47035VD-MN RU КУХОННАЯ ПЛИТА ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 2
UK ПЛИТА ІНСТРУКЦІЯ 38

ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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

АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В интернет-магазине AEG Вы сможете найти все необходимое для того, чтобы все ваши приборы AEG сверкали чистотой и радовали Вас безотказной работой. Помимо этого, здесь Вы найдете широкий выбор аксессуаров, разработанных и изготовленных по самым высоким стандартам, какие только можно представить – от профессиональной кухонной посуды до лотков для хранения ножей, от держателей бутылок до мешков для деликатного белья…

Посетите Интернет-магазин по адресу
www.aeg.com/shop

СОДЕРЖАНИЕ

4 Сведения по технике безопасности
8 Описание изделия
10 Перед первым использованием
11 Варочная панель - ежедневное использование
11 Варочная панель - полезные советы
13 Варочная панель - уход и чистка
13 Духовой шкаф - ежедневное использование
15 Духовой шкаф - функции часов
16 Духовой шкаф - использование дополнительных принадлежностей
18 Духовой шкаф - полезные советы
29 Духовой шкаф - уход и чистка
34 Что делать, если ...
35 Установка
37 Охрана окружающей среды

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:

⚠
Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.

i
Общая информация и рекомендации

Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете.
Изготовитель не несет ответственность за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Дети не должны играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это предотвратит случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте технические характеристики данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

Установка

- Параметры настройки данного прибора приведены на наклейке или табличке с техническими данными.
- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченным специалистом. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не удаляйте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.

- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

Подключение к электросети

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.
- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от утечки тока и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для разъединения должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность возгорания.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не передавлены и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Чтобы отключить прибор от электросети, не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обращайтесь в сервисный центр.

Использование

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травмы или повреждения имущества.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора, когда открываете дверцу во время его работы. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младшего возраста разрешается находиться рядом с прибором только при условии постоянного надзора взрослых.
- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.
- Падение на варочную панель каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней литую чугунную или алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:

  - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не закрывайте его алюминиевой фольгой;
  - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся в задней части верхней поверхности (если имеются).
- Не кладите на варочную панель предметы, которые могут расплавиться.
- Если на поверхности есть трещина, то отсоедините электропитание. Существует опасность поражения электрическим током.
- Не подкладывайте теплопроводные материалы (например, тонкую металлическую сетку или покрытые металлом теплопроводные материалы) под кухонную посуду. Отражение избыточного тепла может повредить варочную панель.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Уход и чистка

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклянные панели могут разбиться.
- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, то соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте ничего на нагревательные элементы и датчик термостата.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.

- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.

Сервисный центр

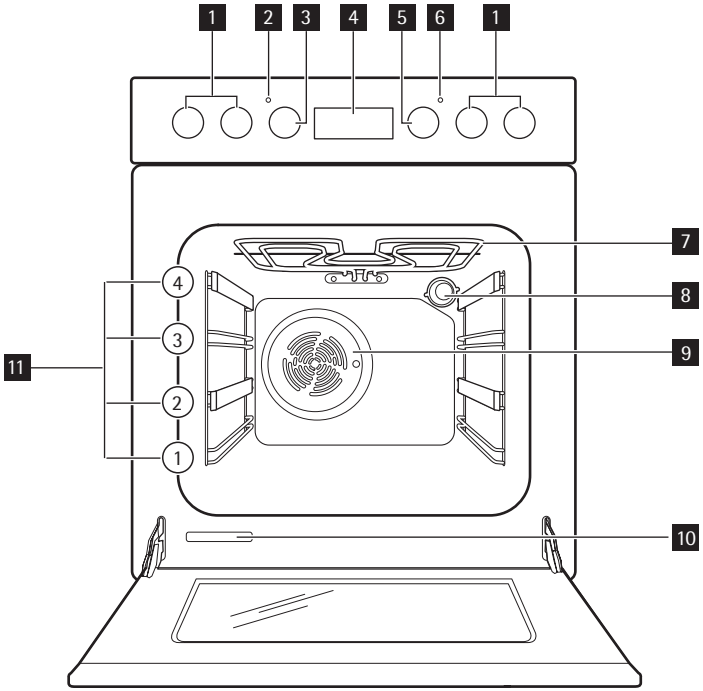
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

- Чтобы предотвратить риск получения травм или повреждения имущества, выполните следующие действия:
  - Отключите питание прибора.
  - Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
  - Удалите замок дверцы. Это исключит риск запирания дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

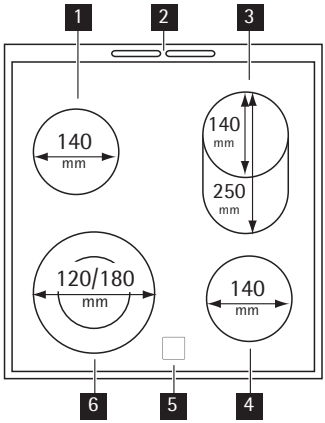
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Общий обзор



1 Ручки управления варочной панелью
2 Индикатор температуры
3 Ручка регулировки температуры
4 Электронный программатор
5 Ручка функций духового шкафа
6 Индикатор мощности
7 Гриль
8 Лампа освещения духового шкафа
9 Вентилятор
10 Табличка с техническими данными
11 Положение противней

Функциональные элементы варочной панели



1 Одноконтурная конфорка 1200 Вт
2 Отверстие для пара
3 Овальная конфорка (1100/900 Вт) 2000 Вт
4 Одноконтурная конфорка 1200 Вт
5 Индикаторы остаточного тепла
6 Двухконтурная конфорка (1000/ 700 Вт) 1700 Вт

Принадлежности духового шкафа

- **Полка духового шкафа**

  Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**

  Для выпекания пирогов и печенья.
- **Сотейник**

  Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.
- **Съемные телескопические направляющие**

  Для установка на них полок или противней.
- **Ящик для хранения принадлежностей**

  Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей

ВНИМАНИЕ!
При работе прибора ящик для принадлежностей может сильно нагреваться.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

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

Предварительная чистка духового шкафа

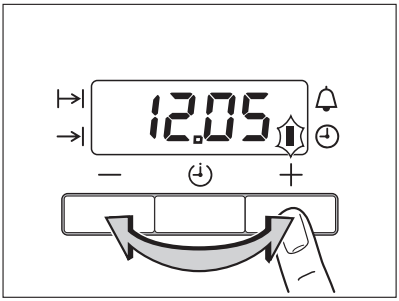
- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

Установка текущего времени

Духовой шкаф будет работать только после установки времени.

При включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически начинает мигать индикатор функции текущего времени. Для установки текущего времени используйте кнопку " **+**" или " **-**".
Через приблизительно 5 секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится установленное время суток.



Для изменения времени не должна быть одновременно установлена автоматическая функция (Длительность |→| или Завершение →|).

Предварительный разогрев

1. Задайте функцию ⎓ и максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать около часа. Не ставьте в него пищу.
3. Задайте функцию и максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.
5. Задайте функцию и максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.

Это необходимо, чтобы в приборе выгорели остатки. Принадлежности могут нагреться больше, чем обычно. При использовании предварительного разогрева прибора в

первый раз могут появиться запахи и дым. Это обычное явление. Убедитесь, что есть достаточная циркуляция воздуха.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла горит, когда конфорка горячая

ВНИМАНИЕ!
Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Уровни мощности нагрева

Ручка управления	Функция
0	Положение "Выкл"
1-9	Уровни мощности нагрева (1 = минимальная мощность нагрева; 9 = максимальная мощность нагрева)

1. Поверните ручку управления в положение, соответствующее необходимой мощности нагрева.
2. Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение "0".

Использование двухконтурной конфорки

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Для включения овальной или двухконтурной конфорки поверните ручку конфорки по часовой стрелке. Не поворачивайте ее до упора.

1. Переведите ручку по часовой стрелке в положение "9".
2. Медленно поверните ручку к символу ⦿ до щелчка.
   Теперь оба контура конфорки включены.
3. Для установки необходимой степени нагрева см. Раздел "Настройки нагрева".

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Кухонная посуда

- Днище посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным днищем, может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

Экономия электроэнергии

- По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры днища посуды и конфорки должны совпадать.

Примеры использования варочной поверхности

Данные в следующих далее таблицах являются ориентировочными величинами.

Установка уровня мощности нагрева	Назначение:	Время	Рекомендации
0	Положение "Выкл"		
1	Сохранение приготовленных блюд в подогретом состоянии	по потребности	Накрывайте крышкой
1-2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5-25 мин	Время от времени помешивайте
1-2	Доведение до плотной консистенции: взбитый омлет, яйца "в мешочек"	10-40 мин	Готовьте под крышкой
2-3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогревание готовых блюд	25-50 мин	Налейте воды, как минимум, вдвое больше, чем риса. Молочные блюда время от времени помешивайте
3-4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20-45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
4-5	Приготовление картофеля на пару	20-60 мин	Используйте макс. 1/4 л воды на 750 г картофеля
4-5	Варка больших порций пищи, рагу и супов	60-150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты
6-7	Легкая обжарка: эскалопы, телятина "кордон блю", отбивные котлеты, фрикадельки, сосиски, печень, мучная подливка, яичница, блинчики, пончики	по потребности	Время от времени переворачивайте
7-8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5-15 мин	Время от времени переворачивайте

Установка уровня мощности нагрева	Назначение:	Время	Рекомендации
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макарон, обжарка мяса (гуляш, жаркое в горшочках), жарка картофеля во фритюре		

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Производите чистку прибора после каждого применения.
Всегда используйте посуду с чистым днищем.

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

Удаление загрязнений:

1. – **Немедленно удаляйте :** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
   – **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет:**известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие обесцвеченные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. В самом конце **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Включает и выключает прибор

1. Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа.
   Во время работы прибора включается контрольный индикатор.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.
   При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.

