30 - 40

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Открытый пирог (800 г)	эмалированный противень на уровне 2	15	230 - 250	10 - 15
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Пицца (1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	180 - 200	50 - 60
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	150 - 170	60 - 70
Швейцарский яблочный открытый пирог (1,9 кг)	эмалированный противень на уровне 3	15	180 - 200	30 - 40
Рождественский пирог (2,4 кг)	эмалированный противень на уровне 3	10	150 - 170	50 - 60 <sup>2)</sup>
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 2	15	210 - 230	35 - 45
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	15 <sup>3)</sup>	180 - 190	50 - 60
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2	10	150 - 170	40 - 50
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	160 - 170	30 - 40
Булочки из дрожжевого теста (800 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	180 - 200	10 - 15

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Булочки из дрожжевого теста (800 г + 800 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	180 - 200	15 - 20
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	150 - 170	10 - 15
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	-	100 - 120	50 - 60
Безе (400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	100 - 120	55 - 65
Безе (400 г + 400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4	-	115 - 125	65 - 75
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	170 - 180	20 - 30
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 170	20 - 30
Сливочный пирог (600 г + 600 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	150 - 170	20 - 30

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

3) Установите температуру 230°C для предварительного прогрева.

## 11.7 Щадящий нагрев

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 1)	150 - 160	20 - 25
Низкий пирог (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 1)	160 - 170	35 - 40

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Пицца (1000 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 1)	200 - 210	30 - 40
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 1)	160 - 170	20 - 30
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	10 1)	110 - 120	50 - 60
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 1)	160 - 170	25 - 30
Сливочный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 1)	160 - 170	25 - 30
Цыпленок, целиком (1,2 кг)	полка духового шкафа на уровне 2 2)	-	220 - 230	45 - 55

1) Поворотом ручки термостата задайте температуру 250°C.

2) Поместите глубокий противень под полку духового шкафа на уровень 1.

## 11.8 Турбо-гриль

Продукты	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Тосты (500 г)	3	10	230	3 - 5
Цыпленок, половинка (1200 г)	2	-	200	25 + 25
Свинные жареные отбивные котлеты (500 г)	2	-	230	20 + 20

## 11.9 Пицца

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Яблочный пирог (1200 г + 1200 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	170 - 180	50 - 60
Цыпленок, целиком (1400 г)	уровень 2	-	165 - 175	55 - 65
Цыпленок, половинка (1350 г)	уровень 2	-	165 - 175	30 - 35
Пицца (1000 г + 1000 г)	эмалированный противень или противень с алюминиевым покрытием на уровнях 1 и 2 <sup>1)</sup>	-	180 - 200	30
Пицца (1000 г)	эмалированный противень на уровне 2	-	190 - 200	25 - 35
Открытый пирог «Киш Лорен» (1000 г)	уровень 2	10 - 15	210 - 220	20 - 30

1) После 20 минут приготовления поменяйте противни местами на полках.

## 12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

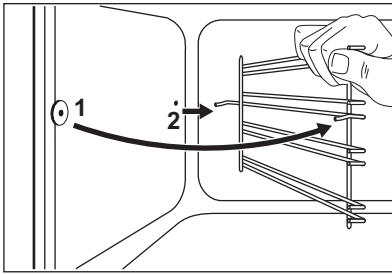
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоеч-



ную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.

## 12.1 Направляющая для противня



Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

### Снятие направляющих

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.
2. Потяните направляющую для противня в сторону, противоположную задней части боковой стенки, и снимите ее.

### Установка направляющих

Установка направляющих производится в обратном порядке.

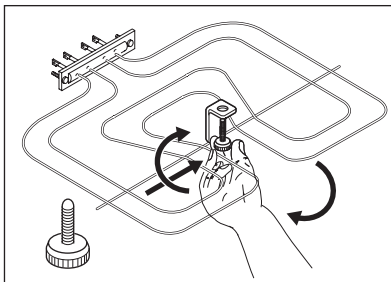
## 12.2 Потолок духового шкафа

Для облегчения очистки потолка духового шкафа решетку можно извлечь.



### ВНИМАНИЕ!

Выключите прибор перед извлечением решетки. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.



1. Вывинтите винт, который удерживает решетку. При первом выполнении этой операции воспользуйтесь отверткой.
2. Осторожно потяните решетку вниз.
3. Протрите потолок духового шкафа мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством, и дайте ему высохнуть.

4. Установка решетки в обратном порядке.



### ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что решетка установлена правильно и не упадет вниз.

## 12.3 Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Чтобы облегчить их очистку, снимите дверцу духового шкафа.



### ВНИМАНИЕ!

Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.



### ВНИМАНИЕ!

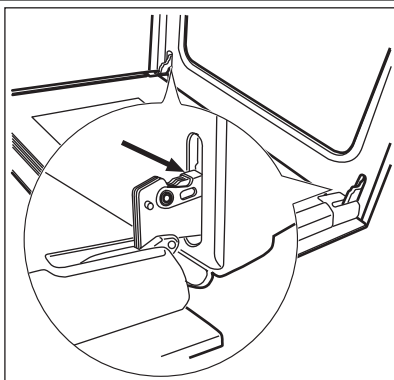
Перед очисткой стеклянных панелей убедитесь, что они остыли. Существует опасность, что стекло треснет.



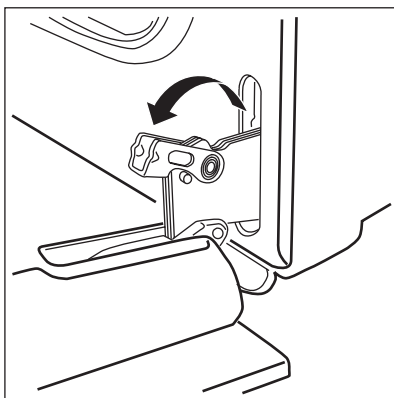
### ВНИМАНИЕ!

Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

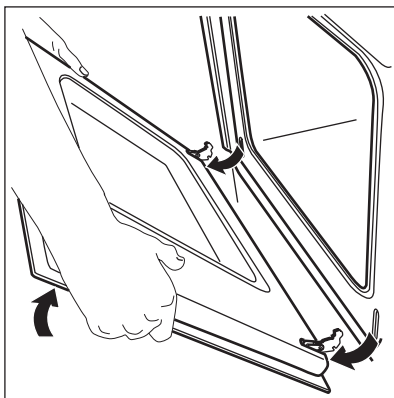
## Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



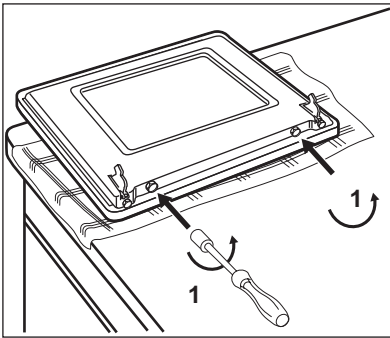
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



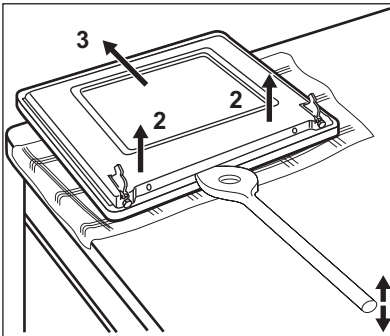
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под дверцу мягкую ткань. Используйте отвертку, чтобы извлечь два винта с нижнего края дверцы.



Не потеряйте винты!



5. Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы оторвать внутреннюю дверцу. Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.
6. Поднимите внутреннюю дверцу.
7. Очистите внутреннюю сторону дверцы.

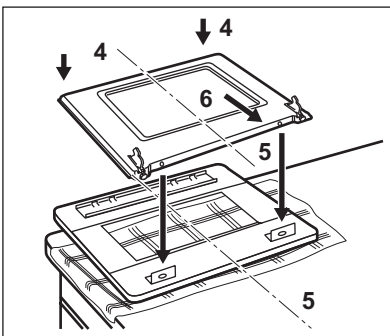
Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.



