



47005V9-MN  
47095VC-WN

**KK** Қолдану туралы нұсқаулары 2  
**RU** Инструкция по эксплуатации 34



 **AEG**  
perfekt in form und funktion

## МАЗМҰНЫ

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ.....	3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	5
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	8
4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН.....	9
5. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ.....	9
6. ПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	10
7. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ.....	11
8. ТҰМШАПЕШ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ.....	12
9. ТҰМШАПЕШ - САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	13
10. ТҰМШАПЕШ - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....	15
11. ТҰМШАПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	15
12. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ.....	24
13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	27
14. ОРНАТУ.....	29

## ТАМАША НӘТИЖЕГЕ ҚОЛ ЖЕТКІЗУ ҮШІН

AEG өнімін таңдағаныңызға рахмет. Бұл өнімді тұрмыс-тіршілікті жеңілдету үшін инновациялық технологияны - қатардағы құрылғыларда бола бермейтін функцияларды қолдана отырып, сізге жылдар бойы мүлтіксіз көмек көрсету үшін арнайы жасадық. Құрылғының мүмкіншіліктерін барынша толық қолдану үшін бірнеше минутыңызды бөліп, осы ақпаратты оқып шығыңыз.

**Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:**



Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:

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



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:

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

## ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі.

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан алуға болады.



Ескерту / Қауіп-қатерден сақтандыру ақпараты



Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес



Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## 1. ⚠️ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Құрылғыны дұрыс орнатпау мен дұрыс пайдаланбау нәтижесінде адам жарақат алса және ақаулық орын алса өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықты келешекте қарап жүру үшін үнемі сақтап қойыңыз.

### 1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі



**НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!**

Тұншығып қалу, жарақат алуы немесе кемтар болып қалу қаупі бар.

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген адамдар не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы немесе құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе қолдануына болады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қол жететін бөлшектері ыстық.
- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.

### 1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Тек білікті маман ғана осы құрылғыны орнатып, сымын ауыстыруға тиіс.
- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.
- Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.

- Өртті ешқашан сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, бұндай жағдайда құрылғыны сөндіріп, содан кейін жалынды қақпақ немесе өрт басқыш көрпе тәрізді затпен жабыңыз.
- Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Егер шыны керамика бет / шыны сынса, электр қатері пайда болмас үшін құрылғыны сөндіріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Күтім көрсетер алдында электр желісінен ажыратыңыз.
- Электр қатеріне ұшырамау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғыны сөндіріп қойыңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Егер қуат сымына зақым келсе, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- Сақтау тартпасын ұстаған кезде абай болыңыз. Ысып тұрады.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін әуелі сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйірлік қабырғадан тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері реттілікпен салыңыз.
- Сөндіруге арналған құралдарды электр сымдарын тарту ережелеріне сай, тұрақты орнатылған сымға орнату керек.

## 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

Бұл құрылғы келесі нарықтарға арналған: KZ RU

### 2.1 Орнату



#### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғыны жылжытқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Өрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Ас үй қаптамасы мен ұясының өлшемдері құрылғыға сай келуге тиіс.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының бөлшектерінде кернеу бар. Құрылғының қауіпті бөлшектеріне қол тиіп кетпес үшін оны ас үй қаптамасымен жабыңыз.
- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.
- Құрылғыны тағанға қоймаңыз.
- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Құрылғы аударылып кетпес үшін оны орнықты етіп орнататын құралдарды орнатыңыз. Орнату тарауын қараңыз.

### 2.2 Электртоғына қосу



#### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Сай келмесе электршіге хабарласыңыз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Электр сымдарын құрылғының есігіне, әсіресе ыстық тұрған есікке тигізуге болмайды.
- Тоққа қосулы тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырығышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара

қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.

- Ашаны розеткаға қосар алдында құрылғының есігін толық жабыңыз.

## 2.3 Пайдалану



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Жарақат алу және күйіп қалу қаупі бар. Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Бұл құрылғыны үйде ғана пайдаланыңыз.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Өрт және жарылыс пайда болу қаупі бар

- Тоңмайларды немесе майды қыздырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамақ пісірген кезде қызған заттарды немесе оттың жалынын алыс ұстаңыз.
- Қатты қызған майдан бөлініп шығатын бу, кенет жарылыстың орын алуына себеп болады.
- Құрамында тағам қалдықтары бар қолданылған май, бірінші рет қолданылып отырған майға қарағанда, төмен температурада өрт пайда болуға әкелуі мүмкін.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.

- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
  - пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - суды ыстық құрылғыға тура қоймаңыз.
  - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
  - керек-жарақтарды алғанда немесе орнатқанда абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді. Бұл кепілдік заңына сәйкес қарастырылатын ақаулық емес.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.
- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыдыстың ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне зат немесе ыдыс құлап кетуге жол бермеңіз. Құрылғының бетне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.
- Алюминий жұқалтырды құрылғыға немесе құрылғының астыңғы бөлігіне тура қоймаңыз.
- Құйылған шойын, алюминий немесе табанына нұқсан келген ыдыстар құрылғының бетіне сызат түсіруі мүмкін. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.

## 2.4 Күту менен тазалау



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Жарақат алу, өрт қаупі немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Күтім көрсетер алдында құрылғыны сөндіріңіз. Ашаны розеткадан суырып алыңыз.
- Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Есіктің шыныларына зақым келсе дереу ауыстырыңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғының ішінде қалған майдың немесе тағамның қалдығынан өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.

- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.

## 2.5 Ішкі жарық шамы

- Осы құрылғыда тек тұрмыстық құрылғыларға ғана арналған жарықтама шам немесе галоген шамы қолданылған. Оны бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Шамды ауыстырар алдында құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана қолданыңыз.

## 2.6 Құрылғыны тастау



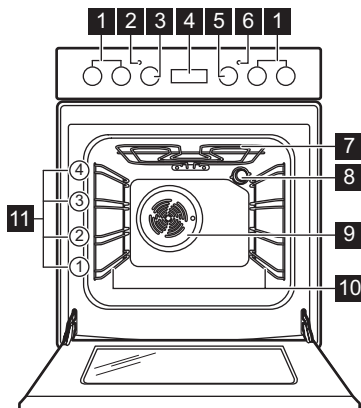
### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.
- Балалар мен жануарлар құрылғыға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.

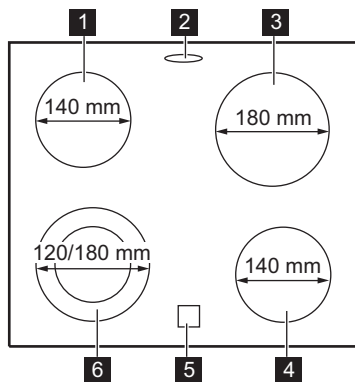
## 3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

### 3.1 Жалпы көрінісі



- 1 Пеш үстінің тетіктері
- 2 Температура шамы/белгішесі/индикаторы
- 3 Температура тетігі
- 4 Электронды бағдарламалағыш
- 5 Тұшпашеш функцияларының тетігі
- 6 Пеш шамы / белгісі / индикатор
- 7 Гриль
- 8 Шам
- 9 Желдеткіш
- 10 Сөренің алмалы сырғытпалары
- 11 Сөре деңгейлері

### 3.2 Пісіру алаңдарының көрінісі



- 1 Пісіру алаңы 1200 Вт
- 2 Бу шығатын саңылау - мөлшері мен орны үлгі түріне байланысты
- 3 Пісіру алаңы 1800 Вт
- 4 Пісіру алаңы 1200 Вт
- 5 Қалдық қызу индикаторы
- 6 Пісіру алаңы 700 / 1700 Вт

### 3.3 Керек-жарақтары

- **Торкөз сөре**  
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Пісірме табақ**  
Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Гриль- / Қуыру науасы**

Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде қолдануға арналған.

- **Сөре сырғытпалары, қосымша сатылатын жабдық**  
Сөрелер мен науаларға арналған. Бұларды жеке тапсырыс беріп алдыруыңызға болады.
- **Зат сақтау суырмасы**  
Зат сақтау суырмасы тұшпашештің төменгі бөлігінде орналасқан.



## 4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН



**НАЗАРЫҢЫЗДА  
БОЛСЫН!**  
Қауіпсіздік тарауларын  
қараңыз.

### 4.1 Алғашқы тазалау

Құрылғыдан керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.



"Күту менен тазалау"  
тарауын қараңыз.

Құрылғыны алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.  
Керек-жарақтарды және алмалы сөре сырғытпаларын орындарына қойыңыз.

### 4.2 Уақытты орнату

Тұмшашешті іске қосар алдында уақытты орнату керек.

Тәулік уақытының индикаторы құрылғыны электр қуатына қосқан кезде, тоқ сөніп қалғанда немесе таймер орнатылмаған кезде жыпылықтайды.

Дұрыс уақытты орнату үшін **+** немесе **—** түймешігін басыңыз.

Шамамен бес секунд өткеннен кейін жыпылықтау тоқтайды да, бейнебетте сіз орнатқан тәулік уақыты көрсетіледі.

### 4.3 Уақытты өзгерту



Егер **↩** немесе **↪** функциялары жұмыс істесе, тәулік уақытын өзгерте алмайсыз.



түймешігін тәулік уақытының индикаторы жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.  
Жаңа уақытты орнату үшін "Уақытты орнату" тарауын қараңыз.

### 4.4 Алдын ала қыздыру

Қалған майды күйдіріп жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

- функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз.
- Құрылғыны 1 сағат қосып қойыңыз.
- ☺** функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз. Бұл функцияға арналған ең үлкен температура: 210 °C.
- Құрылғыны 15 минут қосып қойыңыз.
- ☺** функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз.
- Құрылғыны 15 минут қосып қойыңыз.


Керек-жарақтар бұрыңғыдан да ыстық болып кетеді. Құрылғыдан иіс және түтін шығады. Бұл қалыпты жағдай. Ауаның жеткілікті түрде айналып тұрғанына көз жеткізіңіз.