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

Предохранительный термостат

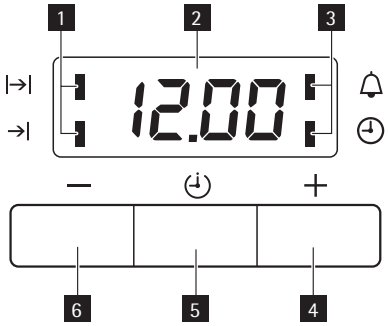
Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Лампа	Для освещения духового шкафа изнутри.
	Верх+Нижн Нагрев	Для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагрев	Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой и для консервирования продуктов
	Режим принудительной конвекции	Для одновременного выпекания максимум на двух уровнях духового шкафа.
	Режим конвекции	Для одновременного выпекания максимум на трех уровнях духового шкафа. А также для сушки продуктов.
	Большой гриль	Используется для приготовления на гриле большого количества плоских кусков продуктов, а также для приготовления тостов.
	Турбо гриль	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне А также для запекания и подрумянивания.
	Режим "Пицца"	Для выпекания на одном уровне духового шкафа блюд, которые требуют более интенсивного подрумянивания и хрустящей нижней корочки.
	Размораживание	Для размораживания замороженных продуктов.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Дисплей

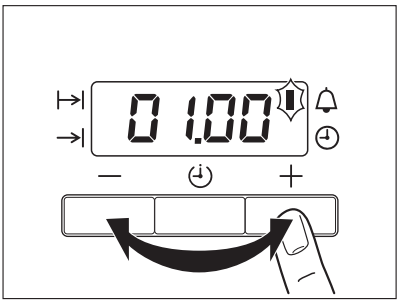


1. Индикаторы режимов
2. Дисплей таймера
3. Индикаторы режимов
4. Кнопка "**+**"
5. Кнопка выбора
6. Кнопка "**-**"

Функция часов		Описание
	Время суток	Показывает текущее время. Для установки, смены или проверки времени.
	Таймер обратного отсчета	Для задания времени обратного отсчета. После окончании заданного периода времени звучит сигнал. **Эта функция не влияет на работу духового шкафа.**
|→|	Длительность	Служит для установки времени работы духового шкафа.
→|	Завершение	Для установки времени отключения духового шкафа.

Можно одновременно использовать функцию "Продолжительность" |→| и "Завершение" →| , если необходимо автоматически включить и позже выключить прибор. В таком случае сначала установите "Продолжительность" |→| , а затем "Завершение" →| .

Выбор функций часов



1. Нажимайте кнопку выбора функции до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор нужной функции.
2. Чтобы установить время для функций "Таймер" , "Продолжительность" |→| или "Завершение" →| , используйте кнопку " **+**" или " **-**".

   Загорится индикатор соответствующей функции.

   По истечении установленного времени индикатор функции начинает мигать и в течение 2 минут подается звуковой сигнал.

При использовании функции "Продолжительность" |→| и "Завершение" →| духовой шкаф выключается автоматически.

3. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

Отмена функций часов

1. Нажимайте кнопку выбора функции до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор нужной функции.
2. Нажмите и удерживайте кнопку " **-** ".

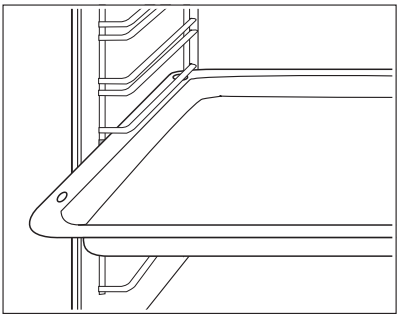
   Через несколько секунд соответствующая функция выключится.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

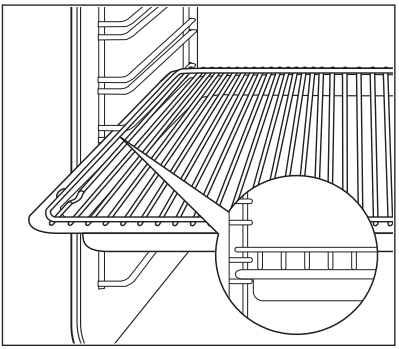
Установка дополнительных принадлежностей духового шкафа

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



Установка полки духового шкафа вместе с сотейником

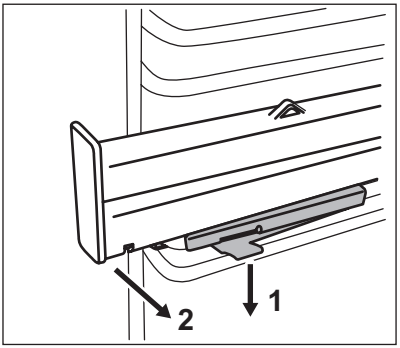
Уложите полку духового шкафа на сотейник. Вставьте сотейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.



Телескопические направляющие

На втором и третьем уровнях полок установлены телескопические направляющие. Их можно снять и установить на других уровнях; исключение составляет уровень 4.

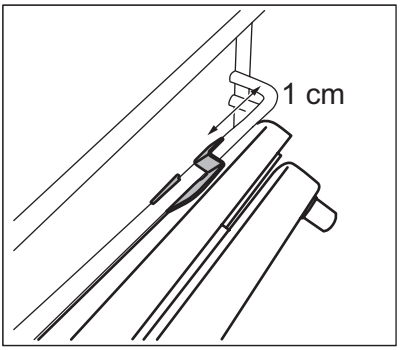
Снятие телескопических направляющих



1. Нажмите и удерживайте защелку на переднем конце телескопической направляющей.
2. Потяните передний конец направляющей наружу от держателя полок.
3. Отверните телескопическую направляющую приблизительно на 90°.
4. Извлеките задний конец телескопической направляющей из держателя полок.
5. Повторите те же действия, чтобы снять вторую телескопическую направляющую.

Установка телескопических направляющих

1. Отверните телескопическую направляющую приблизительно на 90°.
2. Вставьте защелку на заднем конце телескопической направляющей в держатель полок. Телескопические направляющие можно установить на каждом уровне полок за исключением уровня 4. Убедитесь, что направляющая установлена на нужной стороне духового шкафа.

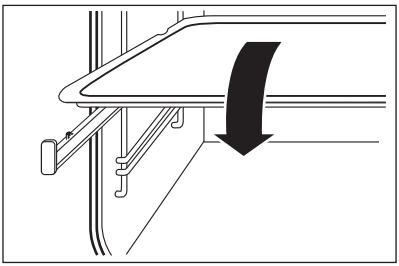


3. Поверните направляющую в надлежащее положение. Стопоры на концах телескопической направляющей должны быть обращены вверх.
4. Вставьте направляющую вглубь до упора по направлению к задней стенке духового шкафа.
5. Надавите передним концом телескопической направляющей на держатель полок. В случае правильной фиксации переднего конца направляющей раздастся щелчок.
6. Повторите те же действия для установки второй телескопической направляющей. Убедитесь, что две телескопические направляющие установлены на одном и том же уровне.

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

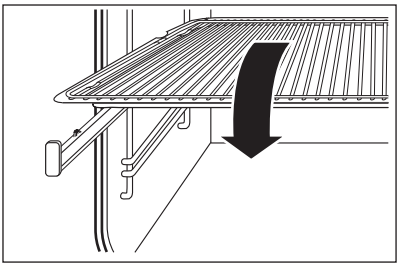
Телескопические направляющие - установка принадлежностей для духового шкафа

Установите плоский противень для выпечки или сотейник на телескопические направляющие.



Установка полки духового шкафа вместе с сотейником

Уложите полку духового шкафа на сотейник. Установите полку духового шкафа и сотейник на телескопические направляющие.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

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

Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

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

Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется приготовлять мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Продолжительность приготовления

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

Верхний + нижний нагрев

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	-	150	25-30
Плоский пирог	1000	эмалированный	2	10	160-170	30-35
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	-	170-190	40-50
Яблочный пирог	1200+1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	15	180-200	50-60

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	2	10	160-180	25-30
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Пирог на противне	1500	эмалированный	2	-	160-170	45-55 [1)]
Цыпленок, целиком	1350	полка духового шкафа на уровне 2, противень для жарки на уровне 1	2	-	200-220	60-70
Цыпленок, половина	1300	полка духового шкафа на уровне 3, противень для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35
Жареные котлеты из свинины	600	полка духового шкафа на уровне 3, противень для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	эмалированный	2	20	230-250	10-15
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	2	10-15	170-180	25-35

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Пицца	1000	эмалированный	2	10-15	200-220	30-40
Сырный пирог (Чизкейк)	2600	эмалированный	2	-	170-190	60-70
Швейцарский яблочный флан	1900	эмалированный	1	10-15	200-220	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	2	10-15	170-180	55-65 [2]
Киш лорен (открытый заварной пирог)	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	18 [3]	180-200	60-70
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки из дрожжевого теста	800	эмалированный	2	10-15	200-210	10-15
Швейцарский рулет	500	эмалированный	1	10	150-170	15-20

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Безе	400	эмалированный	2	-	100-120	40-50
Пирог с обсыпкой	1500	эмалированный	3	10-15	180-190	25-35
Бисквит	600	эмалированный	3	10	160-170	25-35
Сливочный кекс	600	эмалированный	2	10	180-200	20-25

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

Режим принудительной конвекции

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	10	140-150	20-30
Полоски теста	250 + 250	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30
Полоски теста	250 + 250 + 250	эмалированный	1/2/3	10	150-160	30-40
Плоский пирог	500	эмалированный	2	10	150-160	30-35
Плоский пирог	500 + 500	эмалированный	1/3	10	150-160	35-45
Плоский пирог	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4 1)	10	155-165	40-50
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	-	170-180	40-50

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	165-175	50-60
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	2	10	150-160	20-30
Небольшие торты или пирожные	500 + 500	эмалированный	1/3	10	150-160	30-40
Небольшие торты или пирожные	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4 [1)]	10	150-160	35-45
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	1	10	150-160	20-30
Пирог на противне	1200	эмалированный	2	-	150-160	30-35 [2)]
Цыпленок, целиком	1300	полка духового шкафа на уровне 2, противень для жарки на уровне 1	2	-	170-180	40-50
Жаркое из свинины	800	полка духового шкафа на уровне 2, противень для жарки на уровне 1	2	-	170-180	45-50