**ВНИМАНИЕ!**

Стеклянную панель можно мыть только водой с мылом. Абразивные чистящие вещества, пятновыводители и предметы с острыми краями (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

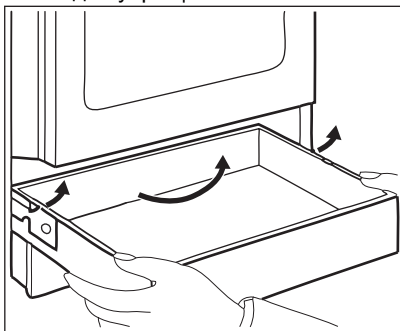
**Установка дверцы и стеклянной панели**



После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.

## 12.4 Извлечение ящика

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.



### Извлечение ящика

1. Вытяните ящик до упора.
2. Осторожно поднимите ящик.
3. Полностью извлеките ящик.

### Установка ящика

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.



### ВНИМАНИЕ!

Не храните в ящике воспламеняющиеся материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли). При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. Существует риск возгорания.



### ВНИМАНИЕ!

При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Перед заменой лампы всегда выключайте прибор. Существует опасность поражения электрическим током.



### ВНИМАНИЕ!

В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения комнат дома или для точечного освещения в комнате. При необходимости замены лампы она должна быть заменена лампой той же мощности, а также должна быть предназначена для эксплуатации только в бытовых приборах.

### Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите прибор.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.
- Положите ткань на дно духового шкафа. Это поможет предотвратить повреждение лампы освещения духового шкафа и его плафона.

### Замена лампы освещения духового шкафа:






1. Найдите плафон лампы: он находится в задней части камеры. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.



Используйте только лампу освещения духового шкафа такого же типа и номинала. Она должна быть предназначена для применения только в бытовых приборах, а ее мощность должна совпадать с мощностью заменяемой лампы.

4. Установите плафон.

## 12.5 Лампа освещения духового шкафа

## 13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Прибор не работает.	Прибор не включен.	Включите прибор.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Не работает освещение духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.
На дисплее отображаются символы «12.00» и «LED» («светодиод»).	Имел место сбой энергоснабжения.	Установите часы.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр.
Значение мощности нагрева изменяется.	Работает функция управления мощностью.	См. раздел «Функция управления мощностью».
На дисплее отображается  .	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите прибор и снова включите его.
На дисплее отображается  .	Сработала система защиты конфорки от перегрева.	Выключите и снова включите конфорку.
На дисплее отображается  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
На дисплее отображается  .	Используется неподходящая посуда.	Используйте подходящую посуду.
На дисплее отображается  .	Диаметр дна посуды слишком мал для данной конфорки.	Переместите посуду на конфорку меньшего размера.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается значок  и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора.	На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор  загорается снова, обратитесь в сервисный центр.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с тех-

ническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

PNC (номер изделия)

.....

Серийный номер (S.N.)

.....

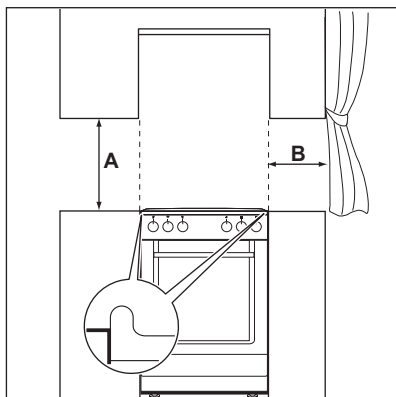
## 14. УСТАНОВКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### 14.1 Место для установки прибора



Отдельно стоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.

### Минимальные расстояния

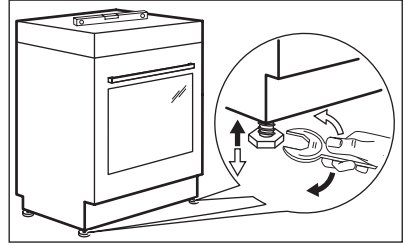
Габариты	мм
A	690
B	150

### 14.2 Технические данные

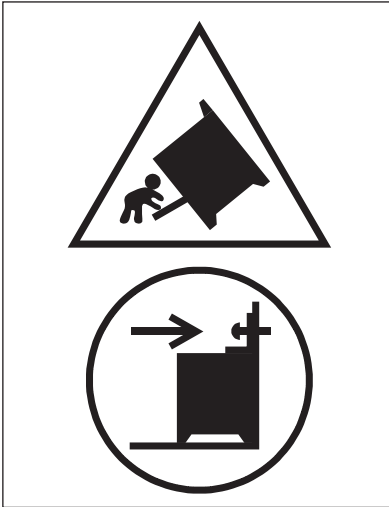
Габаритные размеры	
Высота	858 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	10447 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

### 14.3 Выравнивание

Для выравнивания по высоте верхней части прибора с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.



### 14.4 Защита от опрокидывания



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка защиты от опрокидывания обязательна. Установите защиту от опрокидывания, чтобы не допустить падения прибора из-за неверного распределения нагрузки.

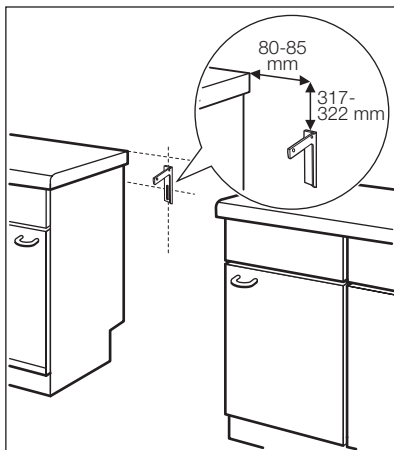


#### **ВНИМАНИЕ!**

На Вашем приборе размещен символ, показанный на рисунке (если это применимо) для того, чтобы напомнить Вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.



Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.



### Установка защиты от опрокидывания

1. Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.
2. Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.
3. Установите кронштейн защиты от опрокидывания, воспользовавшись круглым отверстием в нем и отступив на 317-322 мм вниз от верхнего края и на 80-85 мм от бокового края прибора. Как следует привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры к стене.
4. Отверстие для крепления находится слева на задней стороне прибора. См. иллюстрацию
5. При изменении положения кухонной плиты необходимо надлежащим образом отрегулировать защиту от опрокидывания.



Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

## 14.5 Электрическое подключение



Производитель не несет ответственности, в случае несоблюдения потребителем мер предосторожности, приведенных в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

Допускается использование кабеля следующего типа: H05 RR-F необходимого поперечного сечения.



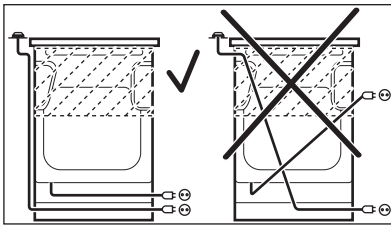
### ВНИМАНИЕ!

Перед подключением кабеля электропитания к клеммной колодке измерьте напряжение между фазами в домашней электросети.

Затем воспользуйтесь наклейкой со схемой подключения на задней стороне прибора и выберите подходящую схему подключения.

Данный порядок действий предотвратит ошибки установки и повреждение электрических компонентов внутри прибора.





Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.

## 15. 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 ⚠️. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ . . . . .	43
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ . . . . .	45
3. ОПИС ВИРОБУ . . . . .	48
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ . . . . .	49
5. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ . . . . .	50
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — КОРИСНІ ПОРАДИ . . . . .	52
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ . . . . .	53
8. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ . . . . .	54
9. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА . . . . .	56
10. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ . . . . .	57
11. ДУХОВКА — КОРИСНІ ПОРАДИ . . . . .	59
12. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ . . . . .	69
13. ЩО РОБИТИ, КОЛИ . . . . .	74
14. УСТАНОВКА . . . . .	75

## ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

Дякуємо, що обрали цей прилад AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим - ці властивості, які можна й не знайти в звичайних приладах. Будь ласка, приділіть декілька хвилин, аби прочитати, як отримати найкраще від цього приладу.

**Звертайтеся на наш веб-сайт:**



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:  
[www.aeg.com](http://www.aeg.com)



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:  
[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.

Її можна знайти на табличці з технічними даними. Модель, номер виробу, серійний номер.



Увага! Важлива інформація з техніки безпеки.



Загальна інформація та рекомендації



Екологічна інформація

Може змінитися без оповіщення.

# 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

## 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб



### **Попередження!**

Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не слід залишати дітей до трьох років без нагляду поблизу приладу.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.

## 1.2 Загальні правила безпеки

- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.

- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Якщо склокерамічна поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути електрошоку.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор посуду.
- Будьте обережними, коли торкаєтеся шухляди. Вона може нагріватися.
- Щоб зняти опорну рейку, спочатку потягніть передню, а потім задню частину опорної рейки від бічної стінки. Для вставлення опорної рейки виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнений.

- Засоби для роз'єднання мають бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Установка



#### Попередження!

Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте і не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких установлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Встановлюйте прилад поруч із приладами чи іншими об'єктами такої ж висоти.
- Не встановлюйте прилад на поміст.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.

### Підключення до електромережі



#### Попередження!

Існує небезпека пожежі й ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що електричні параметри на таблиці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель. Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до сервісного центру або до електрика.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку у розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний

доступ до розетки електроживлення.

- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі. Тягніть тільки за штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

## 2.2 Користування



### Попередження!

Існує небезпека травмування, опіків та ураження електричним струмом.

- Цей прилад призначений для побутового застосування.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи із приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відчинені дверцята.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або ок-

рему систему дистанційного керування.

- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зачиненими.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони стають гарячими.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це попередить ураження електричним струмом.
- Користувачі з імплантованим кардіостимулятором мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон нагрівання на увімкненому приладі.



### Попередження!

Існує небезпека вибуху або пожежі.

- При нагріванні жирів та олії можуть вивільнитися займісті пари. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих об'єктів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне загоряння.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть займісті речовини чи предмети, змочені в займістих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.
- Відчиняючи дверцята, стежте, щоб поблизу приладу не було іскор або відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- Не намагайтеся загасити полум'я водою. Відключіть прилад і накрийте полум'я кришкою або протипожежною ковдрою.

**Попередження!**

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження і знебарвлення емалі:
  - Не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу.
  - Не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно на приладу.
  - Не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад.
  - Після приготування не залишайте у приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
  - Будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є дефектом із точки зору закону про гарантійні зобов'язання.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб із посуду випарувалася вся рідина.
- Будьте обережні і пильнуйте, щоб будь-які предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд пошкоджений.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати склокераміку. Піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.

**Попередження!**

Переконайтеся, що прилад встановлено належним чином, щоб він не перекинувся. Зверніться до розділу «Установка».

## 2.3 Догляд та чистка

**Попередження!**

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Жир або їжа, що залишаються у приладі, можуть стати причиною пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

## 2.4 Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.

**Попередження!**

Існує небезпека ураження електричним струмом!

- Перед заміною лампочки відключить прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

## 2.5 Утилізація



### Попередження!

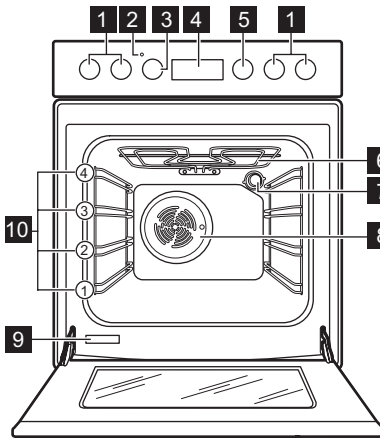
Існує небезпека травмування або задушення.

- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Зніміть дверний замок, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

## 3. ОПИС ВИРОБУ

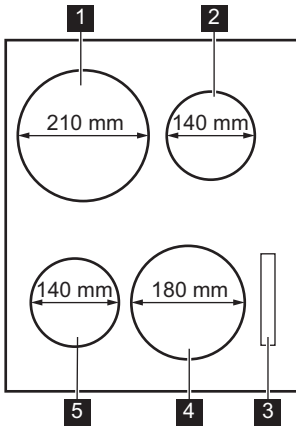
### 3.1 Загальний огляд



- 1 Ручки керування варильною поверхнею
- 2 Індикатор температури
- 3 Перемикач температури духової шафи
- 4 Електронний програматор
- 5 Перемикач функцій духовки
- 6 Нагрівальний елемент
- 7 Лампочка духової шафи
- 8 Вентилятор і нагрівальний елемент
- 9 Табличка з технічними даними
- 10 Рівні розташування полицок



## 3.2 Оснащення варильної поверхні



- 1** Індукційна зона нагрівання 2100 Вт із функцією додаткової потужності 3700 Вт
- 2** Індукційна зона нагрівання 1400 Вт із функцією додаткової потужності 2500 Вт
- 3** Індикація на дисплеї
- 4** Індукційна зона нагрівання 1800 Вт із функцією додаткової потужності 2800 Вт
- 5** Індукційна зона нагрівання 1400 Вт із функцією додаткової потужності 2500 Вт

## 3.3 Приладдя

- **Полочка духової шафи**  
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.
- **Пласке деко**  
Для випікання пирогів і печива.
- **Глибока жаровня**

Для випікання і смаження чи для збирання жиру.

- **Знімні телескопічні рейки**  
Для встановлення полиць або дек.
- **Шухляда**  
Під камерою духовки знаходиться шухляда.

# 4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



**Попередження!**  
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



**Обережно!**  
Відкриваючи дверцята духовки, завжди беріться за ручку по центру.

## 4.1 Первинне чищення

- Вийміть усе приладдя і знімні опорні рейки (якщо передбачено).
- Перед першим користуванням почистіть прилад.



Див. розділ «Догляд та чистка».

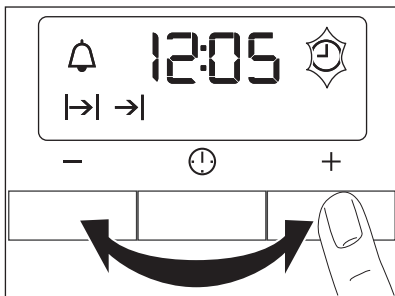
## 4.2 Встановлення часу



Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.


Під час підключення приладу до електромережі чи після припинення подачі електроенергії індикатор часу доби починає блимати.

Натискайте кнопки + або -, щоб встановити час.



Приблизно через п'ять секунд блимання припиниться, і на дисплеї відобразиться встановлений час доби.



Щоб змінити час, натискайте , поки блимає індикатор часу доби. Не слід одночасно налаштовувати функції «Тривалість»  $\rightarrow|$  і «Завершення»  $\rightarrow|$ .

Щоб скористатися приладом, натисніть ручку керування. Ручка керування висувається.

### 4.3 Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте прилад, щоб випалились залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію  $\text{—}$  і максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати одну годину.
3. Встановіть функцію  $\text{☼}$ . Максимальна температура для цієї функції становить 210 °C.
4. Дайте приладу попрацювати десять хвилин.
5. Встановіть функцію  $\text{☼}$  і максимальну температуру.
6. Дайте приладу попрацювати десять хвилин.

Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. У приладі може з'являтися запах та дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання.

## 5. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Ступені нагріву

Поворотний регулятор	Функція
0	Положення «Вимкнено»
1 - 9	Ступені нагріву (1 - найнижчий ступінь нагріву; 9 - найвищий ступінь нагріву)

Поворотний регулятор	Функція
В	Функція додаткової потужності

1. Оберіть ступінь нагріву за допомогою поворотного регулятора.
2. Щоб завершити процес приготування, потрібно повернути регулятор у позицію «0».

## 5.2 Відображення ступеня нагріву

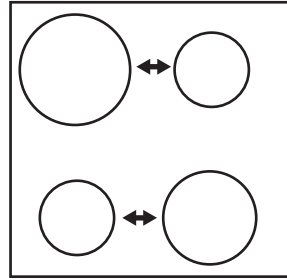
На дисплеї відображається інформація про функції, що виконуються.

Дисплей	Опис
	Зона нагрівання вимкнена
	Зона нагрівання увімкнена
	Функція додаткової потужності
	Виникла несправність
	Зона нагрівання ще гаряча (залишкове тепло)
	Посуд не підходить, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду
	Активоване автоматичне вимикання

## 5.3 Вмикання і вимикання Функції додаткової потужності

Функція додаткової потужності дає змогу підвищити потужність зон нагрівання, наприклад, якщо потрібно швидко закип'ятити великий обсяг води. Щоб увімкнути функцію додаткової потужності, повертайте ручку керування зони нагрівання праворуч, доки на дисплеї не відобразиться . Функція додаткової потужності вмикається не більш ніж на 10 хвилин. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на встановлений ступінь нагріву. Щоб вимкнути цю функцію, поверніть ручку за годинниковою стрілкою.