## 5. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ



**НАЗАРЫҢЫЗДА  
БОЛСЫН!**  
Қауіпсіздік тарауларын  
қараңыз.

## 5.1 Электрлі пісіру алаңының

Белгіше	Функция
0	Сөндіру қалпы
	Қос алаң
1 - 9	Қызу параметрлері



Қуат тұтынуды азайту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз. Пісіру алаңын тағам пісіруді аяқтауға шамамен 5 - 10 минут қалғанда сөндіріңіз.

Тетікті қажетті қыздыру параметріне бұраңыз.

Пеш үстін басқару индикаторы жанады.


Тағам пісіруді аяқтау үшін басқару тетігін "off" қалпына қойыңыз.

Пісіру алаңдарының барлығы сөндірілсе, пештің үстін басқару индикаторы сөнеді.

## 5.2 Сыртқы шеңберлерді іске қосу және сөндіру

Шеңбердің бетін қолданылатын ыдыстың өлшемдеріне сай келтіре аласыз.

**Сыртқы шеңберді іске қосу үшін:** тетікті сағат тілінің бағытымен,

шамалы кедергі пайда болғанша  қалпына бұраңыз. Содан кейін қажетті қыздыру параметрін реттеу үшін тетікті сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.

**Сыртқы шеңберді сөндіру үшін:** әрекетті қайта орындаңыз. Индикатор сөнеді.

## 5.3 Қалдық қызу индикаторы



**НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!**

Қалдық қызуға күйіп қалу қаупі бар.

Пісіру алаңы ыстық тұрған кезде индикатор жанады.

# 6. ПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС



**НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 6.1 Ыдыс-аяқ



Ыдыстың түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше жайпақ болуға тиіс.



Эмальмен қапталған темірден және алюминий немесе мыстан жасалған ыдыстар шыны керамика беттің түсін өзгертуі мүмкін.

## 6.2 Қуат үнемдеу

- Егер мүмкіндік болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.

- Пісіру алаңын ыдысты үстіне қойғаннан кейін ғана іске қосыңыз.
- Тағамды жылы ұстау немесе жібіту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.
- Ыдыстың табаны мен пісіру алаңдарының көлемі бірдей болуға тиіс.

## 6.3 Тағам пісіру бағдарламаларының үлгілері



Кестедегі деректер жалпылама нұсқау ретінде ғана берілген.

Қызу параметрі	Пайдалану:	Уақыт (мин.)	Ақыл-кеңес
1	Піскен тағамды жылы ұстаңыз.	қажетін е орай	Ыдыстың қақпағын жабыңыз.
1 - 2	Голланд тұздығы, балқытылған: сары май, шоколад, желатин.	5 - 25	Ара-тұра араластырыңыз.
1 - 2	Қойылту: шайқалған омлет, піскен жұмыртқалар.	10 - 40	Қақпағын жауып пісіріңіз.
2 - 3	Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды баяу қайнату, дайын тағамдарды жылыту.	25 - 50	Күрішке кем дегенде, оның мөлшерінен екі есе артық су құйыңыз, сүт тағамдарын арасында араластырыңыз.
3 - 4	Буға піскен көкөністер, балық, ет.	20 - 45	Бірнеше ас қасық су қосыңыз.
4 - 5	Буға піскен картоптар.	20 - 60	750 г картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз.
4 - 5	Көп мөлшердегі тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен көже пісіру.	60 - 150	3 литрге дейін су және құраластар.
6 - 7	Баппен қуыру: эскалоп, "кордон блё" бұзау еті, котлет, риссольт, шұжық, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ.	қажетін е орай	Орта тұсында аударыңыз.
7 - 8	Қатты қуыру, қуырылған картоп, қоң ет, бифштекстер.	5 - 15	Орта тұсында аударыңыз.
9	Суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), фри қуыру үшін.		

## 7. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



### НАЗАРЫҢИЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

#### 7.1 Жалпы ақпарат

- Пештің үстін пайдаланған сайын тазалаңыз.
- Ыдысты қолданғанда табаны әрқашан таза болсын.

- Пештің үстіне түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар оның жұмысына ешқандай әсер етпейді.
- Шыныға арналған арнайы қырғышты қолданыңыз.
- Пештің үстін тазалауға жарамды арнайы тазалағышты пайдаланыңыз.

#### 7.2 Пештің үстін тазалау

- **Дереу тазалаңыз:** балқыған пластмасса, пластик фольга және қант қосылған тағам. Дерееу

тазаламасаңыз, пештің үстін бүлдіріп алуыңыз мүмкін. Қырғышты шыны бетке арнайы сүйір бұрыш жасап қойып, жүзін жылжыта отырып тазалаңыз.

- **Пештің үсті жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** әк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың

жылтыраған дақтары. Пешті дымқыл шүберекпен, шамалы жуғыш зат қосып тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін пештің үстін жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

## 8. ТҰМШАПЕШ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 8.1 Құрылғыны іске қосу және сөндіру



**Тетіктің белгілері, индикаторлары немесе шамдарының болуы-болмауы, құрылғының үлгісіне байланысты.**



- Тұмшапеш қызғанда индикатор жанады.
- Құрылғы іске қосылғанда шам жанады.
- Белгіше арқылы тетіктің пісіру алаңдарының, тұмшапеш функцияларының қайсысын басқаратыны не оның температураны басқаратыны көрсетіледі.

1. Тұмшапеш функциясын таңдау үшін тұмшапеш функцияларының тетігін бұраңыз.
2. Температураны таңдау үшін температура тетігін бұраңыз.
3. Құрылғыны сөндіру үшін, тұмшапеш функциялары мен температура тетіктерін "сөндіру" қалпына қойыңыз.

### 8.2 Қауіпсіздік термостаты

Құрылғы дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшапеш тоқты кідіруге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайта автоматты түрде қосылады.

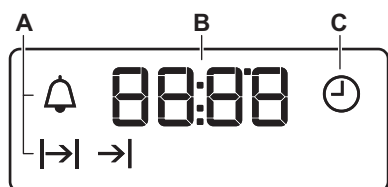
### 8.3 Тұмшапеш функциялары

Белгіше	Тұмшапеш функциялары	Қолданылуы
0	Сөндіру қалпы	Құрылғы сөндірулі.
	Тұмшапештің шамы	Шамды пісіру функциясыңыз жарықтандыруға арналған.
	Дәстүрлі пісіру	Тағамды 1 сәреде пісіруге және қуыруға арналған.

Белгіше	Тұмшاپеш функциялары	Қолданылуы
	Астыңғы қызу	Түбі қытырлақ торттарды пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.
	Желдеткішпен пісіру	Пісіру температуралары бірдей тағамды 1 емес, бірнеше сөреге қойып, иістерін сіңірмей қуыруға немесе қуырып-пісіруге арналған.
	Ыстық желдеткішпен пісіру	Тағамды бір уақытта 2 сөреде пісіруге және кептіруге арналған. Температураны Дәстүрлі пісіру функциясына қарағанда 20 – 40 °C төменірек қойыңыз.
	Жеңіл пісіру	Қалбырда пісіруге және 1 сөреге қойып төмен температурада кептіруге арналған.
	Турбо гриль	Үлкенірек ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін 1 сөреге қойып, қуыруға арналған. Сондай-ақ гратин жасауға және қызарғанша қуыруға арналған.
	Пицца параметрі	Тағамды қатты қызартып, түбін қытырлақ ету үшін 1 сөреде пісіруге арналған. Температураны Дәстүрлі пісіру функциясына қарағанда 20 - 40 °C төменірек қойыңыз.
	Жібiту	Мұздатылған тағамды жібiтуге арналған.

## 9. ТҰМШАПЕШ - САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ



### 9.1 Бейнебет







- A) Функция индикаторлары
- B) Уақыт бейнебеті
- C) Функция индикаторы






### 9.2 Түймешіктер

Түймешік	Функция	Сипаттама
—	МИНУС	Уақытты қоюға арналған.




Түймешік	Функция	Сипаттама
	САҒАТ	Сағат функциясын орнатуға арналған.
	ПЛЮС	Уақытты қоюға арналған.




### 9.3 Сағат функцияларының кестесі

Сағат функциясы	Қолданылуы
 Тәулік уақыты	Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған.
 Минут операторы	Кері санақ уақытын қоюға арналған. Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді.
 Ұзақтық	Тұмшاپеште пісіру уақытын орнатуға арналған.
 Соңы	Тұмшاپеш сөндірілуіне тиіс уақытты орнатуға арналған.


 Ұзақтық  және Аяқтау  функцияларын қолданып, құрылғының жұмыс істейтін және сөндірілетін уақыттарын орнатуға болады. Бұл құрылғыны кешіктіру уақытын пайдаланып қосуға мүмкіндік береді. Әуелі Ұзақтық  функциясын, содан кейін Аяқтау  функциясын орнатыңыз.

### 9.4 Сағат функцияларын орнату




Ұзақтық  және Аяқтау  параметрлері үшін тұмшاپеш функциясы мен пісіру температурасын орнатыңыз. Бұл Минут операторы  функциясы үшін қажет емес.

-  түймешігін қажетті сағат функциясы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
- Қажетті сағат функциясы үшін  немесе  түймешігін басып, уақытты орнатыңыз.



Сағат функциясы жұмыс істейді. Бейнебетте орнатылған сағат функциясының индикаторы көрсетіледі.

 Минут операторы қолданылғанда, дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.

- Уақыт аяқталған кезде сағат функциясының индикаторы жыпылықтайды және дыбыстық сигнал естіледі. Сигналды тоқтату үшін түймешікті басыңыз.
- Тұмшاپеш функциясының тетігін және температура тетігін "off" (сөндірулі) қалпына қойыңыз.

 Ұзақтық  және Аяқтау  функцияларында құрылғы автоматты түрде сөнеді.

### 9.5 Сағат функцияларын біржола тоқтату

-  түймешігін қажетті функцияның индикаторы жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.
  -  түймешігін басып ұстап тұрыңыз.
- Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін сөнеді.

## 10. ТҰМШАПЕШ - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ



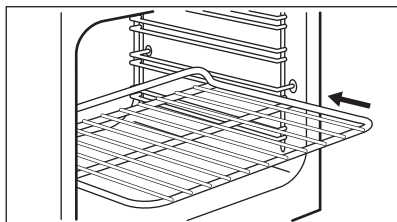
**НАЗАРЫҢЫЗДА  
БОЛСЫН!**  
Қауіпсіздік тарауларын  
қараңыз.