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	2	20-30	150-160	20-30
Пицца	1000 + 1000	эмалированный	1/3	-	180-200	30-40
Пицца	1000	эмалированный	2	-	190-200	25-35
Сырный торт	2600	эмалированный	1	-	160-170	40-50
Швейцарский яблочный пирог	1900	эмалированный	2	10-15	180-200	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	2	10	150-160	35-40 [2)]
Киш лорен (открытый заварной пирог)	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	2	10-15	190-210	30-40
Крестьянский хлеб	750 + 750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	15-20 [3)]	160-170	40-50
Румынский бисквит	600 + 600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10-15	155-165	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600 + 600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	150-160	30-40

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Булочки из дрожжевого теста	800	эмалированный	3	15	180-200	10-15
Булочки из дрожжевого теста	800 + 800	эмалированный	1/3	15	180-200	15-20
Швейцарский рулет	500	эмалированный	3	10	150-160	15-25
Безе	400	эмалированный	2	-	110-120	30-40
Безе	400 + 400	эмалированный	1/3	-	110-120	45-55
Безе	400 + 400 + 400	эмалированный	1/2/4 1)	-	115-125	55-65
Пирог с обсыпкой	1500	эмалированный	3	-	160-170	25-35
Бисквит	600	эмалированный	2	10	150-160	25-35
Сливочный кекс	600 + 600	эмалированный	1/3	10	160-170	25-35

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

Режим конвекции

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	10	150-160	20-30
Полоски теста	250 + 250	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30
Полоски теста	250 + 250 + 250	эмалированный	1/2/4	10	150-160	30-35
Лепешка	1000	эмалированный	2	10	150-160	30-40

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Лепешка	1000 + 1000	эмалированный	1/3	10	140-150	45-55
Лепешка	1000 + 1000 + 1000	эмалированный	1 /2/ 4	10	140-150	55-65
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	10	170-180	40-50
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/3	10	170-180	50-60
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	3	10	140-150	30-35
Небольшие торты или пирожные	500 + 500	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30
Небольшие торты или пирожные	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4	10	150-160	25-30
Нежирный бисквитный пирог	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	3	10	150-160	30-40
Пирог на противне	1200	эмалированный	3	-	150-160	40-50[1)]
Цыпленок, целиком	1400	полка духового шкафа на 2 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	2	-	170-190	50-60
Свиные жареные отбивные котлеты	600	полка духового шкафа на 3 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	3	-	180-200	30-40
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	эмалированный	2	15	230-250	10-15

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	3	20-30	160-170	20-30
Пицца	1000 + 1000	эмалированный	1/3	-	180-200	50-60
Сырный торт (чиз-кейк)	2600	эмалированный	2	-	150-170	60-70
Швейцарский яблочный открытый пирог	1900	эмалированный	3	15	180-200	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	3	10	150-170	50-60[2)]
Мини-пицы	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	2	15	210-230	35-45
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	3	15[3)]	180-190	50-60
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10	150-170	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Сладкие булочки	800	эмалированный	3	10	180-200	10-15
Сладкие булочки	800 + 800	эмалированный	1/3	10	180-200	15-20
Швейцарский рулет	500	эмалированный	3	10	150-170	10-15
Безе	400	эмалированный	2	-	100-120	50-60
Безе	400 + 400	эмалированный	1/3	-	100-120	55-65

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Безе	400 + 400 + 400	эмалированный	1/2/4	-	115-125	65-75
Пирог с посыпкой	1500	эмалированный	2	10	170-180	20-30
Бисквит	600	эмалированный	2	10	150-170	20-30
Сливочный кекс	600 + 600	эмалированный	1/3	10	150-170	20-30

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
3) Установите температуру 230 °C для предварительного прогрева

Турбо гриль

Блюдо	Вес (г)	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Тосты	500	3	10	230	3-5
Половинки цыпленка	1200	2	-	200	25+25
Свиные жаренные отбивные котлеты	500	2	-	230	20+20

Режим "Пицца"

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	170-180	50-60

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Цыпленок, целиком	1400		2	-	165-175	55-65
Половинки цыпленка	1350		2	-	165-175	30-35
Пицца	1000 + 1000	эмалированный, с алюминиевым покрытием	1/2[1)]	-	180-200	30
Пицца	1000	эмалированный	2	-	190-200	25-35
Мини-пиццы	1000		2	10-15	210-220	20-30

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

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.

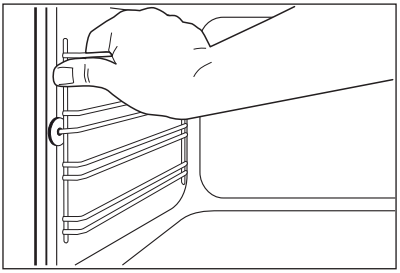
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Направляющие для полок

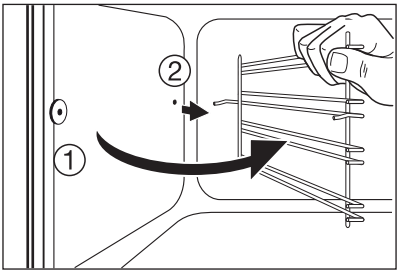
Чтобы очистить боковые стенки камеры духового шкафа, направляющие для полок можно снять.

Снятие направляющих для полок

1. Вытяните переднюю часть направляющей для полок из боковой стенки.



2. Вытяните заднюю часть направляющей для полок из боковой стенки и извлеките направляющую из шкафа.



Установка направляющих для полок

Установка направляющих производится в обратном порядке.

Закругленные концы направляющих должны быть направлены вперед!

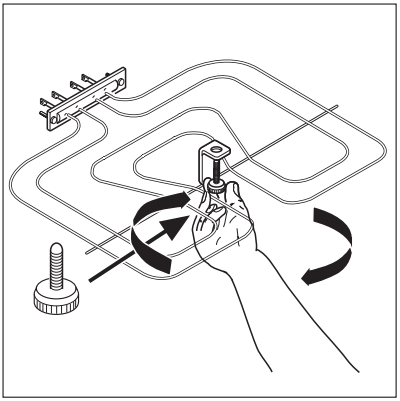
Потолок духового шкафа

Чтобы облегчить чистку потолка духового шкафа, нагревательный элемент гриля на потолке духового шкафа откидывается вниз.

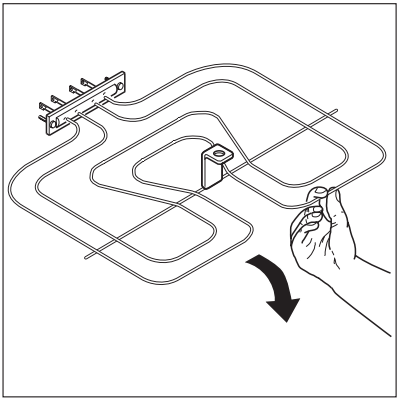
ВНИМАНИЕ!
Прежде чем откидывать вниз нагревательный элемент гриля, выключите прибор. Убедитесь, что прибор остыл.
Существует опасность получения ожогов!

Как откинуть нагревательный элемент

1. Отвинтите винт, удерживающий нагревательный элемент гриля. При первом отвинчивании используйте отвертку.



2. Осторожно откиньте гриль вниз, чтобы получить доступ к верхней стенке камеры духового шкафа.
3. Очистите верхнюю стенку духового шкафа подходящим моющим средством и насухо вытрите.
4. Теперь можно чистить потолок духового шкафа.



Установка нагревательного элемента

1. Осторожно верните нагревательный элемент гриля на место и закрепите как следует, затянув удерживающий его винт.

Как следует установите нагревательный элемент с обеих сторон над опорой на внутренней стенке духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!
Проверьте, чтобы винт, удерживающий нагревательный элемент гриля, был затянут надлежащим образом во избежание его падения во время приготовления пищи.

Очистка дверцы духового шкафа

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

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

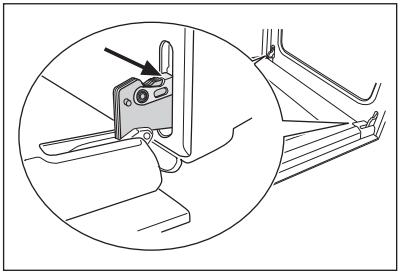
ВНИМАНИЕ!
Перед очисткой стеклянных панелей убедитесь, что они остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

ВНИМАНИЕ!

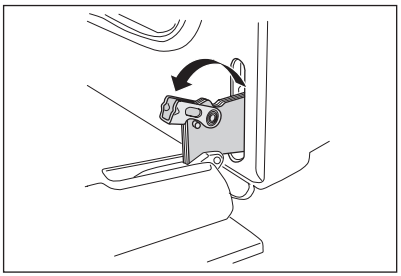
Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

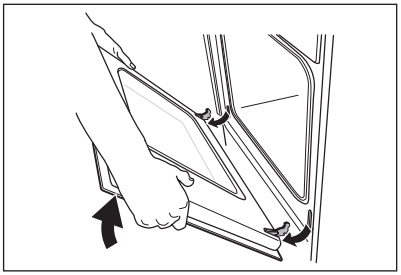
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

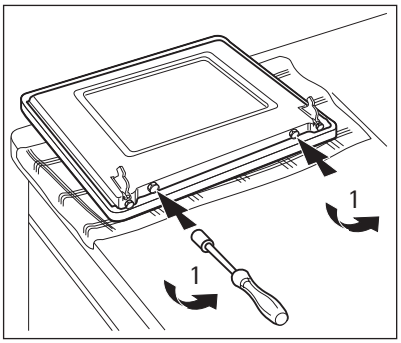


3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью.

   Используйте отвертку, чтобы извлечь два винта с нижнего края дверцы.