## 5.4 Керування потужністю



Функція керування потужністю розподіляє потужність між двома парними зонами нагрівання (див. малюнок). Функція додаткової потужності збільшує потужність до максимального рівня для однієї з парних зон нагрівання та знижує потужність у другій зоні нагрівання. Відображення конфорок зі зниженою потужністю по черзі змінюється.

## 5.5 Індикатор залишкового тепла



### Попередження!


Якщо на дисплеї відображено , це означає наявність ризику опіків залишковим теплом!

Тепло для готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається теплом від посуду.

## 5.6 Автоматичне вимкнення


Варильна поверхня автоматично вимикається в представлених нижче випадках.

- У разі надмірного нагрівання варильної поверхні (наприклад, це може статися після википання всієї води в каструлі). Перш ніж знову користуватися варильною поверхнею, зачекайте доки зона нагрівання охолоне.
- Якщо використовується непридатний посуд. На дисплеї відображається символ , і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.

- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через деякий час (див. таблицю) на дисплеї відобразиться символ , і варильна поверхня вимкнеться.

Ступінь нагріву	Час вимкнення
1 - 2	6 годин
3 - 4	5 годин
5	4 години
6 - 9	1,5 години

## 5.7 Вмикання захисту від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні. Щоб її увімкнути, одночасно поверніть ручки дальньої лівої та передньої правої конфорки проти годинникової стрілки. На дисплеї з'явиться . Щоб вимкнути цю функцію, поверніть ті самі ручки проти годинникової стрілки знову.

## 6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — КОРИСНІ ПОРАДИ



Користуйтеся посудом, який підходить для зон нагрівання.

### 6.1 Посуд для індукційних зон нагрівання



Під дією потужного електромагнітного поля посуд майже миттєво нагрівається зсередини.

#### Матеріал посуду

- **Придатний:** чавун, сталь, емальована сталь, нержавіюча сталь, посуд із багат шаровим дном (позначений як відповідний виробником).
- **Непридатний:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

#### Кухонний посуд придатний для індукційної варильної поверхні, якщо:

- Вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання.
- Ви можете прикріпити магніт на дно посуду.



**Дно посуду має бути якомога товстішим та рівнішим.**

**Розміри посуду:** індукційні зони нагрівання до певної міри автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Однак магнітна частина дна посуду повинна мати мінімальний діаметр, який становить приблизно 3/4 від розміру конфорки.

### 6.2 Шуми під час роботи

#### Якщо чути:

- Потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- Посвистування: увімкнено одну чи дві зони нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- Гудіння: увімкнено одну чи дві зони нагрівання на високому рівні потужності.
- Клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
- Шипіння, дзигчання: працює вентилятор.

**Шуми є нормальними і не свідчать про несправність приладу.**

### 6.3 Економія електроенергії



- По можливості завжди накривайте каструлі кришкою.
- Ставте кухонний посуд на зону нагрівання до її вмикання.

## 6.4 Приклади застосування

Ступінь нагрівання	Призначення	Час (у хв.)	Поради
1	Підтримуйте готові страви теплими.	за необхідності	Накривайте посуд кришкою.
1-2	Приготування голландського соусу, розтоплення масла, шоколаду, желатину.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1-2	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Накривайте посуд кришкою.
2-3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви перемишайте під час готування.
3-4	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4-5	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Додайте максимум $\frac{1}{4}$ л води на 750 г картоплі.
4-5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6-7	Легке смаження: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	за необхідності	Через половину заданого часу переверніть.
7-8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, біфштексів.	5 - 15	Через половину заданого часу переверніть.
9	Кип'ятіння великої кількості води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), глибоке просмажування картоплі.		

Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

Функція додаткової потужності найкраще підходить для нагрівання великої кількості води.

## 7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



### Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Чистіть прилад після кожного використання.

Дно посуду має бути завжди чистим.



Подряпини або темні плями на склокераміці не впливають на роботу приладу.

### Видалення забруднень

1. – **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу, полімерну плівку, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, забруднення може призвести до пошкодження приладу. Користуйтеся спеціальним шкребок для скла. Розташуйте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

– **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Використовуйте для цього спеціальний очищувач для склокераміки або іржостійкої сталі.

2. Чистіть прилад вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу.
3. Насамкінець **насухо протріть прилад чистою ганчіркою.**

## 8. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 Увімкнення й вимкнення приладу

1. Поверніть перемикач функцій духовки на потрібну функцію.
2. Встановіть потрібну температуру за допомогою перемикача температури.  
Коли температура у приладі збільшується, починає світитися індикатор температури.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духовки та перемикач температури в положення «вимкнено».

### 8.2 Запобіжний термостат



Запобіжний термостат – це засіб температурного регулювання працюючого термостата.

Щоб запобігти пошкодженню термостата духової шафи через небезпеч-

ний перегрів, духова шафа містить запобіжний термостат, який припиняє постачання живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.



### Попередження!

Запобіжний термостат працює, лише якщо термостат духової шафи не функціонує належним чином. У цьому випадку температура духової шафи стає занадто високою, що може призвести до підгорання всіх страв. Слід негайно звернутися до служби підтримки, щоб замінити термостат духової шафи.

### 8.3 Охолоджувальний вентилятор

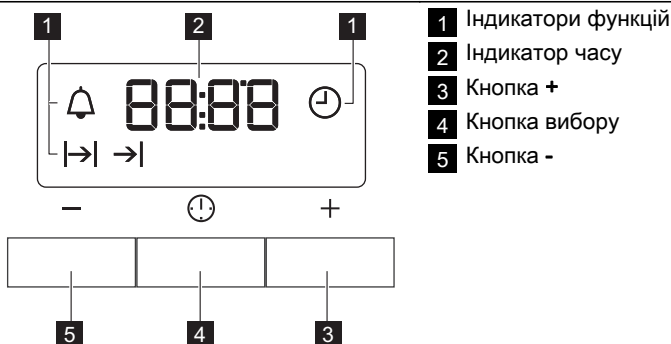
Під час роботи приладу охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу прохолодними. Якщо ви вимкнули прилад, вентилятор зупиняється.

## 8.4 Функції духовки

Функція духовки	Застосування
 Положення ВІМК	Прилад вимкнено.
 Лампочка духової шафи	Освітлення внутрішньої частини духової шафи. Не є функцією готування.
 Традиційне приготування	Використовується верхній і нижній нагрівальні елементи. Смаження та випікання на одному рівні духовки.
 Нижній нагрівальний елемент	Тепло надходить тільки з нижньої частини духовки. Для випікання кондитерських виробів із хрусткою або твердою основою.
 Готування в режимі конвекції	Для приготування декількох різних страв одночасно. Підходить для приготування домашнього джему і сушіння грибів та фруктів.
 Вентилятор	Дозволяє одночасно смажити чи смажити й пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох полицях без змішування запахів. У разі застосування цієї функції зменште температуру духової шафи на 20–40°C порівняно зі стандартною температурою для функції «Традиційне приготування».
 Легке готування	Особливо для легкого приготування таких страв, як: бeze, бісквіти, масляний пиріг, рулети.
 Турбо-гриль	При цьому гриль і вентилятор духової шафи працюють навперемінно, завдяки чому гаряче повітря циркулює довкола страви. Також для готування великих шматків м'яса.  <b>Попередження!</b> Максимальна температура для цієї функції становить 210°C.
 Функція піци	Нижній нагрівальний елемент подає тепло безпосередньо під основу піци чи пирогів з начинкою, а вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря для приготування начинки.
 Розморожування	Для розморожування заморожених страв або продуктів. Ручка термостата має бути в положенні «вимкнено».

## 9. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 9.1 Електронний програматор



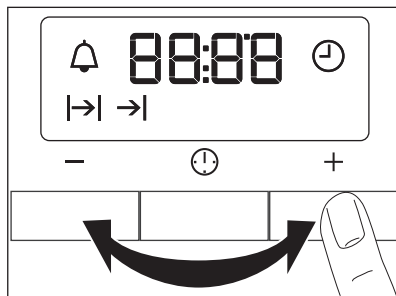
- 1** Індикатори функцій
- 2** Індикатор часу
- 3** Кнопка +
- 4** Кнопка вибору
- 5** Кнопка -

Функція годинника	Призначення
⌚ Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
🔔 Таймер зворотного відліку	Служить для зворотного відліку часу. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.
⏪ Тривалість	Встановлення тривалості роботи приладу.
⏩ Завершення	Встановлення часу вимкнення приладу.