### 10.1 Керек-жарақтарды салу

Торкөз сөре:



Тор сөренің артқы жағында  
қызу алмасуға көмек  
болатын арнайы пішім бар.

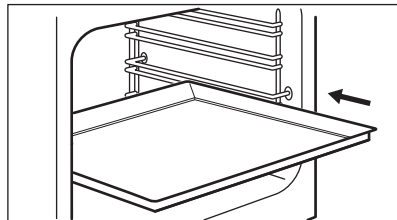


Сөрені сөре бағыттағыштардың  
арасына кіргізіп итеріңіз. Қос шетін  
тұмшاپештің артқы жағына жіберіп,  
жоғары қаратып қою керек.

Науа:



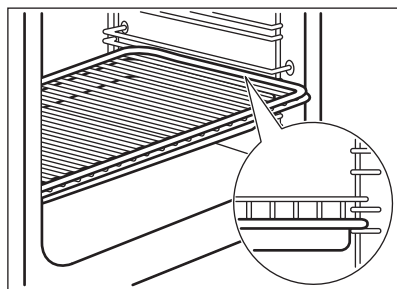
Пісірме табақты корпусның  
артқы қабырғасына  
тигенше итермеңіз. Себебі  
бұлай істегенде табақтың  
айналасына қызу келуге  
кедергі жасайды.  
Тағамның әсіресе  
табақтың артқы жағындағы  
бөлігі күйіп қалуы мүмкін.



Науаны немесе табаны сөре  
сырғытпасының бағыттағыштарының  
арасына салып итеріңіз. Тұмшاپештің  
артқы қабырғасына тимей тұрғанына  
көз жеткізіңіз.

Торкөз сөре мен шұңғыл табаны бірге  
қолдану:

Шұңғыл табаны сөре сырғытпасының  
бағыттағышының және торкөз сөренің  
бағыттағыштарының арасына салып  
жылжытыңыз.



## 11. ТҰМШАПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС



**НАЗАРЫҢЫЗДА  
БОЛСЫН!**  
Қауіпсіздік тарауларын  
қараңыз.



Кестелердегі температура  
мен пісіру уақыттары тек  
нұсқау ретінде беріледі.  
Олар рецептерге, олардың  
құрамының сапасы мен  
мөлшеріне байланысты  
болады.

### 11.1 Жалпылама ақпарат

- Құрылғының сөре қоюға арналған төрт деңгейі бар. Сөренің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санаңыз.
- Құрылғы ауа айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Бұл жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ, сыртын кітірлек етіп пісіруге болады. Бұл пісіру уақыты

мен пайдаланылатын қуат мөлшерін барынша азайтады.

- Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғының есігін ашу қажет болса, әрқашан артқа шегініңіз. Бұды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында 10 минут қыздырыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын ылғалды жерлерін тазалаңыз.
- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісіріп жатқан кезде құрылғының ешбір бөлшектерін алюминий жұқалтырмен жаппаңыз. Себебі пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

## 11.2 Пісіру

- Тұмшапешіңіз бұрыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін. Әдетте қолданатын параметрлеріңізді (температура, пісіру уақыттары) және сәре деңгейлерін кестедегі мәндерге сай келтіріңіз.
- Өндіруші тұмшапешті ең алғаш рет қолданғанда төмен температураны қолдануды ұсынады.
- Арнайы рецептіге сай келетін параметрлерді таба алмасаңыз, соған ұқсас параметрлерді іздеңіз.
- Егер торттарды бірнеше деңгейге қойып пісірсеңіз, пісіру уақыттарын 10 - 15 минутқа созуға болады.
- Кекстер мен пісірілген нандар басында әр түрлі биіктікте бірдей қызармауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, температура параметрін өзгертпеңіз. Айырмашылықтар пісіру барысында бір деңгейге келеді.
- Пісіру уақыты ұзақ болса, тұмшапешті пісіру уақытының

аяқталуына 10 минут қалғанда сөндіріп, содан кейін қалған қызуды қолданыңыз.

Мұздатылған тағамды пісірген кезде, тұмшапештің науалары майысып қалуы мүмкін. Науалар суыған кезде майысқаны қалпына келеді.

## 11.3 Торт пісіру

- Тұмшапештің есігін орнатылған пісіру уақытының 3/4 мөлшері өткенше ашпаңыз.
- Егер бір уақытта екі пісіру сәресін пайдалансаңыз, олардың арасына бір ашық қатар қалдырыңыз.

## 11.4 Ет пен балық пісіру

- Тұмшапешке мүлдем тазаланбайтын дақ түспес үшін, өте майлы тағамды пісіргенде шұңғыл табақты пайдаланыңыз.
- Етті кесердің алдында сөлі ағып кетпес үшін шамамен 15 минут қоя тұрыңыз.
- Тағам қуырған кезде тұмшапештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін шұңғыл табаққа шамалы су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін су таусылған сайын үстемелеп құйып отырыңыз.

## 11.5 Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағамның түріне, құрамына және мөлшеріне байланысты.

Бастапқыда тағам пісірген кезде пісіру үрдісін бақылап отырыңыз. Осы құрылғыны пайдаланған кезде қолданылатын ыдыстарға, рецептілерге және тағамның мөлшеріне сай келетін параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты т.с.с.) анықтап алыңыз.



## 11.6 Дәстүрлі пісіру

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°С)	Уақыт (мин.)	Сөренің орнала суы	Керек-жарақтары
Тәтті таспа	250	150	25 - 30	3	пісірме табақ
Жалпақ торт <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	пісірме табақ
Алма қосылған ашыған қамыр торты	2000	170 - 190	40 - 50	3	пісірме табақ
Алма бәліші <sup>2)</sup>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см)
Кішкене кекстер <sup>1)</sup>	500	160 - 170	25 - 30	2	пісірме табақ
Майсыз қопсыма торт <sup>1)</sup>	350	160 - 170	25 - 30	1	Алюминиймен қапталған 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)
Құймақ	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>3)</sup>	2	пісірме табақ
Бүтін тауық	1350	200 - 220	60 - 70	2	темір сөре
				1	пісірме табақ
Тауықтың жарты еті	1300	190 - 210	35 + 30	3	темір сөре
				1	пісірме табақ
Қуырылған шошқа котлеті	600	190 - 210	30 - 35	3	Торкөз сөре
				1	пісірме табақ
Флан наны <sup>4)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	пісірме табақ
Толтырмасы бар ашыған қоспа торты <sup>5)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	пісірме табақ
Пицца	1000	200 - 220	25 - 35	2	пісірме табақ
Сүзбе торты	2600	170 - 190	60 - 70	2	пісірме табақ
Швейцариялық алма бәліші <sup>5)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	пісірме табақ

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°С)	Уақыт (мин.)	Сөренің орнала суы	Керек-жарақтары
Рождество торты 5)	2400	170 - 180	55 - 65 6)	2	пісірме табақ
Киш лорен 5)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)
Шаруа наны 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 алюминий табақ (ұзындығы: 20 см)
Румын қопсыма торт 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), бір сөренің үстіне қойып
Румын бисквит торты - дәстүрлі	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), бір сөренің үстіне қойып
Ашыған булочкалар 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	пісірме табақ
Швейцариялық орама 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	пісірме табақ
Меренга	400	100 - 120	40 - 50	2	пісірме табақ
Үгілме торт 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	пісірме табақ
Қопсыма торт 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	пісірме табақ
Майлы торт 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	пісірме табақ

1) Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

2) Тұмшапешті алдын ала 15 минут қыздырыңыз.

3) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшапеште ұстаңыз.

4) Тұмшапешті алдын ала 20 минут қыздырыңыз.

5) Тұмшапешті алдын ала 10 - 15 минут қыздырыңыз.

6) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 10 минут тұмшапеште ұстаңыз.

7) Температураны 250 °С градусқа қойып, тұмшапешті 18 минут алдын ала қыздырыңыз.

11.7 Ауамен желпіп пісіру 

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°С)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Тәтті таспа 1)	250	145	25	3	пісірме табақ
Тәтті таспа 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	пісірме табақ
Жалпақ торт 1)	1000	150	30	2	пісірме табақ
Жалпақ торт 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	пісірме табақ
Алма қосылған ашыған қамыр торты	2000	170 - 180	40 - 50	3	пісірме табақ
Алма бәліші	1200 + 1200	175	55	2	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см), бір сөренің үстіне қойып
Кішкене кекстер 1)	500	155	30	2	пісірме табақ
Кішкене кекстер 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	пісірме табақ
Майсыз қопсыма торт 1)	350	160	30	1	Алюминиймен қапталған 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)
Құймақ	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	пісірме табақ
Бүтін тауық	1400	180	55	2	темір сөре
				1	пісірме табақ
Шошқаның қуырылған еті	800	170 - 180	45 - 50	2	темір сөре
				1	пісірме табақ
Толтырылған ашыған қамыр кексі	1200	150 - 160	20 - 30	2	пісірме табақ
Пицца	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	пісірме табақ

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Пицца	1000	190 - 200	25 - 35	2	пісірме табақ
Сүзбе торты	2600	160 - 170	40 - 50	1	пісірме табақ
Швейцариялық алма бәліші <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	пісірме табақ
Рождество торты <sup>1)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	пісірме табақ
Киш лорен <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)
Шаруа наны <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	пісірме табақ
Румын қолсыма торт <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), бір сөренің үстіне қойып
Румын бисквит торты - дәстүрлі	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), бір сөренің үстіне қойып
Ашыған булочкалар <sup>1)</sup>	800	190	15	3	пісірме табақ
Ашыған булочкалар <sup>5)</sup>	800 + 800	190	15	1 + 3	пісірме табақ
Швейцариялық орама <sup>1)</sup>	500	150 - 160	15 - 20	3	пісірме табақ
Меренга	400	110 - 120	30 - 40	2	пісірме табақ
Меренга	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	пісірме табақ
Үкпе торт	1500	160 - 170	25 - 35	3	пісірме табақ
Қолсыма торт <sup>1)</sup>	600	150 - 160	25 - 35	2	пісірме табақ

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°С)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Майлы торт 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	пісірме табақ

1) Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшاپеште ұстаңыз.