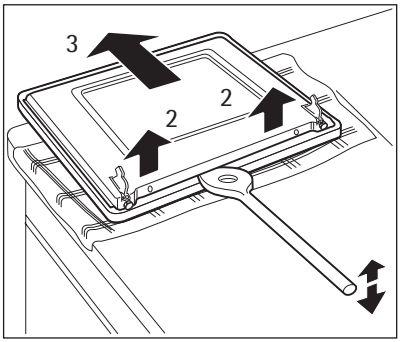


Не потеряйте винты!

5. Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу.

   Удерживайте внешнюю дверцу и толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

6. Поднимите внутреннюю дверцу.
7. Очистите внутреннюю сторону дверцы.



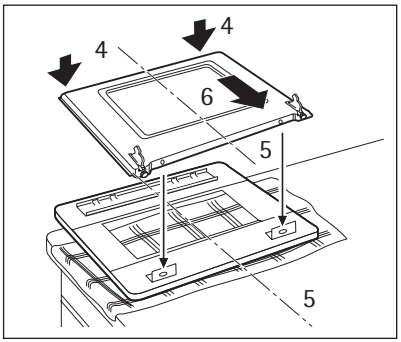
Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.

ВНИМАНИЕ!

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

Установка дверцы и стеклянной панели

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

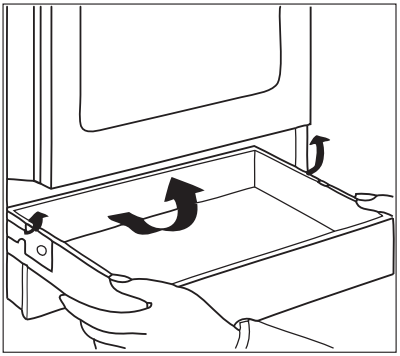


Извлечение ящика

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

Извлечение ящика

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



Установка ящика

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

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

Лампочка освещения духового шкафа

ВНИМАНИЕ!
Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.

Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения камеры духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять стеклянный плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Выполните чистку стеклянного плафона.
3. Замените перегоревшую лампочку на новую, устойчивую к температуре 300°C.
4. Установите на место стеклянный плафон.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Перегорел предохранитель в коробке предохранителей.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.
На дисплее отображаются символы "12.00" и "LED" ("светодиод").	Имел место сбой энергоснабжения.	Установите часы.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.) .....

PNC (номер изделия) .....

Серийный номер (S.N.) .....

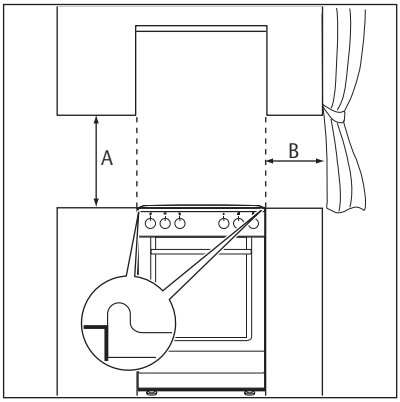
УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Место для установки прибора

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

Минимальные расстояния



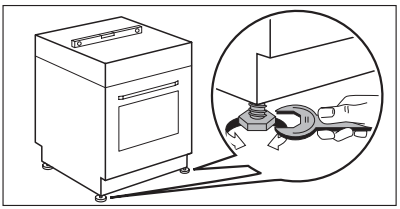
Габариты	мм
A	690
B	150

Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	858 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	9135 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Выравнивание по высоте

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



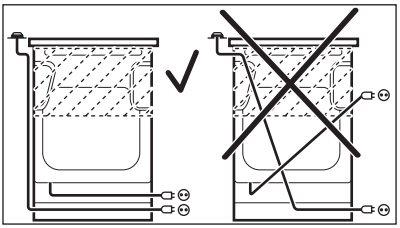
Электрическое подключение

Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

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

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



ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Упаковочные материалы
Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими, как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

ВНИМАНИЕ!
Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние.
Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.

ME10

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.

ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

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

ПРИЛАДДЯ І ВИТРАТНІ МАТЕРІАЛИ

В інтернет-магазині AEG ви знайдете усе необхідне, для того, аби усі ваші прилади AEG виглядали бездоганно і відмінно працювали. Також тут представлений широкий асортимент приладдя, розробленого та створеного за найвищими стандартами якості, - від спеціального посуду до кошиків для столових приборів, від тримачів для пляшок до мішків для прання делікатної білизни…

Відвідайте інтернет-магазин на сайті
www.aeg.com/shop

ЗМІСТ

40 Інформація з техніки безпеки
45 Опис виробу
46 Перед першим користуванням
47 Варильна поверхня — щоденне користування
48 Варильна поверхня — корисні поради
49 Варильна поверхня — догляд та чищення
50 Духовка — щоденне користування
51 Духова шафа - Функції годинника
52 Духова шафа - Використання приладдя
54 Духовка — корисні поради
64 Духовка — догляд та чищення
69 Що робити, коли ...
70 Установка
72 Охорона довкілля

У цій інструкції застосовуються такі символи:

⚠
Важлива інформація, що стосується вашої особистої безпеки, та інформація про те, як уникнути пошкодження приладу.

ℹ
Загальна інформація та рекомендації

Екологічна інформація

Може змінитися без оповіщення.

⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед встановленням та експлуатацією приладу уважно прочитайте цю інструкцію, щоб забезпечити:

- вашу особисту безпеку та безпеку вашого майна;
- захист навколишнього середовища;
- правильну роботу приладу.

Завжди зберігайте цю інструкцію разом із приладом, навіть якщо ви продаєте його або переїжджаєте в інше місце.
Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Цим приладом можуть користуватися діти, старші 8 років, та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи особи, які не мають відповідного досвіду та знань, лише якщо вони перебуватимуть під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних із цим ризиків. Діти не повинні гратись із цим приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці. Існує ризик задушення або отримання травм.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу, коли він працює або коли його дверцята відчинені. Існує ризик травмування, у тому числі з серйозними тривалими наслідками.
- Якщо у приладі передбачено функцію захисту від доступу дітей або функцію блокування кнопок, увімкніть її. Це не дозволить дітям і домашнім тваринам випадково задіяти елементи керування приладом.

Загальні правила безпеки

- Не змінюйте технічні характеристики приладу. Існує ризик отримання травм та пошкодження приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його експлуатації.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

Установка

- Дані для налаштування приладу зазначені на етикетці (або на табличці з технічними даними).
- Встановлення та підключення приладу може здійснювати лише кваліфікований фахівець. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить уникнути травмування та пошкодження майна.
- Переконайтеся, що прилад не пошкодився під час транспортування. Не підключайте пошкоджений прилад. Якщо необхідно, зверніться до постачальника.
- Перед використанням приладу зніміть із нього всі пакувальні матеріали, наклейки та захисні плівки. Не знімайте табличку з технічними даними. Це може призвести до втрати гарантії.

- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтеся приладом (правила техніки безпеки, положення про повторну переробку, правила безпечного користування електричними й газовими приладами тощо).
- Будьте обережні, переміщуючи прилад. Прилад важкий. Обов'язково одягайте захисні рукавички. Не тягніть прилад за ручку.
- Подбайте про те, щоб під час встановлення прилад був від'єднаний від джерела живлення (при підключенні за допомогою вилки).
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Не встановлюйте прилад на основу.

Підключення до електромережі

- Встановлення приладу та його підключення до електромережі може здійснюватися лише кваліфікованим електриком. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить запобігти пошкодженню майна та отриманню травм.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що параметри енергоспоживання на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.
- Інформацію щодо напруги вказано на табличці з технічними даними.
- Необхідно мати належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне під'єднання повинно передбачати наявність ізолюючого приладу для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Підключаючи електричний прилад до розетки, подбайте про те, щоб кабелі не торкалися гарячих дверцят приладу і не знаходилися надто близько до них.
- Не використовуйте розгалужувачі, розподільники й подовжувачі. Існує ризик виникнення пожежі.
- Стежте за тим, щоб штепсельна вилка (при підключенні через розетку) та шнур живлення, що знаходиться за машиною, не перегиналися та не зазнавали пошкоджень.
- Переконайтеся, що після встановлення приладу є вільний доступ до місця підключення до мережі.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від мережі. Завжди тягніть за вилку (при підключенні за допомогою вилки).
- Не замінюйте кабель живлення. Зверніться у сервісний центр.

Використання

- Користуйтеся приладом тільки для готування їжі вдома. Не використовуйте його у комерційних чи виробничих цілях. Це необхідно, щоб запобігти травмуванню людей та пошкодженню майна.
- Завжди наглядайте за приладом під час його роботи.
- Ставайте подалі, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого пару. Існує ризик отримання опіків.
- Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою. Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Варильна поверхня приладу під час роботи нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети, наприклад столові прибори чи кришки від каструль, оскільки вони можуть нагрітися.
- Під час роботи приладу його камера нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Вставляючи і виймаючи посуд чи приладдя, одягайте рукавиці.
- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся нагрівних елементів. Не підпускайте до приладу малих дітей без нагляду.
- Відкривайте дверцята обережно. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря. Існує ризик виникнення пожежі.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини, предмети, змочені в займистих речовинах, та легкоплавкі предмети (з пластмаси або алюмінію) всередину приладу, поряд з ним або на нього. Це може призвести до вибуху чи пожежі.
- Після кожного використання вимикайте конфорки.
- Не користуйтеся зонами нагрівання, якщо на них відсутній кухонний посуд, або розміщено порожній посуд.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли з нього повністю випаровувалася рідина. Це може призвести до пошкодження посуду та варильної поверхні.
- Якщо певні предмети чи посуд впадуть на варильну поверхню, вона може зазнати пошкоджень.
- Не кладіть гарячий посуд біля панелі керування, оскільки це може призвести до пошкодження приладу.
- Будьте обережні, коли ставите чи виймаєте приладдя, щоб запобігти пошкодженню емалевого покриття приладу.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінієвого литва або з пошкодженим дном може подряпати варильну поверхню під час його пересування.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу.
- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
  - не ставте предмети безпосередньо на дно приладу і не застеляйте дно алюмінієвою фольгою;
  - не ставте гарячу воду прямо у прилад;

– після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.

- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не кладіть займисті матеріали у відділення під духовою шафою. Використовуйте його лише для зберігання жаростійкого приладдя (якщо передбачено).
- Не закривайте паровивідні отвори. Вони знаходяться на задній стороні верхньої поверхні (якщо передбачено).
- Не ставте на варильну поверхню нічого, що може розплавитися.
- Якщо на поверхні є тріщини, відключіть прилад від електромережі. Існує ризик електричного удару.
- Не підкладайте матеріали, які проводять тепло (наприклад, тонкі металеві сітки або металеві провідники тепла), під посуд. Надмірне відбиття тепла може пошкодити скляну варильну поверхню.
- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.

Догляд та чистка

- Перш ніж виконувати догляд, дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- Завжди підтримуйте духовку чистою. Жир або залишки їжі, що накопичилися всередині духовки, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.
- Для вашої особистої безпеки та безпеки вашого майна очищайте прилад лише за допомогою води та мильного розчину. Не використовуйте легкозаймисті речовини або речовини, які можуть спричинити корозію.
- Для очищення приладу не застосовуйте парові очисники, очисники високого тиску, гострі предмети, абразивні засоби для чищення, жорсткі губки та засоби для видалення плям.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій виробника. Не розпилюйте будь-які речовини на нагрівальні елементи або датчик термостата (якщо є).
- Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби або металеві шкребки. Вони можуть пошкодити жаростійку поверхню внутрішнього скла.
- Пошкоджені скляні панелі дверцят стають слабкими та можуть тріснути. В такому разі їх слід замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі.
- Скляні лампочки у цьому приладі - це спеціальні лампочки, що підходять лише для побутових приладів. Їх не можна використовувати як засіб повного чи часткового освітлення кімнат.
- Лампочки необхідно замінювати на ідентичні за потужністю і такі, що створені спеціально для побутових приладів.

- Перш ніж замінювати лампу в духовці, від'єднайте прилад від електричної мережі. Існує ризик ураження електричним струмом. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків.

Сервісний центр

- Проводити ремонтні або інші роботи з приладом дозволяється лише кваліфікованим фахівцям з відповідними дозволами. Зверніться до уповноваженого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

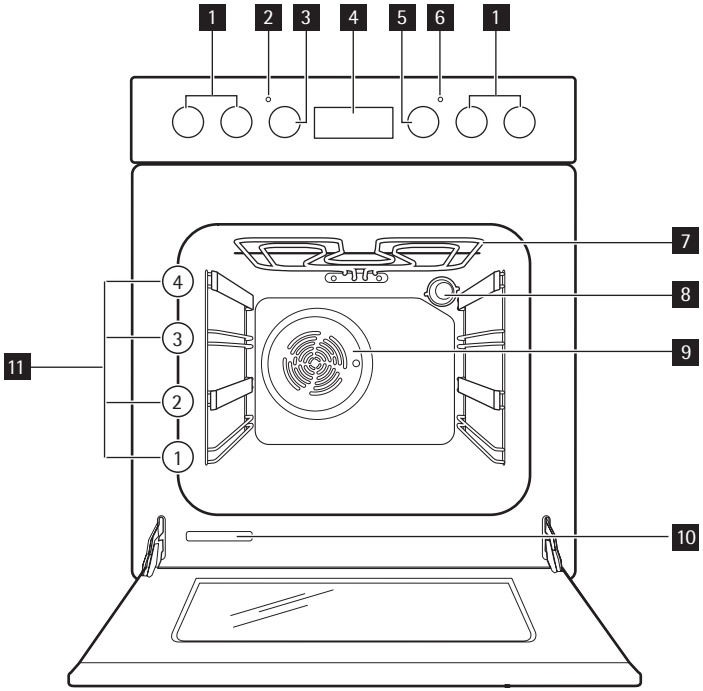
Утилізація приладу

- Щоб запобігти ризику отримання травм або заподіяння шкоди, дотримуйтеся нижченаведених інструкцій.
  - Відключіть прилад від електромережі.
  - Відріжте кабель живлення і викиньте його.
  - Видаліть клямку дверцят. Це завадить дітям або домашнім тваринам зачинитися всередині приладу. Існує ризик задушення.

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

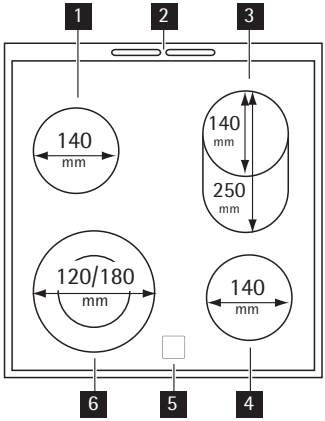
ОПИС ВИРОБУ

Загальний огляд



1 Ручки керування варильною поверхнею
2 Індикатор температури
3 Ручка термостата
4 Електронний програматор
5 Перемикач функцій духової шафи
6 Індикатор живлення
7 Гриль
8 Лампочка духовки
9 Вентилятор
10 Табличка з технічними даними
11 Рівні розташування поличок

Оснащення варильної поверхні



1. Одинарна зона нагрівання 1200 Вт
2. Отвір для пари
3. Овальна зона нагрівання (1100 Вт/ 900 Вт) 2000 Вт
4. Одинарна зона нагрівання 1200 Вт
5. Індикатори залишкового тепла
6. Подвійна зона нагрівання (1000 Вт/ 700 Вт) 1700 Вт

Аксесуари духової шафи

- **Поличка духовки**
  Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Плоске деко для випікання**
  Для випікання пирогів та печива.
- **Глибоке деко для смаження**
  Для випікання і смаження або в якості піддону для збирання жиру.
- **Знімні телескопічні рейки**
  Для встановлення поличок або дек.
- **Шухляда**
  Під внутрішньою камерою духової шафи знаходиться шухляда.

Попередження!
Під час роботи приладу шухляда може нагріватися.

ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

Попередження!
Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

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

Перше чищення

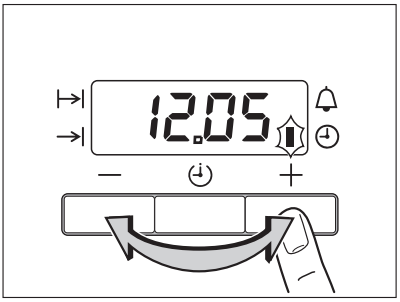
- Вийміть з приладу всі предмети.
- Перед першим використанням почистіть прилад.

Обережно!
Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це може пошкодити поверхню. Див. розділ "Догляд та чистка".

Настройка часу

Духова шафа працює лише після встановлення часу.

У разі підключення приладу до електромережі чи припинення подачі електроенергії індикатор функції часу починає автоматично блимати. Для встановлення поточного часу користуйтеся кнопкою « **+**» або « **-**».
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.



Для зміни часу не слід встановлювати автоматичні функції («Тривалість» |→| або «Закінчення» →|) одночасно.

Попередній розігрів

1. Встановіть функцію ⎓ і максимальну температуру.
2. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 1 години.
3. Встановіть функцію ⎓ і максимальну температуру.
4. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 10 хвилин.
5. Встановіть функцію ⎓ і максимальну температуру.
6. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 10 хвилин.

Це необхідно для того, щоб випалились усі залишки всередині приладу. Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. Під час першого попереднього прогрівання приладу може з'являтися запах та дим. Це явище є нормальним. Подбайте про достатнє провітрювання.

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Попередження!
Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла запалюється, коли конфорка гаряча.

Попередження!
Небезпека опіку залишковим теплом!

Налаштування температури нагрівання

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

1. Поверніть ручку на необхідний рівень нагрівання.
2. Щоб завершити процес готування, поверніть ручку в положення "0".

Користування подвійною зоною

Обережно!
Щоб увімкнути овальну чи подвійну зону, слід повернути перемикач за годинниковою стрілкою до відповідної зони. Не прокручуйте перемикач через положення "стоп".

1. Поверніть перемикач за годинниковою стрілкою в положення "9".
2. Повільно повертайте перемикач до символу ⦿ , поки не почуєте звук клацання.
   Дві частини варильної поверхні увімкнено
3. Щоб встановити потрібний рівень нагрівання, зверніться до розділу «Рівні нагрівання».

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — КОРИСНІ ПОРАДИ

Кухонний посуд

- Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.
- Сталевий емальований посуд або посуд з алюмінієвим чи мідним дном може змінити колір склокерамічної поверхні.

Економія електроенергії

- По можливості завжди накривайте каструлі кришкою.
- Ставте кухонний посуд на конфорку до її вмикання.
- Вимикайте конфорку за декілька хвилин до завершення готування, щоб скористатись залишковим теплом.
- Дно каструлі і конфорка мають бути однаковими за розміром.

Приклади застосування для варіння

Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагрівання	Призначення:	Час	Поради
0	Положення "Вимкнено"		

Ступінь нагрівання	Призначення:	Час	Поради
1	Підтримування теплими готових страв	скільки потрібно	Накрити кришкою
1-2	Приготування голландського соусу, розтоплювання: масла, шоколаду, желатину	5-25 хв.	Час від часу перемішуйте
1-2	Загустіння: збиті омлети, запіканки з яєць	10-40 хв.	Готуйте під кришкою
2-3	Прогрівання рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв	25-50 хв.	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви перемішуйте час від часу
3-4	Готування на пару овочів, риби, м'яса	20-45 хв.	Додайте кілька ложок рідини
4-5	Готування на пару картоплі	20-60 хв.	Додайте максимум 1/4 л води на 750 г картоплі
4-5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів	60-150 хв.	До 3 л рідини плюс інгредієнти
6-7	Підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок	скільки потрібно	Підсмаживши з одного боку, перевернути
7-8	Сильне смаження дерунів, філе, стейків	5-15 хв.	Підсмаживши з одного боку, перевернути
9	Кип'ятіння великої кількості води, готування макаронів, підрум'янювання м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), глибоке просмажування картоплі		

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

Попередження!
Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Чистіть прилад після кожного використання.
Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.