**i** Ви можете одночасно використовувати функції «Тривалість» і «Завершення», щоб встановити час увімкнення і вимкнення приладу. Спершу встановіть функцію «Тривалість», а потім – функцію «Завершення».

### 9.2 Налаштування функцій годинника

1. Для функцій «Тривалість» ⏪ і «Завершення» ⏩ встановіть функцію духової шафи й температуру. Цього не треба робити для таймера зворотного відліку 🔔.
2. Натискайте кнопку вибору, доки не загориться індикатор потрібної функції годинника.



3. Натискаючи + або -, встановіть потрібну функцію годинника.

На дисплеї відображається індикатор встановленої функції годинника. Після того як заданий час сплине, протягом двох хвилин блиматиме індикатор і лунатиме звуковий сигнал.

**i** Якщо встановлено функції «Тривалість» ⏪ і «Завершення» ⏩, прилад вимикається автоматично.



4. Для вимкнення звукового сигналу натисніть кнопку.
  5. Поверніть перемикач функцій духової шафи та ручку термостата у положення «вимкнено».
2. Натисніть і утримуйте кнопку -. Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

### 9.3 Скасування функцій годинника

1. Натискайте кнопку вибору, доки не почне мигітати індикатор потрібної функції.

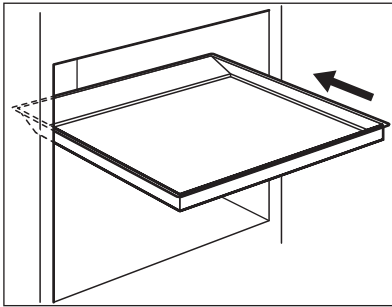
## 10. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



### Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 10.1 Вставлення дека для випікання



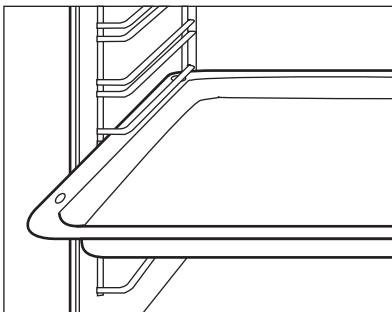
Розмістіть деко посередині камери духової шафи між передньою та задньою стінками. Це забезпечує циркуляцію тепла спереду та ззаду дека для випікання. Переконайтеся, що деко встановлено так, як показано на малюнку. Зігнутий під кутом край дека має знаходитися позаду.



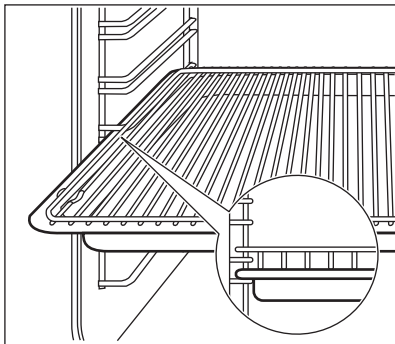
### Попередження!

Не ставте деко для випікання впритул до задньої стінки камери духової шафи. Це заважатиме вільній циркуляції тепла навколо дека. Страви можуть підгорати, особливо на задній частині дека.

### 10.2 Вставлення приладдя в духову шафу



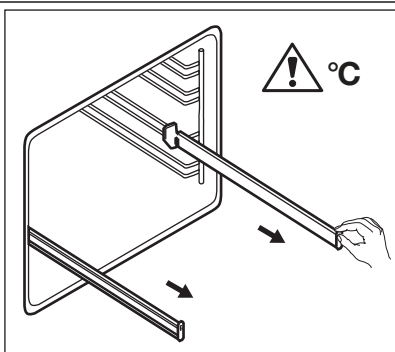
Вставте всунне приладдя таким чином, щоб подвійні краї знаходилися ззаду духової шафи й були направлені донизу. Простовхніть всунне приладдя між напрямними рейками одного з рівнів духової шафи.



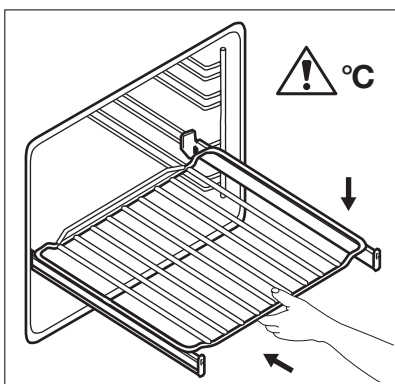
### Вставлення полицки духової шафи та глибокої жаровні разом

Покладіть полицку духової шафи на глибоку жаровню. Прощтовхніть глибоку жаровню між напрямними рейками одного з рівнів духової шафи.

## 10.3 Телескопічні направляючі для дека



1. Повністю витягніть праву й ліву телескопічну рейку.



2. Поставте полицку духовки на телескопічні рейки, а потім обережно заштовхніть їх у прилад.

Перш ніж зачинити дверцята духової шафи, переконайтеся, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину приладу.



Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полицки. Збережіть інструкції зі встановлення телескопічних рейок на майбутнє.



### Обережно!

Телескопічні рейки можна встановлювати на різних рівнях полицок, крім рівня 4.

**Обережно!**

Забороняється мити телескопічні рейки в посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні рейки.

## 11. ДУХОВКА — КОРИСНІ ПОРАДИ

**Обережно!**

Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню для випікання. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати постійні плями на емалевому покритті.

- Прилад має чотири рівні для встановлення полицок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Можна готувати різні страви на двох рівнях одночасно. В такому разі розмістіть полиці на рівнях 1 і 3.
- В духовці або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята приладу під час приготування страви, стійте якнайдалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин перед приготуванням страви.
- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть страви та продукти безпосередньо на днище приладу та не накривайте його компоненти алюмінієвою фольгою під час готування. Це може погіршити результати випікання та пошкодити емалеве покриття духовки.

### 11.1 Випікання пирогів/тортів

- Перш ніж випікати, прогрійте духовку впродовж приблизно 10 хвилин.

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деко, залишайте один рівень між ними порожнім.

### 11.2 Готування м'яса і риби

- Не використовуйте шматки м'яса вагою до 1 кг. Після приготування малі шматки м'яса будуть надто сухим.
- Якщо страву дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовці під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду після того, як вона випарується.

### 11.3 Тривалість готування

Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму.

Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.

## 11.4 Традиційне приготування

Страва	Тип дека та рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хв.)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хв.)
Шматки тіста (250 г)	емальоване деко на рівні 3	-	150	25 - 30
Плаский пиріг (1000 г)	емальоване деко на рівні 2	10	160 - 170	30 - 35
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста (2000 г)	емальоване деко на рівні 3	-	170 - 190	40 - 50
Пиріг із яблуками (1200+1200 г)	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см) на рівні 1	15	180 - 200	50 - 60
Маленькі тістечка (500 г)	емальоване деко на рівні 2	10	160 - 180	25 - 30
Бісквіт без жиру (350 г)	1 кругле алюмінієване деко (діаметр: 26 см) на рівні 1	10	160 - 170	25 - 30
Млинці, печені в духовій шафі (1500 г)	емальоване деко на рівні 2	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Курка, ціла (1350 г)	поличка духової шафи на рівні 2, деко для випічки на рівні 1	-	200 - 220	60 - 70
Курка, половина (1300 г)	поличка духової шафи на рівні 3, деко для випічки на рівні 1	-	190 - 210	30 - 35
Котлети зі свинини (600 г)	поличка духової шафи на рівні 3, деко для випічки на рівні 1	-	190 - 210	30 - 35
Флан (800 г)	емальоване деко на рівні 2	20	230 - 250	10 - 15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35

Страва	Тип дека та рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хв.)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хв.)
Піца (1000 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Пиріг із сиром (2600 г)	емальоване деко на рівні 2	-	170 - 190	60 - 70
Швейцарський яблучний пиріг (1900 г)	емальоване деко на рівні 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Різдвяний пиріг (2400 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Кіш лорен (1000 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Житній хліб (750 + 750 г)	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см) на рівні 1	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Румунський бісквіт (600 + 600 г)	2 круглих алюмінієвих дека (довжина: 25 см) на рівні 2	10	160 - 170	40 - 50
Румунський бісквіт – традиційний (600 + 600 г)	2 круглих алюмінієвих дека (довжина: 20 см) на рівні 2	-	160 - 170	30 - 40
Булочки з дріжджового тіста (800 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Швейцарська булочка (500 г)	емальоване деко на рівні 1	10	150 - 170	15 - 20
Безе (400 г)	емальоване деко на рівні 2	-	100 - 120	40 - 50
Пиріг із крихтами (1500 г)	емальоване деко на рівні 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Бісквіт (600 г)	емальоване деко на рівні 3	10	160 - 170	25 - 35
Пиріг із маслом (600 г)	емальоване деко на рівні 2	10	180 - 200	20 - 25

1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.