3) Тұмшاپешті алдын ала 10 - 15 минут қыздырыңыз.

4) Температураны 250 °С градусқа қойып, тұмшاپешті 10 - 20 минут алдын ала қыздырыңыз.

5) Тұмшاپешті алдын ала 15 минут қыздырыңыз.

## 11.8 Ыстық желмен пісіру

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°С)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Тәтті таспа 1)	250	155	20	3	пісірме табақ
Тәтті таспа 1)	250 + 250	150	20	1 + 3	пісірме табақ
Жалпақ торт 1)	1000	155	35	2	пісірме табақ
Жалпақ торт 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	пісірме табақ
Алма қосылған ашыған қоспалы торт 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	пісірме табақ
Алма бөліші 1)	1200 + 1200	175	55	1	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см)
Кішкене кекстер 1)	500	150	35	3	пісірме табақ
Кішкене кекстер 1)	500 + 500	145	30	1 + 3	пісірме табақ
Майсыз қопсыма торт 1)	350	160	30	3	Алюминиймен қапталған 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)
Құймақ	1200	150 - 160	40 - 50 2)	3	пісірме табақ

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Бүтін тауық	1400	200	50	2	темір сөре
				1	пісірме табақ
Қуырылған шошқа котлеті	600	180 - 200	30 - 40	2	темір сөре
				1	пісірме табақ
Флан наны 3)	800	230 - 250	10 - 15	2	пісірме табақ
Толтырылған ашыған қамыр кексі	1200	160 - 170	20 - 30	3	пісірме табақ
Сүзбе торты	2600	150 - 170	60 - 70	2	пісірме табақ
Швейцариялық алма бәліші 3)	1900	180 - 200	50 - 40	3	пісірме табақ
Рождество торты 1)	2400	150 - 170	50 - 60 4)	3	пісірме табақ
Киш лорен 3)	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)
Шаруа наны 5)	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	пісірме табақ
Румын қопсыма торт 1)	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), бір сөренің үстіне қойып
Румын бисквит торты - дәстүрлі	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), бір сөренің үстіне қойып
Ашыған булочкалар 1)	800	190	15	3	пісірме табақ
Ашыған булочкалар 1)	800 + 800	200	15	1 + 3	пісірме табақ

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Швейцариялық орама <sup>1)</sup>	500	150 - 170	10 - 15	3	пісірме табақ
Меренга	400	100 - 120	50 - 60	2	пісірме табақ
Меренга	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	пісірме табақ
Үгілме торт <sup>1)</sup>	1500	170 - 180	20 - 30	2	пісірме табақ
Қопсыма торт <sup>1)</sup>	600	150 - 170	20 - 30	2	пісірме табақ
Майлы торт <sup>1)</sup>	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	пісірме табақ

1) Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшاپеште ұстаңыз.

3) Тұмшاپешті алдын ала 15 минут қыздырыңыз.

4) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 10 минут тұмшاپеште ұстаңыз.

5) Температураны 230 °C градусқа қойып, тұмшاپешті 15 минут алдын ала қыздырыңыз.

## 11.9 Жеңіл пісіру

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Тәтті таспалар <sup>1)</sup>	250	150 - 160	20 - 25	2	пісірме табақ
Жалпақ торт <sup>1)</sup>	500	160 - 170	35 - 40	2	пісірме табақ
Пицца <sup>1)</sup>	1000	200 - 210	30 - 40	2	пісірме табақ
Швейцариялық орама <sup>1)</sup>	500	160 - 170	20 - 30	2	пісірме табақ
Меренга <sup>2)</sup>	400	110 - 120	50 - 60	2	пісірме табақ
Қопсыма торт <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 30	2	пісірме табақ
Майлы торт <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 30	2	пісірме табақ
Бүтін тауық	1200	220 - 230	45 - 55	2	темір сөре
				1	пісірме табақ

1) Температураны 250 °C градусқа қойып, тұмшاپешті 20 минут алдын ала қыздырыңыз.

2) Температураны 250 °C градусқа қойып, тұмшاپешті 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

## 11.10 Турбо гриль

Тағам	Мөлшері	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөрөнің орналасуы	Керек-жарақтары
Тост наны <sup>1)</sup>	500	230	3 - 5	3	темір сөре
Тауықтың жарты еті	1200	200	25 + 25	2	темір сөре
				1	пісірме табақ
Қуырылған шошқа котлеті	500	230	20 + 20	2	темір сөре
				1	пісірме табақ

<sup>1)</sup> Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

## 11.11 Пицца функциясы

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөрөнің орналасуы	Керек-жарақтары
Пицца	1000	200 - 210	20 - 30	2	пісірме табақ
Бүтін тауық	1400	165 - 175	55 - 65	2	пісірме табақ
Тауықтың жарты еті	1350	165 - 175	30 + 35	3	пісірме табақ
Киш лорен <sup>1)</sup>	1000	210 - 220	20 - 30	2	пісірме табақ

<sup>1)</sup> Тұмшапешті алдын ала 10 - 15 минут қыздырыңыз.

## 12. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 12.1 Тазалауға қатысты ескерім

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Құрылғының металл беттерін тазалау үшін әдетте қолданылатын жуғыш заттарды пайдаланыңыз.
- Құрылғының ішкі жағын пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Май жиналғанда немесе басқа тағам қалдығы жиналса, өрт

шығуы мүмкін. Гриль табағында бұндай қауіп одан да күшті.

- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Керек-жарақтарды әр қолданып болған сайын тазалап, құрғатып отырыңыз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Зат жабыспайтын қаптаманы бүлдіруі мүмкін.



## 12.2 Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған құрылғылар

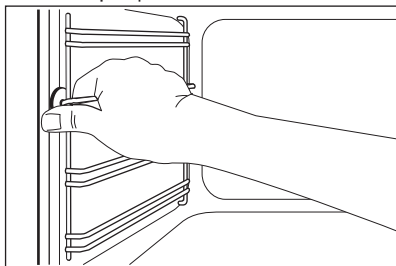


Тұмшапештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Темір жүн, қышқыл немесе түрпілі материалдарды қолданбаңыз, себебі бұндай заттар тұмшапештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Тұмшапештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

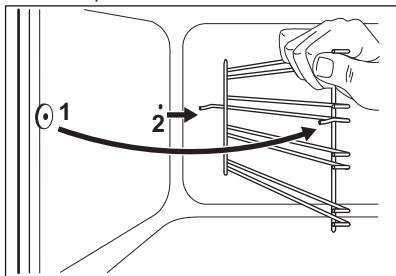
## 12.3 Сөре сырғытпалары

Тұмшапешті тазалау үшін сөре сырғытпаларын алыңыз.

1. Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.



2. Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.



Сөре сырғытпаларын кері реттілікпен салыңыз.

## 12.4 Тұмшапештің төбесі



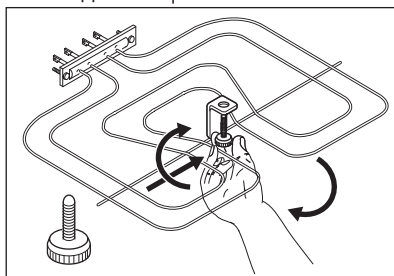
### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Құрылғыны қыздырғыш элементті алмай тұрып сөндіру керек. Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Күйіп қалу қатері бар.

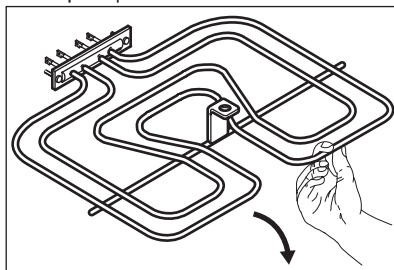
Сөре сырғытпаларын алыңыз.

Тұмшапештің төбесін оңай тазалау үшін қыздырғыш элементті алып қоюға болады.

1. Қыздырғыш элементті ұстап тұрған бұранданы алыңыз. Ең алғаш рет алған кезде бұранда бұрағышты пайдаланыңыз.



2. Қыздырғыш элементті еппен төмен тартыңыз.



3. Тұмшапештің төбесін жұмсақ шүберек пен жылы суды, жуғыш затты пайдаланып тазалаңыз жөне кептіріңіз.

Қыздырғыш элементті әрекеттерді керісінше орындап орнатыңыз.

Сөре сырғытпаларын салыңыз.

**НАЗАРЫҢЫЗДА  
БОЛСЫН!**

Қыздырғыш элементтің дұрыс орнатылғанына және құлап кетпейтініне көз жеткізіңіз.

**12.5 Тұмшапештің шыны панельдерін алу және орнату**

Ішкі шыны панельді алып тазалауға болады. Шыны панельдердің саны әр үлгіде әр түрлі.

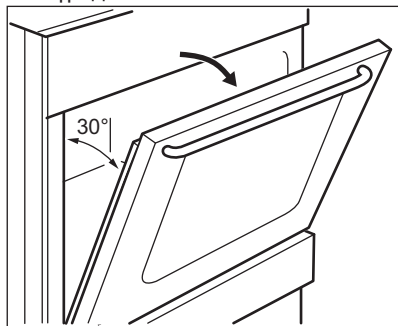
**НАЗАРЫҢЫЗДА  
БОЛСЫН!**

Тазалау барысында тұмшапештің есігін шамалы ашық ұстаңыз. Оны шегіне дейін ашқан кезде кенет жабылып қалып, қатты зақым келтіруі мүмкін.

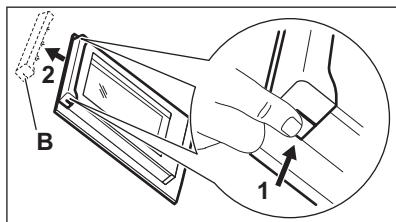
**НАЗАРЫҢЫЗДА  
БОЛСЫН!**

Құрылғыны шыны панельсіз пайдаланбаңыз.

1. Есікті шамамен 30° градусқа келгенше ашыңыз. Есікті шамалы ашқан кезде жабылып қалмай тұрады.



2. Есік жақтаушасының (B) жоғарғы жағын қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, қапсырманың тығыздағышын босату үшін ішке басыңыз.



3. Есікті босату үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.