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

Щоб видалити забруднення:

1. – **Видаляйте негайно:**пластмасу, полімерну плівку, що розплавилися, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження приладу. Користуйтеся спеціальним шкребком для скла.

Поставте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні кола, кола від води, жирні плями, знебарвлення полірованих металевих елементів. Використовуйте для цього спеціальний очищувач для склокераміки або нержавіючої сталі.

2. Чистіть прилад вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу.
3. На завершення **насухо витріть прилад чистою ганчіркою.**

ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Попередження!
Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Увімкнення й вимкнення приладу

1. Поверніть перемикач функцій духової шафи на бажану функцію.
   Коли прилад працює, світиться індикатор живлення.
2. Встановіть потрібну температуру за допомогою перемикача температури.
   Коли температура у приладі збільшується, загорається індикатор температури.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духової шафи та перемикач температури в положення «вимкнено».

Запобіжний термостат

Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування приладом або дефект складових), духовка оснащена термостатом, який вимикає подачу електроенергії. Коли температура знизиться, духовка знову ввімкнеться автоматично.

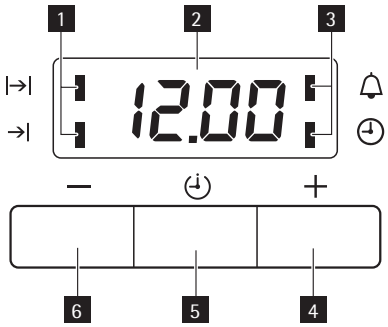
Функції духової шафи

Функція духової шафи		Призначення
	Освітлення	Для освітлення камери духової шафи.
	Традиційне приготування	Для випікання та смаження на поличці одного рівня.
	Базове нагрівання	Для випікання коржів для торта із хрусткою або твердою основою та для консервування продуктів.
	Приготування з використанням вентилятора	Для одночасного випікання на поличках не більше двох рівнів.
	Готування з конвекцією	Для одночасного випікання на поличках не більше трьох рівнів. Також для сушіння продуктів.
	Розширений гриль	Для запікання на грилі великої кількості страви пласкої форми та підрум'янення.

Функція духової шафи		Призначення
	Турбо гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи птиці на одному рівні. Також для запікання з отриманням рум'яної скоринки.
	Функція піци	Для випікання на одному рівні з отриманням рум'янішої скоринки та хрумкої основи.
	Розморожування	Для розморожування заморожених страв або продуктів.

ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

Дисплей

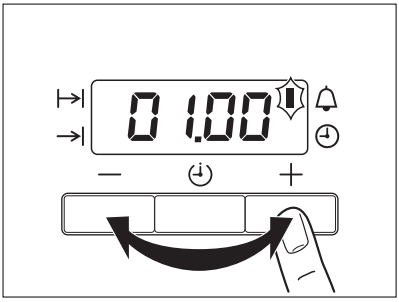


1 Індикатори функцій
2 Табло часу
3 Індикатори функцій
4 Кнопка «+»
5 Кнопка вибору
6 Кнопка «-»

Функція годинника		Призначення
	Час доби	Показує час. Щоб встановити, змінити або перевірити час.
	Таймер	Служить для зворотного відліку часу. Після закінчення заданого періоду лунає звуковий сигнал. **Ця функція не впливає на роботу духової шафи.**
|→|	Тривалість	Для налаштування тривалості роботи духової шафи.
→|	Кінець	Щоб встановити час виключення функції духовки.

Функції Тривалість |→| та Кінець →| можна встановлювати одночасно, якщо духовка має включитися і виключитися автоматично пізніше. У цьому разі спершу налаштуйте функцію Тривалість |→| , а потім - Кінець →| .

Настройка функцій годинника



1. Натискайте кнопку вибору, доки не загориться індикатор потрібної функції.
2. Щоб настроїти час для таймера , функції «Тривалість» |→| або «Закінчення» →| , використовуйте кнопку « **+**» або « **-**».

   Засвітиться індикатор відповідної функції.

   Після закінчення часового інтервалу почне миготіти індикатор функції і протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал.

Коли встановлено функції «Тривалість» |→| та «Закінчення» →| , духова шафа вимикається автоматично.

3. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.

Скасування функцій годинника

1. Натискайте кнопку вибору знову і знову, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
2. Натисніть і утримуйте кнопку " **-** ".

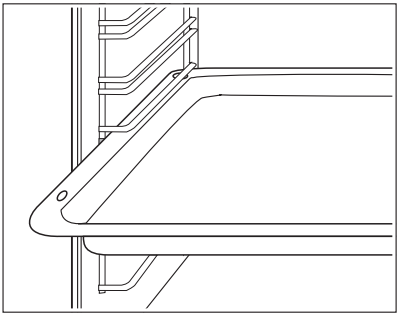
   Через кілька секунд функція годинника буде скасована.

ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

Попередження!
Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

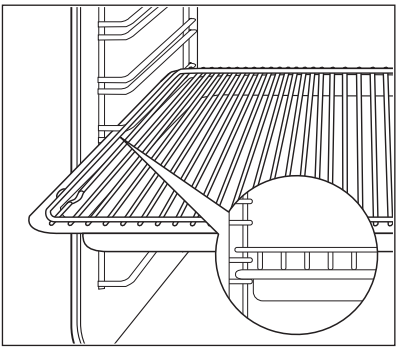
Вставлення приладдя духової шафи

Вставте всувне приладдя таким чином, аби подвійні краї знаходились ззаду духової шафи та були направлені донизу. Проштовхніть всувне приладдя між напрямними рейками одного з рівнів духової шафи.



Вставлення полички духової шафи і глибокої жаровні разом

Покладіть поличку духовки на глибоку жаровню. Проштовхніть глибоке деко для смаження між напрямними рейками одного з рівнів духовки.

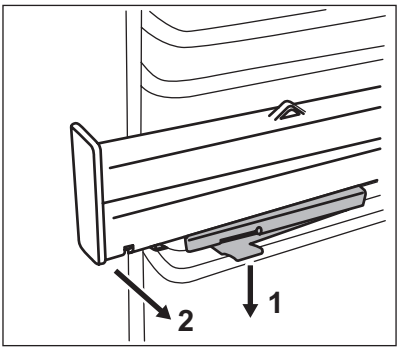


Телескопічні рейки для дека

Телескопічні рейки встановлені на 2-му та 3-му рівні полиць. Їх можна зняти і встановити на інших рівнях, окрім 4-го.

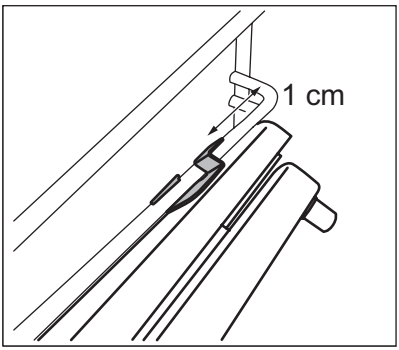
Знімання телескопічних рейок

1. Натисніть і утримуйте фіксатор, розташований на передньому кінці телескопічної рейки.
2. Зніміть передній кінець рейки з опори полиці.
3. Поверніть телескопічну рейку приблизно на 90°.
4. Зніміть задній кінець рейки з опори полиці.
5. Виконайте такі самі дії, щоб зняти другу телескопічну рейку.



Встановлення телескопічних рейок

1. Поверніть телескопічну рейку приблизно на 90°.
2. Вставте фіксатор на задньому кінці телескопічної рейки в опорну рейку. Телескопічні рейки можна встановити на будь-якому рівні полиці, окрім 4-го. Пильнуйте, щоб рейка встановлювалася із правильного боку духової шафи.
3. Поверніть рейку в правильне положення. Обмежувач, який знаходиться на одному з кінців телескопічної рейки, має бути спрямований угору.
4. Вставте рейку до самої задньої стінки духової шафи.

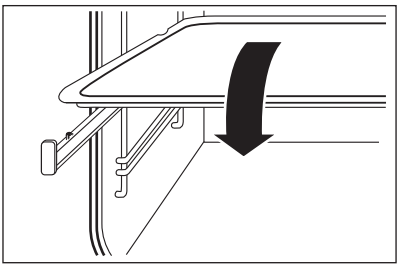


5. Натисніть на передній кінець телескопічної рейки, щоб притиснути її до опорної рейки. Якщо фіксатор на передньому кінці розташовано правильно, ви почуєте клацання.
6. Виконайте такі самі дії, щоб встановити другу телескопічну рейку. Переконайтеся, що обидві телескопічні рейки встановлені на одному рівні.

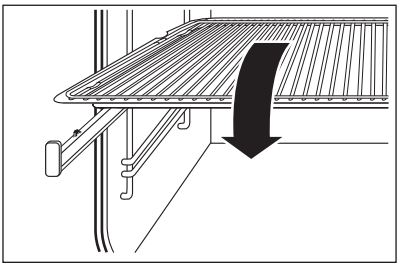
Обережно!
Забороняється мити телескопічні рейки в посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні рейки.

Телескопічні рейки - встановлення приладдя духової шафи

Встановіть пласке деко для випікання або глибоку жаровню на телескопічні рейки.



Вставлення полички духової шафи та глибокої жаровні разом
Покладіть поличку духової шафи на глибоку жаровню. Покладіть поличку духової шафи та глибоку жаровню на телескопічні рейки.



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

ДУХОВКА — КОРИСНІ ПОРАДИ

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

- Прилад має чотири рівні для встановлення поличок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Можна готувати різні страви на двох рівнях одночасно. В такому разі розмістіть полиці на рівнях 1 і 3.
- В духовці або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята приладу під час приготування страви, стійте якнайдалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин перед приготуванням страви.

- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть страви та продукти безпосередньо на днище приладу та не накривайте його компоненти алюмінієвою фольгою під час готування. Це може погіршити результати випікання та пошкодити емалеве покриття духовки.

Випікання пирогів/тортів

- Перш ніж випікати, прогрійте духовку впродовж приблизно 10 хвилин.
- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деко, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

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

Тривалість готування

Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму. Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.