2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.

3) Встановіть температуру 250 °C для попереднього прогрівання.

## 11.5 Готування з використанням вентилятора

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Печиво продовгуватої форми (250 г)	емальоване деко на рівні 3	10	140 - 150	20 - 30
Печиво продовгуватої форми (250 + 250 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	140 - 150	25 - 30
Печиво продовгуватої форми (250 + 250 + 250 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 3	10	150 - 160	30 - 40
Корж (500 г)	емальоване деко на рівні 2	10	150 - 160	30 - 35
Корж (500 + 500 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	150 - 160	35 - 45
Корж (500 + 500 + 500 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 4 <sup>1)</sup>	10	155 - 165	40 - 50
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста (2000 г)	емальоване деко на рівні 3	-	170 - 180	40 - 50
Яблучний пиріг (1200 + 1200 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 2	-	165 - 175	50 - 60
Тістечка (500 г)	емальоване деко на рівні 2	10	150 - 160	20 - 30
Тістечка (500 + 500 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	150 - 160	30 - 40
Тістечка (500 + 500 + 500 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 4 <sup>1)</sup>	10	150 - 160	35 - 45

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Бісквіт без жиру (350 г)	1 кругле алюмінізоване деко (діаметр: 26 см) на рівні 1	10	150 - 160	20 - 30
Млинці, печені в духовці (1200 г)	емальоване деко на рівні 2	-	150 - 160	30 - 35 2)
Курка, ціла (1300 г)	поличка духової шафи на рівні 2, деко для випікання на рівні 1	-	170 - 180	40 - 50
Печеня зі свинини (800 г)	поличка духової шафи на рівні 2, деко для випікання на рівні 1	-	170 - 180	45 - 50
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г)	емальоване деко на рівні 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Піца (1000 + 1000 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	-	180 - 200	30 - 40
Піца (1000 г)	емальоване деко на рівні 2	-	190 - 200	25 - 35
Сирний пиріг (2600 г)	емальоване деко на рівні 1	-	160 - 170	40 - 50
Швейцарський яблучний пиріг (1900 г)	емальоване деко на рівні 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Різдвяний кекс (2400 г)	емальоване деко на рівні 2	10	150 - 160	35 - 40 2)
Лотаринзький пиріг (кіш лорен) (1000 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Селянський хліб (750 + 750 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 1	15 - 20 <sup>3)</sup>	160 - 170	40 - 50
Румунський бісквіт (600 + 600 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 25 см) на рівні 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Румунський бісквіт – традиційний рецепт (600 + 600 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 2	-	150 - 160	30 - 40
Булочки із дріжджового тіста (800 г)	емальоване деко на рівні 3	15	180 - 200	10 - 15
Булочки із дріжджового тіста (800 + 800 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	15	180 - 200	15 - 20
Рулєт (500 г)	емальоване деко на рівні 3	10	150 - 160	15 - 25
Безе (400 г)	емальоване деко на рівні 2	-	110 - 120	30 - 40
Безе (400 + 400 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	-	110 - 120	45 - 55
Безе (400 + 400 + 400 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 4 <sup>1)</sup>	-	115 - 125	55 - 65
Вироби із крихкого тіста (1500 г)	емальоване деко на рівні 3	-	160 - 170	25 - 35
Бісквіт (600 г)	емальоване деко на рівні 2	10	150 - 160	25 - 35
Масляний пиріг (600 + 600 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	160 - 170	25 - 35



- 1) Після того як страва на рівні 4 буде готова, вийміть її, а на звільнене місце покладіть страву з рівня 1. Випікайте протягом ще 10 хвилин.
- 2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.
- 3) Встановіть температуру 250 °С для попереднього прогрівання.

## 11.6 Готування з конвекцією

Страва	Тип дека та рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Шматки тіста (250 г)	емальоване деко на рівні 3	10	150 - 160	20 - 30
Шматки тіста (250 + 250 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	140 - 150	25 - 30
Шматки тіста (250 + 250 + 250 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 4	10	150 - 160	30 - 35
Плаский пиріг (1000 г)	емальоване деко на рівні 2	10	150 - 160	30 - 40
Плаский пиріг (1000 + 1000 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	140 - 150	45 - 55
Плаский пиріг (1000 + 1000 + 1000 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 4	10	140 - 150	55 - 65
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста (2000 г)	емальоване деко на рівні 3	10	170 - 180	40 - 50
Пиріг із яблуками (1200 + 1200 г)	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см) на рівнях 2 і 3	10	170 - 180	50 - 60
Маленькі тістечка (500 г)	емальоване деко на рівні 3	10	140 - 150	30 - 35
Маленькі тістечка (500 + 500 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	140 - 150	25 - 30
Маленькі тістечка (500 + 500 + 500 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 4	10	150 - 160	25 - 30

Страва	Тип дека та рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Бісквіт без жиру (350 г)	1 кругле алюмініоване деко (діаметр: 26 см) на рівні 3	10	150 - 160	30 - 40
Млинці, печені в духовій шафі (1200 г)	емальоване деко на рівні 3	-	150 - 160	40 - 50 <sup>1)</sup>
Курка, ціла (1400 г)	поличка духової шафи на рівні 2, деко для випічки на рівні 1	-	170 - 190	50 - 60
Котлети зі свинини (600 г)	поличка духової шафи на рівні 3, деко для випічки на рівні 1	-	180 - 200	30 - 40
Флан (800 г)	емальоване деко на рівні 2	15	230 - 250	10 - 15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г)	емальоване деко на рівні 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Піца (1000 + 1000 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	-	180 - 200	50 - 60
Пиріг із сиром (2600 г)	емальоване деко на рівні 2	-	150 - 170	60 - 70
Швейцарський яблучний пиріг (1900 г)	емальоване деко на рівні 3	15	180 - 200	30 - 40
Різдвяний пиріг (2400 г)	емальоване деко на рівні 3	10	150 - 170	50 - 60 <sup>2)</sup>
Кіш лорен (1000 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 2	15	210 - 230	35 - 45
Житній хліб (750 + 750 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 3	15 <sup>3)</sup>	180 - 190	50 - 60
Румунський бісквіт (600 + 600 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 25 см) на рівні 2	10	150 - 170	40 - 50

Страва	Тип дека та рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Румунський бісквіт – традиційний (600 + 600 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 2	-	160 - 170	30 - 40
Булочки з дріжджового тіста (800 г)	емальоване деко на рівні 3	10	180 - 200	10 - 15
Булочки з дріжджового тіста (800 + 800 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	180 - 200	15 - 20
Швейцарська булочка (500 г)	емальоване деко на рівні 3	10	150 - 170	10 - 15
Безе (400 г)	емальоване деко на рівні 2	-	100 - 120	50 - 60
Безе (400 + 400 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	-	100 - 120	55 - 65
Безе (400 + 400 + 400 г)	емальоване деко на рівні 1, 2 і 4	-	115 - 125	65 - 75
Пиріг із крихтами (1500 г)	емальоване деко на рівні 2	10	170 - 180	20 - 30
Бісквіт (600 г)	емальоване деко на рівні 2	10	150 - 170	20 - 30
Пиріг із маслом (600 + 600 г)	емальоване деко на рівні 1 і 3	10	150 - 170	20 - 30

- 1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.
- 2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.
- 3) Встановіть температуру 230 °C для попереднього прогрівання.

## 11.7 Легке готування

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Печиво продовгуватої форми (250 г)	емальоване деко на рівні 2	20 <sup>1)</sup>	150 - 160	20 - 25

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Корж (500 г)	емальоване деко на рівні 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	35 - 40
Піца (1000 г)	емальоване деко на рівні 2	20 <sup>1)</sup>	200 - 210	30 - 40
Рулет (500 г)	емальоване деко на рівні 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	20 - 30
Безе (400 г)	емальоване деко на рівні 2	10 <sup>1)</sup>	110 - 120	50 - 60
Бісквіт (600 г)	емальоване деко на рівні 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Пиріг із маслом (600 г)	емальоване деко на рівні 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Курка, ціла (1200 г)	полічка духової шафи на рівні 2 <sup>2)</sup>	-	220 - 230	45 - 55

1) Встановіть регулятор температури в положенні 250 °C.