**НАЗАРЫҢЫЗДА  
БОЛСЫН!**

Шыны панельдерді алған кезде тұмшапештің есігі жабылуға әрекет етеді.

4. Есіктің шыны панельдерінің үстіңгі жағын ұстап тұрып, бір-бірден жоғары қарай тартыңыз.
5. Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

Тазалап болған соң шыны панельдер мен тұмшапеш есігін орнатыңыз. Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Алдымен кішірек панельді, содан кейін үлкен панельді орнатыңыз.

**САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ  
ЕСКЕРТУ!**

Ішкі шыны панельдің безендірілген беті есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс.

**САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ  
ЕСКЕРТУ!**

Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің безендірілген жақтауының бетін ұстап көрген кезде, қолға оның бұдыры сезілмеуге тиіс.

**САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ  
ЕСКЕРТУ!**

Ішкі шыны панельдің өз ұяшықтарына дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.

## 12.6 Тартпаны алу

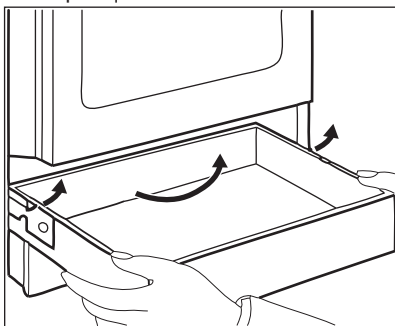


### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Тұтанғыш заттарды (мысалы, тазалағыш заттар, пластик қапшықтар, тұмшاپеш қолғабы, қағаз немесе бүріккіштер, т.с.с. сияқты) тартпаға салып сақтамаңыз. Тұмшاپешті қолданған кезде суырма қызып кетуі мүмкін. Өрт шығу қаупі бар.

Тұмшاپештің астындағы тартпаны оңай тазалау үшін алуға болады.

1. Тартпаны тоқтағанша бері қарай тартыңыз.



2. Суырманы баяу көтеріңіз.
3. Суырманы түгел алып шығыңыз.

## 13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 13.1 Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғыны іске қоса алмадыңыз.	Құрылғы электр тоғына қосылған жоқ немесе теріс қосылған.	Құрылғының электр көзіне дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.

Суырманы салу үшін жоғарыда көрсетілген әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.

## 12.7 Шамды ауыстыру

Құрылғының ішкі табанына шүберек төсеңіз. Бұл шамның шыны қақпағы мен құрылғының ішіне нұқсан келмес үшін қажет.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар!

Сақтандырғышты шамды ауыстыру алдында ағытыңыз. Өам және шамның қақпағы ыстық болуы мүмкін.

1. Құрылғыны сөндіріңіз.
2. Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды алыңыз немесе айырып-қоқышты ажыратыңыз.

### Артқы шам

1. Шамның қақпағын алу үшін сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Шамды қызуға төзімділігі 300 °C шамға ауыстырыңыз.
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Пешті қосып немесе іске пайдалана алмадыңыз. Тұмшاپеш қызбайды.	Сақтандырғыш ағытылып қалған.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта босап кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз.
Тұмшاپеш / пеш дисплейінде осы кестеде көрсетілмеген ақаулық коды пайда болады.	Электрондық құралдарда ақау бар.	Құрылғыны үйдегі сақтандырғыш немесе сақтандырғыш қорабындағы қауіпсіздік тетігі арқылы өшіріңіз де, қайта қосыңыз. Бейнебетте ақаулық коды қайта көрсетілсе, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Пешті қосып немесе іске пайдалана алмадыңыз.	Сақтандырғыш ағытылып қалған.	Пешті қайта іске қосыңыз да, қызу параметрін 10 секундтан аз уақыт ішінде орнатыңыз.
Қалдық қызу индикаторы жанады.	Алаң ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған.	Егер алаң қызу үшін едәуір ұзақ жұмыс істесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Сыртқы шеңберді іске қоса алмадыңыз.		Алдымен ішкі шеңберді іске қосыңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Тұмшاپеш сөндірулі.	Тұмшاپешті іске қосыңыз.
Шам жанбайды.	Шамда ақаулық бар.	Шамды ауыстырыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшاپештің корпусына жиналады.	Тұмшاپештің ішіне тағам ұзақ уақытқа қойылған.	Тағамды пісіргеннен кейін тұмшاپеш ішінде 15 - 20 минуттан артық қалдырмаңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Сағат қойылмаған.	Сағатты орнатыңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Қажетті параметрлер орнатылмаған.	Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Тағам пісіруге өте ұзақ уақыт кетеді немесе өте жылдам піседі.	Температура өте төмен немесе өте жоғары.	Қажет болса, температураны реттеңіз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы кеңесті орындаңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Бейнебеттегі осы тізімде көрсетілмеген ақаулық коды пайда болады.	Электрондық құралдарда ақау бар.	Тұмшاپешті үйдегі сақтандырғыш немесе сақтандырғыш қорабындағы қауіпсіздік тетігі арқылы өшіріңіз де, қайта қосыңыз. Бейнебетте ақаулық коды қайта көрсетілсе, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Бейнебетте “12.00” көрсетіледі.	Электр қуаты үзіліп қалған.	Сағатты қайта қойыңыз.

### 13.2 Қызмет көрсету дерегі

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан. Құрылғының ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

#### Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.) .....

Өнім нөмірі (PNC) .....

Сериялық нөмірі (S.N.) .....

## 14. ОРНАТУ

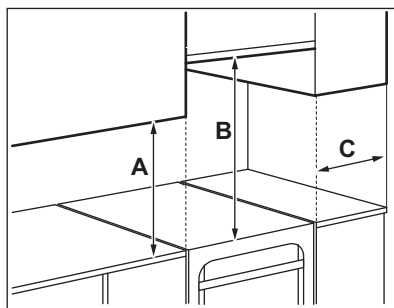


**НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!**  
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 14.1 Құрылғы орнатылатын жер

Жеке тұратын бұл құрылғыңыздың бір жағын немесе екі жағын ас үй жиһазына тақатып, не бұрышқа қоюыңызға болады.

Орнату барысында қалдыру керек мин. қашықтықты кестеден қараңыз.



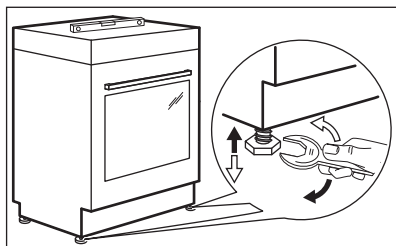
**Мин. қашықтық**

Өлшемі	мм
A	400
B	650
C	150

**14.2 Техникалық сипаттама**

Өлшемі	мм
Биіктігі	858
Ені	500
Тереңдігі	600

Жалпы электр қуаты	9135 Вт
Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц
Қуат тиімділігі санаты	A
Құрылғының сыныбы	3

**14.3 Құрылғының деңгейін реттеу**

Құрылғының деңгейін басқа құрылғылармен дәлдеу үшін құрылғының астындағы кішкене тіректерді қолданыңыз.

**14.4 Аударылып кетуден қорғау**

Аударылып кетуден қорғайтын құралды орнатпай тұрып құрылғыны дұрыс жерге биіктігін реттеп орнатыңыз.

**САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!**

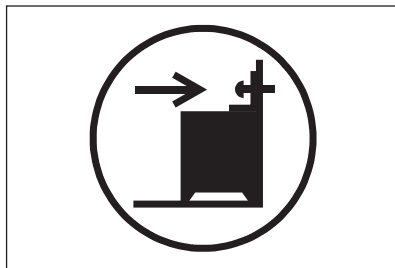
Аударылып кетуден қорғайтын құралды дұрыс биіктікке орнатыңыз.



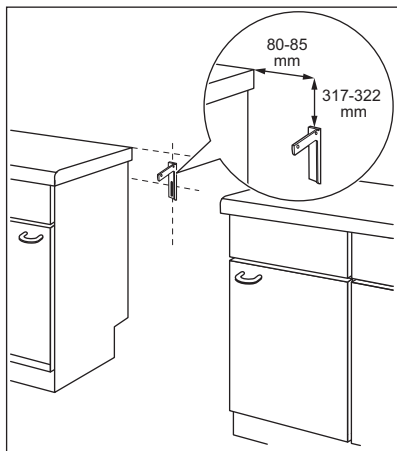
Құрылғының артқы жағына келетін қаптама бетінің майда болуын қамтамасыз етіңіз.

Аударылып кетуден қорғайтын құралды орнату керек. Егер орнатпасаңыз құрылғы аударылып кетуі мүмкін.

Құрылғының суретте көрсетілген белгісі (егер бар болса) аударылып кетуден қорғайтын құралды орнату қажет екенін ескертеді.



1. Аударылып кетуден қорғайтын құралды құрылғының үстіңгі бетінен 317 - 322 мм, жанынан 80 - 85 мм төмен дөңгелек саңылауға салып орнатыңыз. Оны қатты материалға бұрап немесе тиісті күшейткішті (қабырға) қолданып орнатыңыз.



2. Саңылауды құрылғының артқы сол жағынан таба аласыз. Құрылғының алдыңғы жағын көтеріп, ас үй қаптамасының ортасындағы орынға салыңыз. Ас үй қаптамасының ортасындағы орын құрылғының енінен кеңірек болса, құрылғыны ортаға қою үшін екі жағынан қалатын орындарды реттеу керек.



Егер пештің өлшемдерін өзгертсеңіз, аударылып кетуден қорғайтын құралды дұрыс орнатыңыз.



#### САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!

Ас үй қаптамасының ортасындағы орын құрылғының енінен кеңірек болса, құрылғыны ортаға қою үшін екі жағынан қалатын орындардың өлшемдерін реттеу керек.

## 14.5 Электртоғына қосу



#### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауындағы сақтық шаралары орындалмаған жағдайда, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен немесе негізгі ашамен жабдықталмаған.

Жарамды кабель түрлері: қимасы сай келетін H05 RR-F сымы.