Традиційне приготування

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Кондитерські вироби	250	емальоване	3	-	150	25-30
Корж	1000	емальоване	2	10	160-170	30-35
Пиріг з яблуками з дріжджового тіста	2000	емальоване	3	-	170-190	40-50

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Яблучний пиріг	1200+1200	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Тістечка	500	емальоване	2	10	160-180	25-30
Бісквіт без жиру	350	1 кругле алюмінованe деко (діаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Млинці, печені в духовці	1500	емальоване	2	-	160-170	45-55 [1)]
Курка, ціла	1350	поличка духовки на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	200-220	60-70
Курка, половина	1300	поличка духовки на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	190-210	30-35
Котлети із свинини	600	поличка духовки на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	190-210	30-35
Відкритий пиріг	800	емальоване	2	20	230-250	10-15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	емальоване	2	10-15	170-180	25-35
Піца	1000	емальоване	2	10-15	200-220	30-40

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Сирний пиріг	2600	емальоване	2	-	170-190	60-70
Швейцарський яблучний пиріг	1900	емальоване	1	10-15	200-220	30-40
Різдвяний кекс	2400	емальоване	2	10-15	170-180	55-65 [2)]
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000	1 кругле деко (діаметр: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Селянський хліб	750+750	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	1	18 [3)]	180-200	60-70
Румунський бісквіт	600+600	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50
Румунський бісквіт - традиційний рецепт	600+600	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки з дріжджового тіста	800	емальоване	2	10-15	200-210	10-15
Рулет із джемом	500	емальоване	1	10	150-170	15-20
Безе	400	емальоване	2	-	100-120	40-50
Вироби з крихкого тіста	1500	емальоване	3	10-15	180-190	25-35
Бісквіт	600	емальоване	3	10	160-170	25-35

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Масляний пиріг	600	емальоване	2	10	180-200	20-25

1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 7 хвилин.
2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 10 хвилин.
3) Встановіть температуру 250 °C для попереднього прогрівання.

Приготування з використанням вентилятора

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Кондитерські вироби	250	емальоване	3	10	140-150	20-30
Кондитерські вироби	250 + 250	емальоване	1/3	10	140-150	25-30
Кондитерські вироби	250 + 250 + 250	емальоване	1/2/3	10	150-160	30-40
Корж	500	емальоване	2	10	150-160	30-35
Корж	500 + 500	емальоване	1/3	10	150-160	35-45
Корж	500 + 500 + 500	емальоване	1/2/4 [1]	10	155-165	40-50
Пиріг з яблуками з дріжджового тіста	2000	емальоване	3	-	170-180	40-50
Яблучний пиріг	1200 + 1200	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	165-175	50-60
Тістечка	500	емальоване	2	10	150-160	20-30

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Тістечка	500 + 500	емальоване	1/3	10	150-160	30-40
Тістечка	500 + 500 + 500	емальоване	1/2/4 [1)]	10	150-160	35-45
Бісквіт без жиру	350	1 кругле алюмінованне деко (діаметр: 26 см)	1	10	150-160	20-30
Млинці, печені в духовці	1200	емальоване	2	-	150-160	30-35 [2)]
Курка, ціла	1300	поличка духовки на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	170-180	40-50
Смажена свинина	800	поличка духовки на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	170-180	45-50
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	емальоване	2	20-30	150-160	20-30
Піца	1000 + 1000	емальоване	1/3	-	180-200	30-40
Піца	1000	емальоване	2	-	190-200	25-35
Сирний пиріг	2600	емальоване	1	-	160-170	40-50
Швейцарський яблучний пиріг	1900	емальоване	2	10-15	180-200	30-40
Різдвяний кекс	2400	емальоване	2	10	150-160	35-40 [2)]

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000	1 кругле деко (діаметр: 26 см)	2	10-15	190-210	30-40
Селянський хліб	750 + 750	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	1	15-20 [3)]	160-170	40-50
Румунський бісквіт	600 + 600	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 25 см)	2/2	10-15	155-165	40-50
Румунський бісквіт - традиційний рецепт	600 + 600	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	150-160	30-40
Булочки з дріжджового тіста	800	емальоване	3	15	180-200	10-15
Булочки з дріжджового тіста	800 + 800	емальоване	1/3	15	180-200	15-20
Рулет із джемом	500	емальоване	3	10	150-160	15-25
Безе	400	емальоване	2	-	110-120	30-40
Безе	400 + 400	емальоване	1/3	-	110-120	45-55
Безе	400 + 400 + 400	емальоване	1/2/4 [1)]	-	115-125	55-65
Вироби з крихкого тіста	1500	емальоване	3	-	160-170	25-35
Бісквіт	600	емальоване	2	10	150-160	25-35

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Масляний пиріг	600 + 600	емальоване	1/3	10	160-170	25-35

1) Після того як корж на 4 рівні буде готовий, вийміть його і поставте корж на рівень 1. Випікайте протягом ще 10 хвилин.
2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 7 хвилин.
3) Встановіть температуру 250 °C для попереднього прогрівання.

Готування з конвекцією

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Час попереднього нагрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Кондитерські вироби	250	емальоване	3	10	150-160	20-30
Кондитерські вироби	250 + 250	емальоване	1/3	10	140-150	25-30
Кондитерські вироби	250 + 250 + 250	емальоване	1/2/4	10	150-160	30-35
Корж	1000	емальоване	2	10	150-160	30-40
Корж	1000 + 1000	емальоване	1/3	10	140-150	45-55
Корж	1000 + 1000 + 1000	емальоване	1 /2/ 4	10	140-150	55-65
Пиріг з яблуками з дріжджового тіста	2000	емальоване	3	10	170-180	40-50
Яблучний пиріг	1200 + 1200	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	2/3	10	170-180	50-60
Тістечка	500	емальоване	3	10	140-150	30-35
Тістечка	500 + 500	емальоване	1/3	10	140-150	25-30
Тістечка	500 + 500 + 500	емальоване	1/2/4	10	150-160	25-30

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Час попереднього нагрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Бісквіт без жиру	350	1 кругле алюмінований деко (діаметр: 26 см)	3	10	150-160	30-40
Млинці, печені в духовці	1200	емальоване	3	-	150-160	40-50[1)]
Курка, ціла	1400	поличка духової шафи на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	170-190	50-60
Котлети із свинини	600	поличка духової шафи на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	180-200	30-40
Відкритий пиріг	800	емальоване	2	15	230-250	10-15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	емальоване	3	20-30	160-170	20-30
Піца	1000 + 1000	емальоване	1/3	-	180-200	50-60
Сирний пиріг	2600	емальоване	2	-	150-170	60-70
Швейцарський яблучний пиріг	1900	емальоване	3	15	180-200	30-40
Різдвяний кекс	2400	емальоване	3	10	150-170	50-60[2)]
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000	1 кругле деко (діаметр: 26 см)	2	15	210-230	35-45
Селянський хліб	750+750	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	3	15[3)]	180-190	50-60
Румунський бісквіт	600+600	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 25 см)	2/2	10	150-170	40-50

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Час попереднього нагрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Румунський бісквіт — традиційний рецепт	600+600	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки з дріжджового тіста	800	емальоване	3	10	180-200	10-15
Булочки з дріжджового тіста	800 + 800	емальоване	1/3	10	180-200	15-20
Рулет із джемом	500	емальоване	3	10	150-170	10-15
Безе	400	емальоване	2	-	100-120	50-60
Безе	400 + 400	емальоване	1/3	-	100-120	55-65
Безе	400 + 400 + 400	емальоване	1/2/4	-	115-125	65-75
Вироби з крихкого тіста	1500	емальоване	2	10	170-180	20-30
Бісквіт	600	емальоване	2	10	150-170	20-30
Масляний пиріг	600 + 600	емальоване	1/3	10	150-170	20-30

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

Турбо гриль

Страва	Вага (г)	Рівень полички	Тривалість попереднього розігріву (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Грінка	500	3	10	230	3-5
Курка, половина	1200	2	-	200	25+25
Котлети із свинини	500	2	-	230	20+20

Функція піци

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Яблучний пиріг	1200 + 1200	2 круглих алюмінованих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	170-180	50-60
Курка, ціла	1400		2	-	165-175	55-65
Курка, половина	1350		2	-	165-175	30-35
Піца	1000 + 1000	емальоване, алюмінований	1/2[1)]	-	180-200	30
Піца	1000	емальоване	2	-	190-200	25-35
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) Через 20 хвилин поміняйте дека місцями.

Інформація про акриламіди

Важливо! Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль), акриламіди можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

Попередження!
Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.

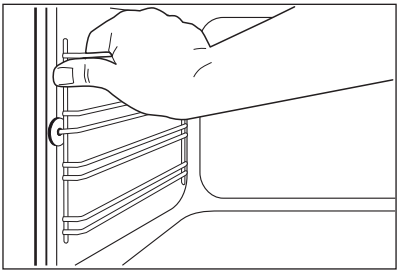
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

Опорні рейки для поличок

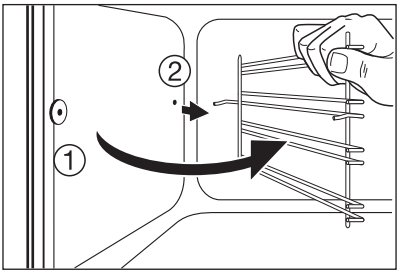
Опорні рейки можна зняти, щоб помити бічні стінки.

Знімання опорних рейок

1. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки духовки.



2. Потягніть задню частину опорної рейки від бічної стінки духовки, щоб вийняти опорні рейки.



Встановлення опорних рейок

Встановлення опорних рейок здійснюйте у зворотній послідовності.

Заокруглені кінці опорних рейок мають бути спрямовані вперед!