2) Поставте деко для випікання під полицкою духової шафи, на 1-му рівні.

## 11.8 Турбо-гриль

Страва	Рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Грінки (500 г)	3	10	230	3 - 5
Курка, половина (1200 г)	2	-	200	25 + 25
Котлети зі свинини (500 г)	2	-	230	20 + 20

## 11.9 Режим піци

Страва	Тип дека та рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Пиріг із яблуками (1200 + 1200 г)	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см) на рівні 2	-	170 - 180	50 - 60

Страва	Тип дека та рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Курка, ціла (1400 г)	рівень 2	-	165 - 175	55 - 65
Курка, половина (1350 г)	рівень 2	-	165 - 175	30 - 35
Піца (1000 + 1000 г)	емальоване або алюмінізоване деко на рівні 1 і 2 <sup>1)</sup>	-	180 - 200	30
Піца (1000 г)	емальоване деко на рівні 2	-	190 - 200	25 - 35
Кіш лорен (1000 г)	рівень 2	10 - 15	210 - 220	20 - 30

<sup>1)</sup> Через 20 хвилин поміняйте дека місцями.

## 12. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

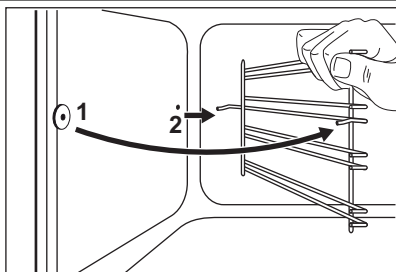


### Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

- Помийте лицьову панель приладу теплою мильною водою із засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою звичайного засобу для чищення
- Після кожного використання мийте внутрішню частину духовки. Завдяки цьому бруд не буде пригорати і легше видалятиметься.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очистник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте приладдя духовки. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може призвести до руйнування антипригарного покриття.

## 12.1 Опорна рейка



Опорну рейку можна зняти, щоб помити бічні стінки.

### Знімання опорних рейок

1. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
2. Потягніть задню частину опори від бічної стінки духовки, щоб виїняти опору.

## Встановлення опорної рейки

Вставляйте опорні рейки у зворотній послідовності.



### Попередження!

Впевніться, що гриль встановлено надійно і він не впаде вниз.

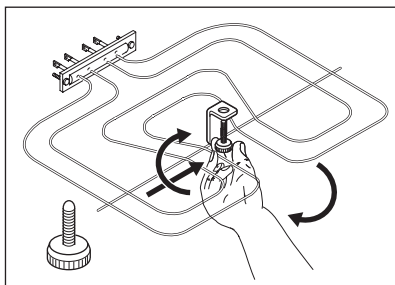
## 12.2 Стеля духової шафи

Можна витягнути гриль, щоб можна було легше помити стелю духової шафи.



### Попередження!

Вимкніть прилад, перш ніж виймати гриль. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків.



1. Відкрутіть гвинт, який утримує гриль. Здійснюючи операцію вперше, скористайтеся викруткою.
2. Обережно потягніть гриль вниз.
3. Помийте стелю духової шафи теплою водою з м'яким засобом за допомогою м'якої ганчірки і дайте їй висохнути.
4. Вставте гриль у зворотній послідовності.

## 12.3 Чищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей, змонтованих одна за одною. Щоб полегшити процес чищення, зніміть дверцята духової шафи.



### Попередження!

Відчинені та не зняті дверцята духової шафи можуть раптово зачинитися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.



### Попередження!

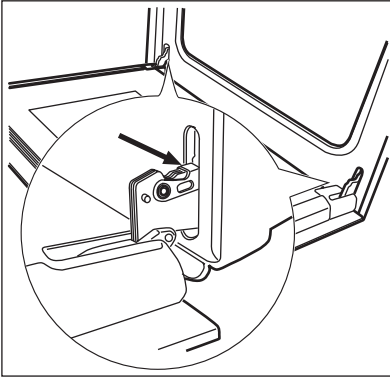
Перш ніж чистити дверцята, переконайтеся в тому, що скляні панелі охолости. Є ризик, що скло може тріснути.



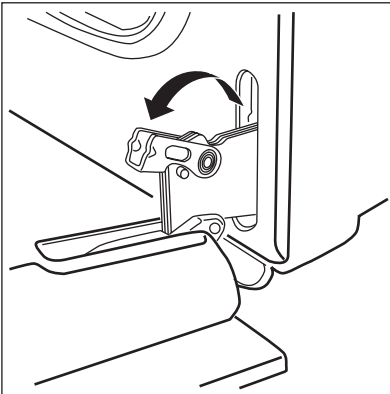
### Попередження!

У разі пошкодження скляних панелей дверцят чи утворення на них подряпин скло втрачає міцність і може тріснути. Щоб запобігти цьому, їх слід замінити. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до місцевого сервісного центру.

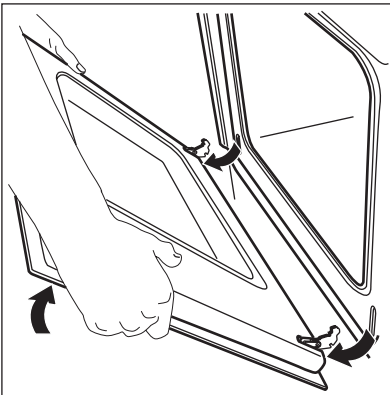
## Знімання дверцят духової шафи і скляної панелі



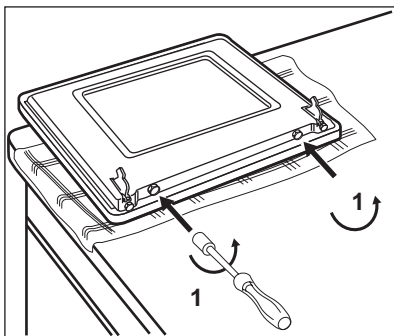
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидва дверні шарніри.



2. Підніміть та поверніть важелі на обох шарнірах.



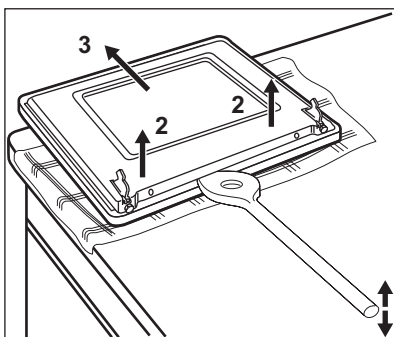
3. Закрийте дверцята духовки до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед та вийміть їх із гнізд.



4. Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною. За допомогою викрутки викрутіть 2 гвинти з нижньої кромки дверцят.



Не загубіть гвинти.



5. Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішню панель. Тримайте зовнішнє скло дверцят і посуньте внутрішнє скло дверцят до верхнього краю дверцят.
6. Підніміть внутрішнє скло дверцят.
7. Почистіть внутрішній бік дверцят.

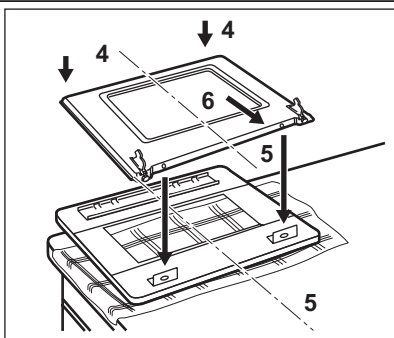
Помийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть.



#### Попередження!

Мийте скляну панель лише теплою водою з милом. Абразивні засоби для чищення, засоби для видалення плям і гострі предмети (наприклад, ножі або шкребки) можуть пошкодити поверхню скла.

### Встановлення дверцят і скляної панелі

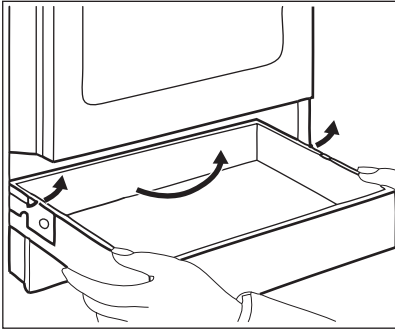


Після чищення дверцят духової шафи встановіть їх на місце. Для цього виконайте вказані вище дії у зворотному порядку.