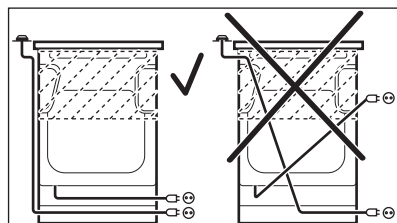
#### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Ағытпаға электр сымын қосар алдында, үйдің электр желісінің фазаларының арасындағы кернеуді өлшеңіз. Содан кейін, электр желісіне дұрыс қосу үшін құрылғының артқы жағындағы қосылым жапсырмасын қараңыз. Қадамдарды осы рет бойынша орындасаңыз, орнату барысында қате жібермеуге және құрылғының электр бөлшектеріне зақым келтірмеуге көмектеседі.



#### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қуат сымы құрылғының суретте көрсетілген жеріне тиіп тұрмауға тиісті.





## 14.6 Ағытпалар тақтасы және қосылым сызбасы

Қосылымдар суретте көрсетілгендей болуға тиіс.

Ағытпалар тақтасы	Қосылым сызбасы	Са қт ан д ы рғ ы ш (А	Қуат сым ыны ң көлд енең қыма сы (мм <sup>2</sup> )
	<p>230 V ~</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>L1 N</p>	25	3 x 2,5
	<p>400 V 3N ~</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>L1 L2 L3 N</p>	16	5 x 1,5
	<p>230 V 3 ~</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>L1 L2 L3</p>	16	4 x 1,5
	<p>400 V 2N ~</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>L1 L2 N</p>	16	4 x 1,5



## 15. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ АҚПАРАТ.

 белгішесі салынған орам материалдарын қайта өңдеуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңделетін қалдыққа арналған жәшікке тастаңыз. Қоршаған орта мен адам денсаулығын сақтауға және электр, электроника құрылғыларын өңдеуден өткізуге көмектесіңіз. Таңба  салынған құрылғыларды тұрмыстық қоқыстармен бірге тастамаңыз. Құрылғыны жергілікті қайта өңдеуден өткізу мекемесіне қайтарыңыз немесе жергілікті әкімшілік мекемеге хабарласыңыз.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	35
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	37
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	40
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	41
5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	42
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	43
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА.....	44
8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....	45
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	46
10. ДУХОВОЙ ШКАФ – ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	48
11. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	49
12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА.....	60
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	63
14. УСТАНОВКА.....	65

## ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного изделия AEG. Оно будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его, призвав на помощь инновационные технологии, которые помогают облегчить жизнь и реализуют функции, которых не найдешь в обычных приборах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы получить от своей покупки максимум пользы.

**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 изделие для улучшения обслуживания:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



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: модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по охране 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 и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- 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.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- 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 поверхности 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 нагреться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели или при ее растрескивании отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- 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 аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций о очистке и уходе отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

- 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.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Касаясь ящика для хранения, будьте осторожны. Он может сильно нагреваться.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- В соответствии с правилами монтажа должен быть обеспечен метод разъединения цепи.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих рынков:  

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- 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.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Прибор должен быть закрыт мебелью так, чтобы было невозможно коснуться тех его частей, которые представляют опасность.
- 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.
- Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

## 2.2 Подключение к электросети



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.

- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

## 2.3 Эксплуатация



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травмы и ожогов. Существует опасность поражения электрическим током.

- Используйте прибор только 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.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.



### 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.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - 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, содержащей 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 алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно прибора.
- 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.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

## **2.4 Уход и очистка**



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием. Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.

- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие 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.

## 2.5 Внутреннее освещение

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



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

## 2.6 Утилизация



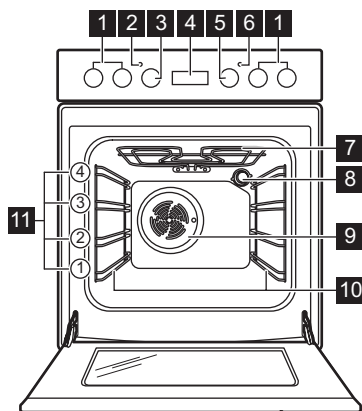
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

# 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

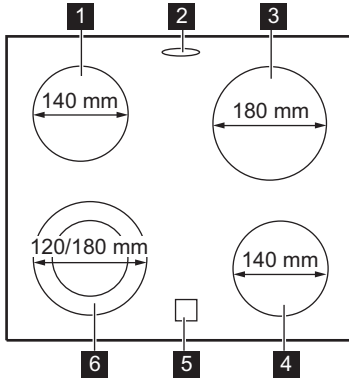
## 3.1 Общий обзор



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Световой индикатор/символ/индикатор температуры
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Электронный программатор
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Световой индикатор/символ/индикатор варочной панели
- 7 Гриль
- 8 Лампа освещения
- 9 Вентилятор
- 10 Съёмная направляющая для противня
- 11 Положение противней



### 3.2 Функциональные элементы варочной панели



- 1** Конфорка 1200 Вт
- 2** Выходное отверстие для пара – количество и положение зависит от модели
- 3** Конфорка 1800 Вт
- 4** Конфорка 1200 Вт
- 5** Индикация остаточного тепла
- 6** Конфорка 700 Вт / 1700 Вт

### 3.3 Принадлежности

- **Решетка**  
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**  
Для тортов и бисквитов.
- **Противень для жарки / гриля**  
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

- **Телескопические направляющие (не во всех моделях)**  
Для полок и противней. Доступны для приобретения отдельно.
- **Ящик для хранения**  
Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.

## 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



#### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 4.1 Первая чистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор следует очистить. Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

### 4.2 Установка времени

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

При подключении прибора к электросети, после перебора электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, индикация времени суток мигает.

С помощью кнопок **+** или **—** установите надлежащее время суток. Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

### 4.3 Изменение времени



Текущее время суток нельзя изменить, если используется функция «Продолжительность»  $\rightarrow$   $\rightarrow$  или «Окончание»  $\rightarrow$   $\rightarrow$ .

Нажимайте на  $\odot$  до тех пор, пока не замигает индикация текущего времени суток.

Порядок установки нового значения времени описан в Главе «Установка текущего времени».

### 4.4 Предварительный нагрев

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

1. Выберите режим  $\text{---}$  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим  $\text{---}$  и задайте максимальную температуру. Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.
5. Выберите режим  $\text{---}$  и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно 15 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. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 5.1 Настройка мощности нагрева

Символ	Режим
0	Положение «Выкл»
$\bullet$	Двойная конфорка
1 - 9	Установки мощности нагрева



Используйте остаточное тепло для снижения энергопотребления. Выключайте конфорку примерно за 5–10 минут до окончания процесса приготовления.

Поверните ручку на необходимый уровень нагрева.

Загорится контрольный индикатор варочной панели.

Чтобы закончить процесс приготовления, поверните ручку управления в положение «Выкл».

Если все конфорки выключены, контрольный индикатор варочной панели гаснет.

### 5.2 Включение и выключение внешних контуров.

Можно подобрать поверхность нагрева под размер кухонной посуды.

**Включение внешнего контура:** преодолевая небольшое сопротивление, поверните ручку по часовой стрелке в положение  $\bullet$ . Затем поверните ручку против часовой стрелки до достижения требуемой степени нагрева.

**Выключение внешнего контура:** повторите ту же процедуру. Индикатор погаснет.

### 5.3 Индикация остаточного тепла

Индикация включается, когда конфорка горячая.



**ВНИМАНИЕ!**  
Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

## 6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



**ВНИМАНИЕ!**  
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Кухонная посуда



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.



Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.
- Размеры дна посуды и конфорок должны быть одинаковыми.

### 6.3 Примеры использования варочной панели



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

### 6.2 Экономия электроэнергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.

Мощность нагрева	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.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающим 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	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Перевернуть по истечении половины времени.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		

## 7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

- Используйте специальный скребок для стекла.
- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных панелей.

### 7.1 Общая информация

- Варочную панель необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.

### 7.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной

поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим

отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.

## 8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 8.1 Включение и выключение прибора



**Наличие у прибора отметок для поворотной ручки, индикаторов или ламп варьируется от модели к модели:**




- Индикатор включается, когда духовой шкаф нагревается.
- Лампа включается, когда прибор работает.
- Символ показывает, чем управляет кнопка: конфорками, режимами духового шкафа или температурой.


1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
3. Для выключения прибора переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

### 8.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

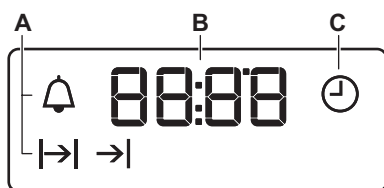
### 8.3 Режимы духового шкафа

Символ	Режимы духового шкафа	Применение
0	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Лампа освещения духового шкафа	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.

Символ	Режимы духового шкафа	Применение
	Режим конвекции	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне и без взаимопроникновения запахов.
	Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и подсушивание продуктов на 2 уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Диетическое приготовление	Приготовление продуктов в формах и высушивание на одном уровне при низкой температуре.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
	Пицца	Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.


## 9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 9.1 Дисплей



- A) Индикаторы режимов
- B) Дисплей времени
- C) Индикатор режимов

### 9.2 Кнопки

Кнопка	Режим	Описание
	МИНУС	Установка времени.

Кнопка	Режим	Описание
	ЧАСЫ	Включение функции часов.
	ПЛЮС	Установка времени.

### 9.3 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
Время суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
Таймер	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора.
Продолжительность	Установка времени приготовления духового шкафа.
Окончание	Установка значения времени, в которое духовой шкаф должен отключиться.

При одновременном использовании функций «Продолжительность» и «Окончание» можно задать продолжительность работы прибора и время его автоматического выключения. Это позволяет включать прибор с отсрочкой по времени. Сначала задайте функцию «Продолжительность» , затем – время окончания .

### 9.4 Установка функций часов

Устанавливая функции «Продолжительность» и «Окончание» , задайте режим духового шкафа и температуру приготовления. При установке таймера этого делать не требуется.

1. Нажимайте на до тех пор, пока не замигает индикатор требуемой функции часов.

2. Для того, чтобы задать время для требуемой функции часов, используйте или . Будет включена требуемая функция часов. На дисплее отобразится индикатор установленной Вами функции часов.



В случае выбора функции «Таймер» на дисплее слева будет отображаться время.

3. По истечении установленного времени замигает индикатор функции часов и раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

4. Переверните переключатель режимов духового шкафа и ручки термостата в положение «Выкл».