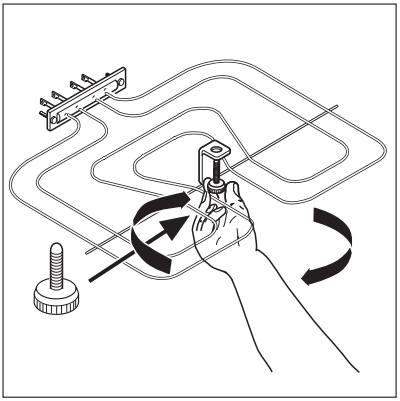
Стеля духової шафи

Гриль можна скласти вниз, щоб було зручніше чистити стелю духової шафи.

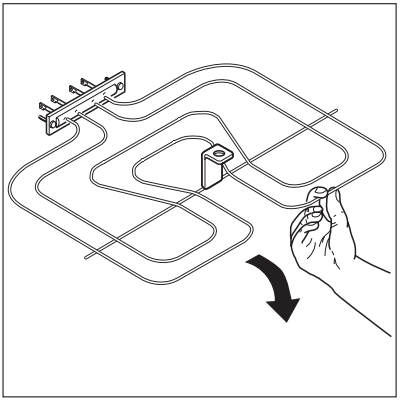
Попередження!
Перш ніж складати гриль, вимкніть прилад. Дайте приладу охолонути.
Існує ризик отримання опіків!

Складання нагрівального елемента

1. Відкрутіть гвинти, якими кріпиться гриль. Для цього скористайтеся викруткою.



2. Обережно потягніть гриль донизу, щоб дістатися верхньої частини духовки.
3. Верхню стінку духовки слід прочистити за допомогою відповідного миючого засобу і протерти насухо.
4. Стеля духовки готова до чищення.



Встановлення нагрівального елементу

1. Легенько проштовхніть гриль на місце і міцно затягніть стопорну гайку.

Правильно вставляйте нагрівальний елемент з обох боків над напрямними на внутрішніх стінках духовки.

Попередження!
Подбайте про те, щоб стопорна гайка на грилі була правильно затягнута, аби вона не випала під час експлуатації.

Чищення дверцят духової шафи

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

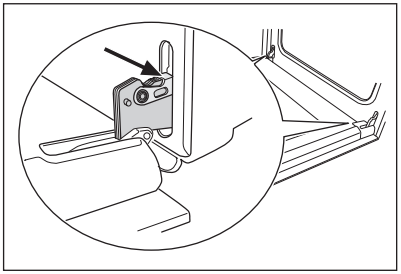
Попередження!
Відчинені та не зняті дверцята духової шафи можуть раптово зачинитися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.

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

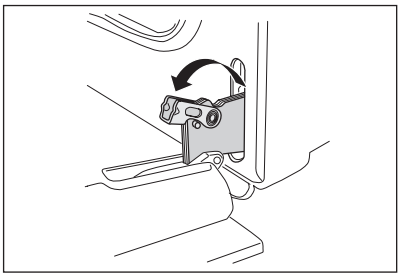
Попередження!
У разі пошкодження скляних панелей дверцят чи утворення на них подряпин скло втрачає міцність і може тріснути. Щоб запобігти цьому, їх слід замінити. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до місцевого сервісного центру.

Знімання дверцят духової шафи і скляної панелі

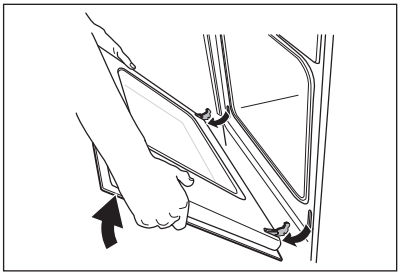
1. Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



2. Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.

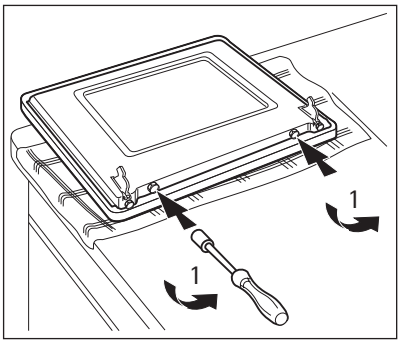


3. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед та вийміть їх із гнізд.



4. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.

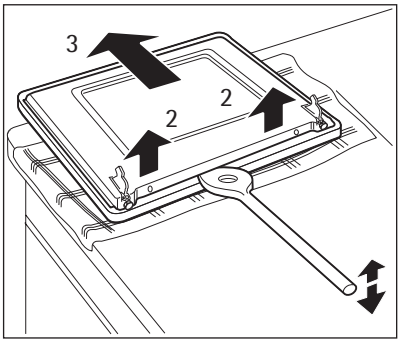
   За допомогою викрутки викрутіть 2 гвинти з нижньої кромки дверцят



⚠ Не загубіть гвинти

5. Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішню панель

   Тримайте зовнішню панель і посуньте внутрішню панель до верхньої кромки дверцят



6. Підніміть внутрішні дверцята
7. Помийте внутрішній бік дверцят

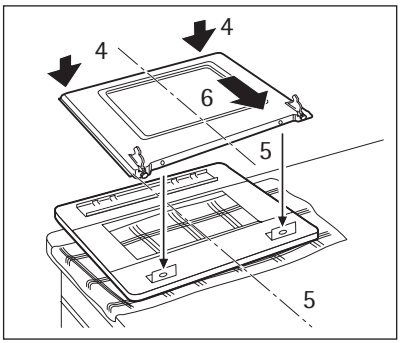
Помийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть.

⚠ **Попередження!**

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

Встановлення дверцят і скляної панелі

Після миття вставте дверцята духової шафи. Для цього виконайте вказані вище дії у зворотному порядку.

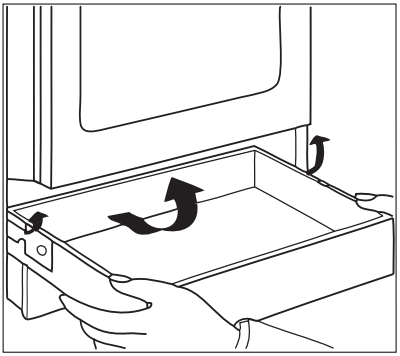


Виймання шухляди

Для полегшення чищення можна виймати шухляду з-під духовки.

Виймання шухляди

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



Вставлення шухляди

Щоб вставити шухляду виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

Попередження!

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

Лампа освітлення духової шафи

Попередження!

Існує ризик враження електричним струмом!

Перш ніж замінити лампу освітлення духової шафи:

- Вимкніть духову шафу.
- Викрутіть запобіжники на електрощиті або вимкніть рубильник.

Підстеліть тканину на дно духової шафи, щоб не розбити лампу освітлення духової шафи і скляний плафон.

Заміна лампочки / миття скляного ковпачка

1. Поверніть скляний ковпачок проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний ковпачок.
3. Замініть лампочку духовки на підходящу лампочку, що витримує температуру 300°C.
4. Встановіть на місце скляний ковпачок.

ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духова шафа не нагрівається.	Духовку не увімкнено.	Увімкніть духову шафу.
Духова шафа не нагрівається.	Не налаштований годинник.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлено необхідні налаштування.	Перевірте параметри.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духова шафа не нагрівається.	Спрацював запобіжник домашньої електропроводки (на електрощиті).	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька разів, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампочка духової шафи не працює.	Перегоріла лампочка.	Замініть лампочку духової шафи.
На страві та на внутрішній поверхні духової шафи накопичується пара або конденсат.	Страва залишалася у духовій шафі надто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.
На дисплеї відображається «12.00» і «LED».	Мало місце відключення електроенергії.	Налаштуйте годинник.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона нагрівання не гаряча, оскільки вона працювала короткий час.	Якщо зона нагрівання працювала впродовж достатнього для нагрівання часу, зверніться до сервісного центру.

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру.
Дані, необхідні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

Модель (MOD.) .....

Номер виробу (PNC) .....

Серійний номер (S.N.) .....

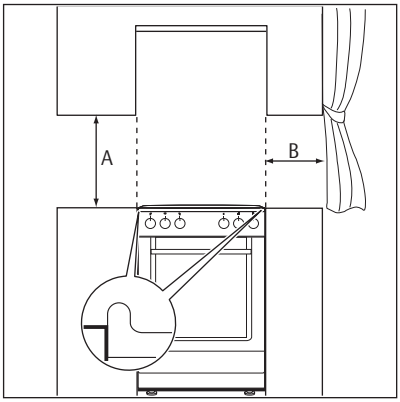
УСТАНОВКА

Попередження!
Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Розміщення приладу

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

Мінімальні відстані



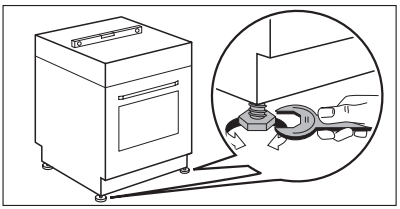
Розмір	мм
A	690
B	150

Технічні дані

Габарити	
Висота	858 мм
Ширина	500 мм
Глибина	600 мм
Загальна потужність	9135 Вт
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

Вирівнювання

Встановіть прилад на один рівень з рештою приладів за допомогою невеличких ніжок, що знаходяться знизу приладу.

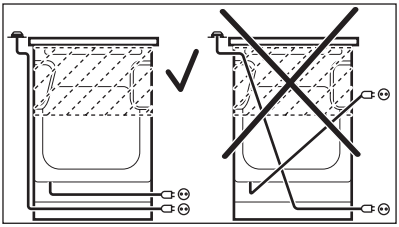


Підключення до електромережі

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

Прилад працює без електричного кабелю і вилки.
Придатний тип кабелю: H05 RR-F з належним перетином.

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



ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазина, де Ви придбали цей виріб.

Пакувальний матеріал
Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну переробку. На пластикових компонентах є маркування, наприклад, PE, PS, і т.п. Утилізуйте пакувальні матеріали у призначені для цього контейнери сміттєзбирального підприємства.

Попередження!
Щоб прилад не становив будь-якої небезпеки, перед утилізацією зробіть його непридатним для експлуатації.
Для цього вийміть штепсельну вилку з розетки й видаліть кабель під'єднання приладу до електричної мережі.

www.aeg.com/shop

892942745-B-392011

CE