## 12.4 Виймання шухляди

Для полегшення чищення можна виймати шухляду з-під духової шафи.



### Виймання шухляди

1. Максимально витягніть шухляду.
2. Повільно підніміть шухляду.
3. Витягніть шухляду повністю.

### Вставлення шухляди

Щоб вставити шухляду, виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.



### Попередження!

Не слід тримати у шухляді займисті речовини (наприклад, засоби для чищення, поліетиленові пакети, рукавички, папір, аерозолі тощо). При користуванні духовою шафою шухляда може нагріватися. Існує ризик виникнення пожежі.

## 12.5 Лампочка духової шафи



### Попередження!

Будьте обережні, замінюючи лампочку духової шафи. Завжди вимикайте прилад, перш ніж замінювати лампочку. Існує ризик ураження електричним струмом.



### Попередження!

Скляні лампочки у цьому приладі - це спеціальні лампочки, що підходять лише для побутових приладів. Не використовуйте їх для освітлення приміщень у домі. Якщо потрібно замінити лампочку, запасна лампочка повинна підтримувати таку саму потужність і використовуватися лише в побутових приладах.

### Перш ніж замінювати лампочку духової шафи, виконайте такі дії.

- Вимкніть прилад.
- Вийміть пробки на електрощиті або вимкніть автоматичний вимикач.
- Покладіть рушник на дно духової шафи. Завдяки цьому ви не пошкодите лампочку духової шафи та скляний плафон.

### Заміна лампочки духової шафи:



1. Знайдіть скляний плафон на задній стороні камери духової шафи. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку духової шафи відповідною жаростійкою лампочкою для духової шафи, яка витримує нагрівання до 300 °С.

Для заміни слід використовувати лампочки для духових шаф того самого типу. Вона має підтримувати таку саму потужність і використовуватися лише в побутових приладах.

4. Установіть скляний плафон.

## 13. ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

Проблема	Можлива причина	Рішення
Прилад не працює.	Спрацював запобіжник на електричному щитку.	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька разів, викличте кваліфікованого електрика.
Прилад не працює.	Прилад не ввімкнено.	Увімкніть прилад.
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлено обов'язкові налаштування.	Перевірте налаштування.
Лампочка духової шафи не світиться.	Лампочка духової шафи несправна.	Замініть лампочку духової шафи.
На страві та в духовій шафі осідає пара або конденсат.	Страва залишалася в духовій шафі надто довго.	Після приготування не залишайте готові страви в духовій шафі довше 15–20 хвилин.
На дисплеї відображається «12.00» і «LED».	Мало місце відключення електроенергії.	Налаштуйте годинник.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона нагрівання не гаряча, оскільки вона працювала протягом короткого відрізка часу.	Якщо зона нагрівання мала б уже нагрітись, зверніться до сервісного центру.
Змінюються встановлені ступені нагріву.	Увімкнено функцію керування потужністю.	Див. розділ «Керування потужністю».
На дисплеї відображається  .	Спрацювала функція автоматичного вимикання.	Вимкніть прилад і увімкніть його знову.
На дисплеї відображається  .	Увімкнено захист зон нагрівання від перегрівання.	Вимкніть зону нагрівання та увімкніть її знову.
На дисплеї відображається  .	На зоні нагрівання немає посуду.	Поставте посуд на зону нагрівання.
На дисплеї відображається  .	Застосовується неналежний посуд.	Користуйтеся належним посудом.
На дисплеї відображається  .	Діаметр дна посуду занадто малий для цієї зони нагрівання.	Переставте посуд на меншу зону нагрівання.

Проблема	Можлива причина	Рішення
На дисплеї відобразиться  та номер.	В роботі приладу виникла помилка.	На деякий час відключіть прилад від джерела живлення. Від'єднайте запобіжник від електричної мережі в оселі. Підключіть повторно. Якщо  засвітиться знову, зверніться до сервісного центру.

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

Модель (MOD.) .....  
 Номер виробу (PNC) .....  
 Серійний номер (S.N.) .....

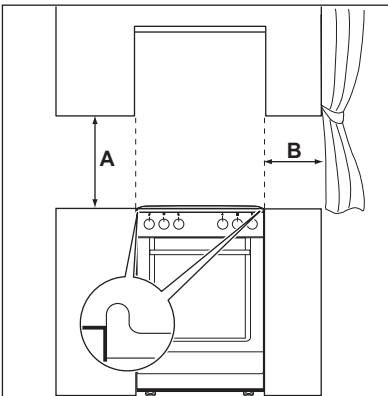
## 14. УСТАНОВКА



### Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 14.1 Розміщення приладу



Прилад, що не вбудовується, можна встановлювати між кухонними шафами з одного або з двох боків та у кутку.

### Мінімальна відстань

Розмір	мм
A	690
B	150

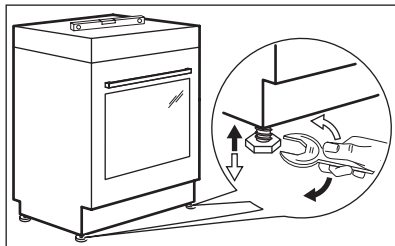
### 14.2 Технічні дані

Габарити	
Висота	858 мм
Ширина	500 мм
Глибина	600 мм
Загальна потужність	10447 Вт
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

### 14.3 Вирівнювання

Встановіть прилад на один рівень з іншими поверхнями за допомогою не-

личких ніжок, що знаходяться знизу приладу.



## 14.4 Захист від перекидання



### **Попередження!**

Необхідно встановити захист від перекидання. Встановіть обмежувач для запобігання перекиданню, щоб запобігти перекиданню приладу, коли його буде неправильно навантажено.

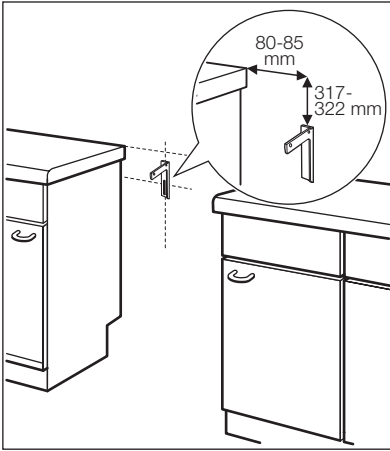


### **Попередження!**

На приладі є символ, показаний на малюнку (якщо передбачено), для нагадування про необхідність встановлення захисту від перекидання.



Обов'язково виберіть правильну висоту для встановлення захисту від перекидання.



### Як встановити обмежувач для запобігання перекиданню

1. Виберіть правильну висоту та місце для приладу перед тим, як встановити захист від перекидання.
2. Переконайтеся в тому, що поверхня позаду приладу рівна.
3. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані 317-322 мм від верхньої поверхні приладу та 80-85 мм збоку від приладу у круглий отвір на скобі. Прикрутіть його у твердий матеріал або використайте відповідне кріплення (стіну).
4. Отвір знаходиться ліворуч позаду приладу. Див. малюнок.
5. Якщо розміри плити було змінено, вирівняйте пристрій, що запобігає перекиданню, відповідним чином.



Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою від ширини приладу, необхідно відповідно змінити бокову відстань, щоб прилад стояв по центру.

## 14.5 Підключення до електромережі



Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Прилад працює без електричного кабелю і вилки.

Придатний тип кабелю: H05 RR-F з належним перетином.

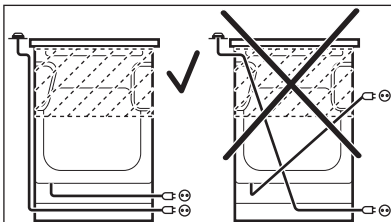


### Попередження!

Перед під'єднанням кабелю електроживлення до клем виміряйте напругу між фазами у мережі будинку.

Потім зверніться до ярлика підключення на задній стороні приладу для використання правильного електричного встановлення

Цей порядок дій запобігає помилкам під час встановлення і пошкодженню електричних компонентів приладу.



Кабель живлення не повинен торкатися частини приладу, показаної на малюнку.

## 15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом ♻️. Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.

Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і

електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом ⚡, разом з іншим домашнім сміттям.

Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



892953615-B-322013