При использовании функций «Продолжительность» и «Окончание» прибор выключается автоматически.

## 9.5 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Нажмите и удерживайте  в нажатом положении.

Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

# 10. ДУХОВОЙ ШКАФ – ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

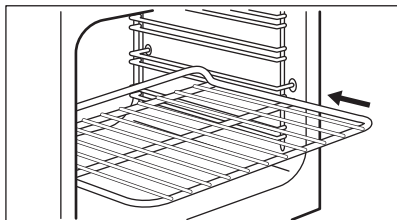
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 10.1 Установка дополнительных принадлежностей

Решетка:



С задней стороны решетке придана особая форма, которая способствует циркуляции тепла.

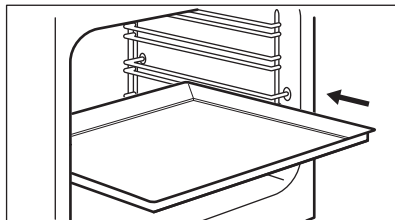


Вставьте полку между направляющими планками духового шкафа. Двусторонние кромки должны быть расположены в задней части духового шкафа по направлению вверх.

Противень:



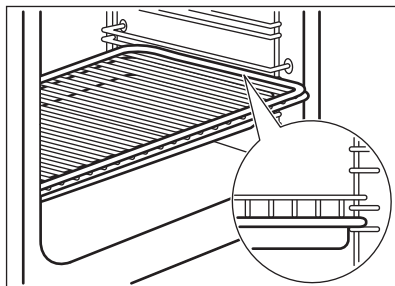
Не задвигайте глубокий противень к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.



Вставьте противень между направляющими планками. Позаботьтесь о том, чтобы он не касался задней стенки духового шкафа.

Одновременная установка решетки и глубокого противня:

Вставьте глубокий противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.





# 11. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



## ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

## 11.1 Общая информация

- В приборе предусмотрено четыре уровня положения противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы 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 закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалированное покрытие.

## 11.2 Выпекание

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, указанным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном уровне время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пирог и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания может изогнуть. После остывания эти деформации исчезнут.

## 11.3 Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

## 11.4 Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки 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 жарки. Во избежание конденсации дыма

доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

## 11.5 Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

## 11.6 Верхний + нижний нагрев

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежность
Полоски из теста	250	150	25 - 30	3	глубокий противень
Плоский пирог <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	глубокий противень
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	170 - 190	40 - 50	3	глубокий противень
Яблочный пирог <sup>2)</sup>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)
Мелкое печенье <sup>1)</sup>	500	160 - 170	25 - 30	2	глубокий противень
Нежирный бисквитный пирог <sup>1)</sup>	350	160 - 170	25 - 30	1	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)
Пирог на противне	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>3)</sup>	2	глубокий противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Цыпленок, целиком	1350	200 - 220	60 - 70	2	решетка
				1	глубокий противень
Половинка цыпленка	1300	190 - 210	35 + 30	3	решетка
				1	глубокий противень
Свинные жареные отбивные котлеты	600	190 - 210	30 - 35	3	Решетка
				1	глубокий противень
Открытый пирог 4)	800	230 - 250	10 - 15	2	глубокий противень
Дрожжевой пирог с начинкой 5)	1200	170 - 180	25 - 35	2	глубокий противень
Пицца	1000	200 - 220	25 - 35	2	глубокий противень
Творожный торт (чизкейк)	2600	170 - 190	60 - 70	2	глубокий противень
Швейцарский открытый яблочный пирог 5)	1900	200 - 220	30 - 40	1	глубокий противень
Рождественский пирог 5)	2400	170 - 180	55 - 65 6)	2	глубокий противень
Открытый пирог 5)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)
Крестьянский хлеб 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 20 см)

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Румынский бисквит <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Румынский бисквит – традиционный	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) на том же уровне духового шкафа
Булочки из дрожжевого теста <sup>5)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	глубокий противень
Швейцарский рулет <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	глубокий противень
Безе	400	100 - 120	40 - 50	2	глубокий противень
Пирог с обсыпкой <sup>5)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	глубокий противень
Бисквит <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 35	3	глубокий противень
Сливочный кекс <sup>1)</sup>	600	180 - 200	20 - 25	2	глубокий противень

- 1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
- 2) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.
- 3) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 4) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 20 минут.
- 5) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-15 минут.
- 6) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
- 7) Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 18 минут.

## 11.7 Режим конвекции

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Полоски из теста <sup>1)</sup>	250	145	25	3	глубокий противень
Полоски из теста <sup>1)</sup>	250 + 250	145	25	1 + 3	глубокий противень
Плоский пирог <sup>1)</sup>	1000	150	30	2	глубокий противень
Плоский пирог <sup>1)</sup>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	глубокий противень
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	170 - 180	40 - 50	3	глубокий противень
Яблочный пирог	1200 + 1200	175	55	2	2 противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) том же уровне духового шкафа
Мелкое печенье <sup>1)</sup>	500	155	30	2	глубокий противень
Мелкое печенье <sup>1)</sup>	500 + 500	155	40	1 + 3	глубокий противень
Нежирный бисквитный пирог <sup>1)</sup>	350	160	30	1	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)
Пирог на противне	1200	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>	2	глубокий противень
Цыпленок, целиком	1400	180	55	2	решетка
				1	глубокий противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Жаркое из свинины	800	170 - 180	45 - 50	2	решетка
				1	глубокий противень
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	150 - 160	20 - 30	2	глубокий противень
Пицца	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	глубокий противень
Пицца	1000	190 - 200	25 - 35	2	глубокий противень
Творожный торт (чизкейк)	2600	160 - 170	40 - 50	1	глубокий противень
Швейцарский открытый яблочный пирог <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	глубокий противень
Рождественский пирог <sup>1)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	глубокий противень
Открытый пирог <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)
Крестьянский хлеб <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	глубокий противень
Румынский бисквит <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа

Продукты	Количество (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Румынский бисквит – традиционный	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Булочки из дрожжевого теста <sup>1)</sup>	800	190	15	3	глубокий противень
Булочки из дрожжевого теста <sup>5)</sup>	800 + 800	190	15	1 + 3	глубокий противень
Швейцарский рулет <sup>1)</sup>	500	150 - 160	15 - 20	3	глубокий противень
Безе	400	110 - 120	30 - 40	2	глубокий противень
Безе	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	глубокий противень
Пирог с обсыпкой	1500	160 - 170	25 - 35	3	глубокий противень
Бисквит <sup>1)</sup>	600	150 - 160	25 - 35	2	глубокий противень
Сливочный кекс <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	глубокий противень

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

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

3) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-15 минут.

4) Задайте температуру 250°С и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-20 минут.

5) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.

## 11.8 Горячий воздух

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Полоски из теста <sup>1)</sup>	250	155	20	3	глубокий противень
Полоски из теста <sup>1)</sup>	250 + 250	150	20	1 + 3	глубокий противень
Плоский пирог <sup>1)</sup>	1000	155	35	2	глубокий противень
Плоский пирог <sup>1)</sup>	1000 + 1000	145	50	1 + 3	глубокий противень
Дрожжевой пирог с яблоками <sup>1)</sup>	2000	170 - 180	40 - 50	3	глубокий противень
Яблочный пирог <sup>1)</sup>	1200 + 1200	175	55	1	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)
Мелкое печенье <sup>1)</sup>	500	150	35	3	глубокий противень
Мелкое печенье <sup>1)</sup>	500 + 500	145	30	1 + 3	глубокий противень
Нежирный бисквитный пирог <sup>1)</sup>	350	160	30	3	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)
Пирог на противне	1200	150 - 160	40 - 50 <sup>2)</sup>	3	глубокий противень
Цыпленок, целиком	1400	200	50	2	решетка
				1	глубокий противень



Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Свинные жареные отбивные котлеты	600	180 - 200	30 - 40	2	решетка
				1	глубокий противень
Открытый пирог <sup>3)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	глубокий противень
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	160 - 170	20 - 30	3	глубокий противень
Творожный торт (чизкейк)	2600	150 - 170	60 - 70	2	глубокий противень
Швейцарский открытый яблочный пирог <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	50 - 40	3	глубокий противень
Рождественский пирог <sup>1)</sup>	2400	150 - 170	50 - 60 <sup>4)</sup>	3	глубокий противень
Открытый пирог <sup>3)</sup>	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)
Крестьянский хлеб <sup>5)</sup>	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	глубокий противень
Румынский бисквит <sup>1)</sup>	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Румынский бисквит – традиционный	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Булочки из дрожжевого теста <sup>1)</sup>	800	190	15	3	глубокий противень
Булочки из дрожжевого теста <sup>1)</sup>	800 + 800	200	15	1 + 3	глубокий противень
Швейцарский рулет <sup>1)</sup>	500	150 - 170	10 - 15	3	глубокий противень
Безе	400	100 - 120	50 - 60	2	глубокий противень
Безе	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	глубокий противень
Пирог с посыпкой <sup>1)</sup>	1500	170 - 180	20 - 30	2	глубокий противень
Бисквит <sup>1)</sup>	600	150 - 170	20 - 30	2	глубокий противень
Сливочный кекс <sup>1)</sup>	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	глубокий противень

- 1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 3) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.
- 4) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
- 5) Задайте температуру 230°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.

## 11.9 Диетическое приготовление

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Полоски из теста <sup>1)</sup>	250	150 - 160	20 - 25	2	глубокий противень
Плоский пирог <sup>1)</sup>	500	160 - 170	35 - 40	2	глубокий противень
Пицца <sup>1)</sup>	1000	200 - 210	30 - 40	2	глубокий противень
Швейцарский ролет <sup>1)</sup>	500	160 - 170	20 - 30	2	глубокий противень
Безе <sup>2)</sup>	400	110 - 120	50 - 60	2	глубокий противень
Бисквит <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 30	2	глубокий противень
Сливочный кекс <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 30	2	глубокий противень
Цыпленок, целиком	1200	220 - 230	45 - 55	2	решетка
				1	глубокий противень

<sup>1)</sup> Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 20 минут.

<sup>2)</sup> Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

## 11.10 Турбо-гриль

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Тосты <sup>1)</sup>	500	230	3 - 5	3	решетка
Половинка цыпленка	1200	200	25 + 25	2	решетка
				1	глубокий противень
Свинные жареные отбивные котлеты	500	230	20 + 20	2	решетка
				1	глубокий противень

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

## 11.11 Режим «Пицца»

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Пицца	1000	200 - 210	20 - 30	2	глубокий противень
Цыпленок, целиком	1400	165 - 175	55 - 65	2	глубокий противень
Половинка цыпленка	1350	165 - 175	30 + 35	3	глубокий противень
Открытый пирог <sup>1)</sup>	1000	210 - 220	20 - 30	2	глубокий противень

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-15 минут.

## 12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 12.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все 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 посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

### 12.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

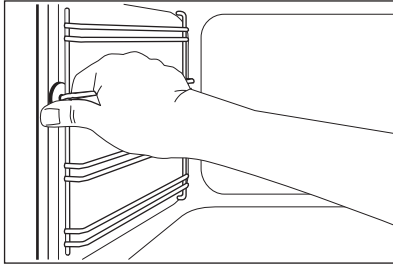


Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

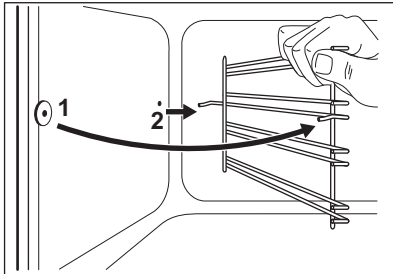
## 12.3 Снятие направляющих для противня

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.



Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

## 12.4 Потолок духового шкафа



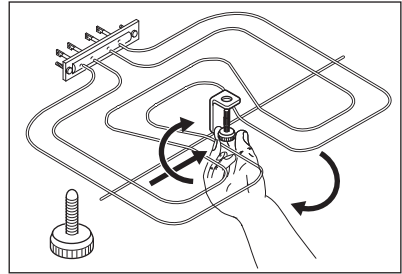
### ВНИМАНИЕ!

Перед удалением нагревательного элемента выключите прибор. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.

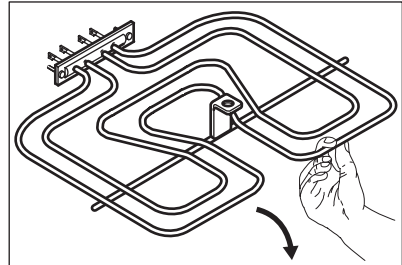
Снимите направляющие полок.

Для облегчения очистки потолка духового шкафа нагревательный элемент можно извлечь.

1. Вывинтите винт, который удерживает нагревательный элемент. При первом выполнении этой операции воспользуйтесь отверткой.



2. Осторожно потяните нагревательный элемент вниз.



3. Протрите потолок духового шкафа мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством, и дайте ему высохнуть.

Верните нагревательный элемент на место, действуя в обратной последовательности.

Установите направляющие полок.



### ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что нагревательный элемент установлен правильно, и что он не упадет вниз.

## 12.5 Снятие и установка стеклянных панелей духового шкафа

Внутренние стеклянные панели извлекаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

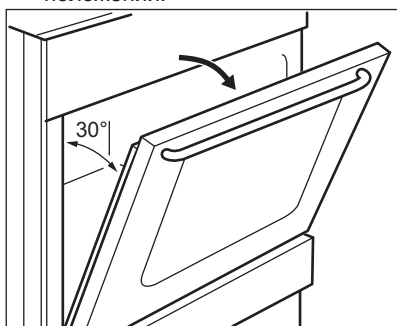
**ВНИМАНИЕ!**

Во время процедуры очистки дверца духового шкафа должна быть приоткрыта. Случайное закрытие полностью открытой дверцы может привести к повреждениям.

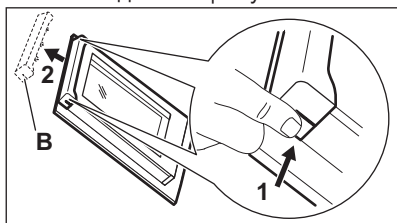
**ВНИМАНИЕ!**

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1. Откройте дверцу приблизительно до угла в 30°. Слегка приоткрытая дверца остается в этом положении.



2. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



3. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

**ВНИМАНИЕ!**

При снятии стеклянных панелей дверца духового шкафа будет стремиться закрыться.

4. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, вытаскивайте их вверх по одной.

5. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.

**ОСТОРОЖНО!**

Сторона с надписями на внутреннем стекле должна быть обращена к внутренней стороне дверцы.

**ОСТОРОЖНО!**

После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.

**ОСТОРОЖНО!**

Внутренняя стеклянная панель обязательно находится в своих направляющих.

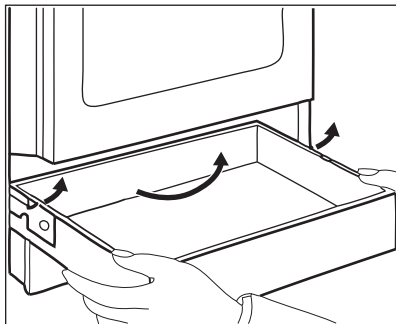
## 12.6 Извлечение ящика

**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.

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.
3. Полностью извлеките ящик. Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

### 12.7 Замена лампы

Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

1. Выключите прибор.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

#### **Задняя лампа**

1. 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.
4. Установите плафон.

## 13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



#### **ВНИМАНИЕ!**

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 13.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжение в сети.
Варочная панель не включается или не работает. Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее духового шкафа / варочной панели отображается код ошибки, не указанной в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
Варочная панель не включается или не работает.	Сработал предохранитель.	Повторно включите варочную панель и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
Не работает Индикация остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не включается внешний контур нагрева.		Сначала включите внутренний контур.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более чем на 15-20 минут.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.



Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
Дисплей показывает «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения.	Заново установите текущее время.

### 13.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)	.....
Код изделия (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

## 14. УСТАНОВКА

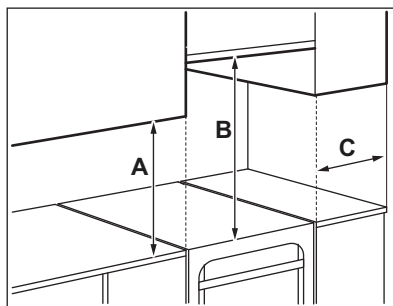


**ВНИМАНИЕ!**  
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 14.1 Место для установки прибора

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

Для проверки соблюдения минимально допустимых зазоров см. Таблицу.



### Минимальные расстояния

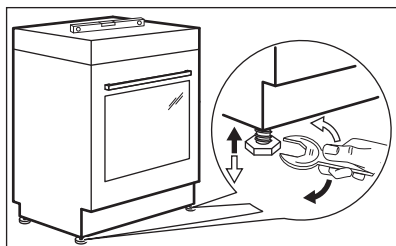
Расстояние	мм
A	400
B	650
C	150

## 14.2 Технические данные

Расстояние	мм
Высота	858
Ширина	500
Глубина	600

Суммарная электрическая мощность	9135 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Класс энергопотребления	A
Прибор класса	3

## 14.3 Выравнивание прибора



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

## 14.4 Защита от опрокидывания

Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите

площадку для установки прибора и его высоту.



### ОСТОРОЖНО!

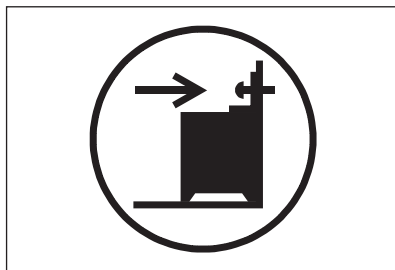
Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.



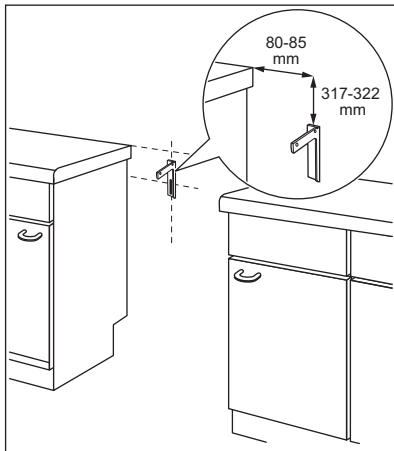
Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.

Установка защиты от опрокидывания обязательна. В противном случае есть риск опрокидывания прибора.

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



1. Установите кронштейн защиты от опрокидывания, воспользовавшись круглым отверстием в нем и отступив на 317-322 мм вниз от верхнего края прибора 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.



2. Отверстие для крепления находится слева на задней стороне прибора. Поднимите переднюю часть прибора и поместите его между кухонными шкафами. Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

**i** При изменении положения кухонной плиты необходимо надлежащим образом отрегулировать защиту от опрокидывания.

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

## 14.5 Электрическое подключение

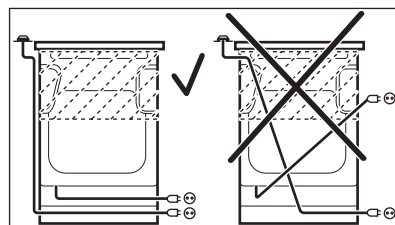
**!** **ВНИМАНИЕ!** Производитель не несет ответственность при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или 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.

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





## 14.6 Клеммная колодка и схема подключения

Убедитесь, что соединения выполнены согласно рисунку.

Клеммная колодка	Схема подключения	Пр Сече ед ние ох кабе ра ля ни кабе те ля ль (мм <sup>2</sup> ) (А)
	<p>230 V ~</p> <p>1 2 3 4 5</p>	<p>25 3 x 2,5</p>
	<p>400 V 3N ~</p> <p>1 2 3 4 5</p>	<p>16 5 x 1,5</p>
	<p>230 V 3 ~</p> <p>1 2 3 4 5</p>	<p>16 4 x 1,5</p>
	<p>400 V 2N ~</p> <p>1 2 3 4 5</p>	<p>16 4 x 1,5</p>

## 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.

Класс энергопотребления: : А

С.С. Электролюкс Романия С.А.

Бульвар Траян, 23-29 3900 - Сату Маре

Румыния





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



892963837-A-092014

EAC CE

 **AEG**  
perfekt in form und funktion