



OA5CB31SM

KK Қолдану туралы нұсқаулары | **Тұмшапеш**

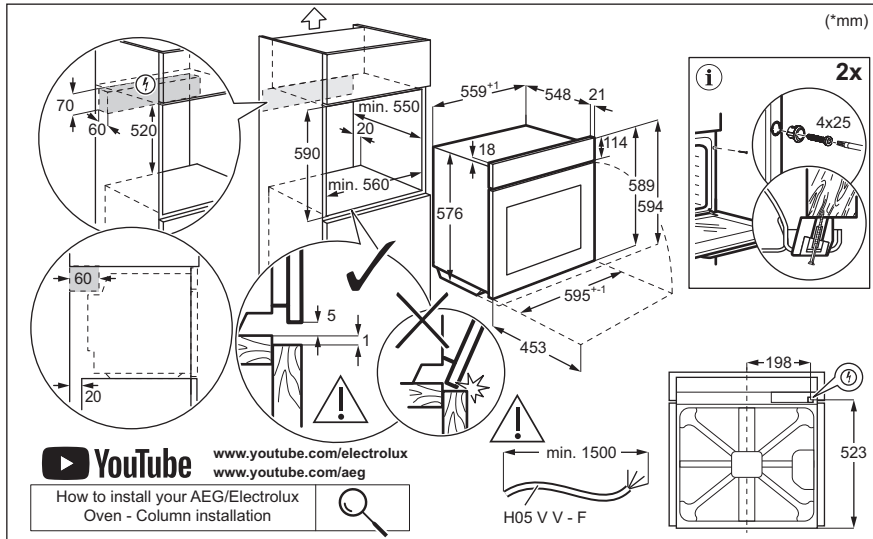
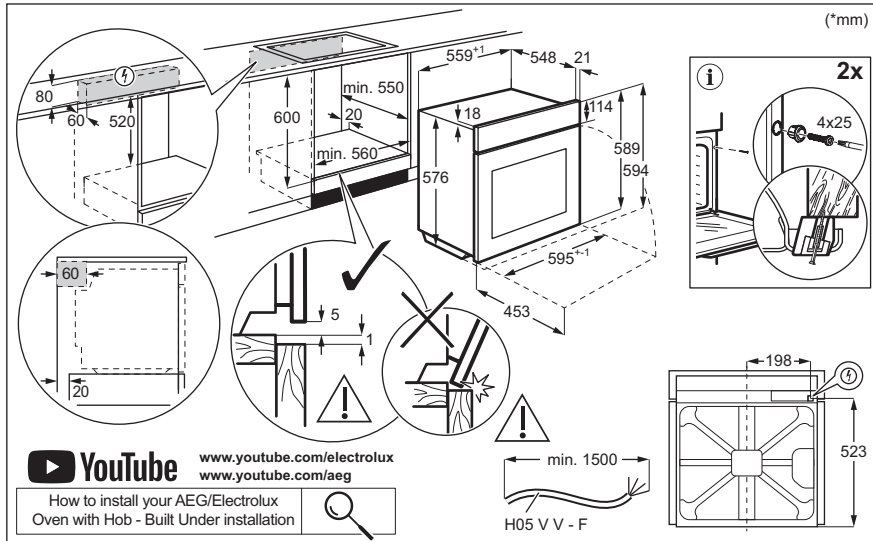
3

RU Инструкция по эксплуатации | **Духовой шкаф**

22



OPHATY / MOHTAK



AEG компаниясына қош келдіңіз! Құрылғымызды таңдағаныңызға рақмет.



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

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	5
3. ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ.....	8
4. БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ.....	8
5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....	9
6. КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ.....	9
7. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....	11
8. САФАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	11
9. АКССЕСУАРЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ.....	12
10. СӨЗКӨМЕКТЕР ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР.....	13
11. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ.....	16
12. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ.....	18
13. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ.....	19
14. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР.....	21

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

1.1 Балалар мен осал адамдар қауіпсіздігі

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

балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

- Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

1.2 Жалпы қауіпсіздік

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

- ЕСКЕРТУ: Электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздыру элементтерін немесе құрылғы қуысының бетін ұстауға болмайды.
- Керек-жарақтарды немесе тұмпапеш ыдыстарын алу немесе салу үшін әрқашан тұмпапеш қолғабын киіңіз.
- Осы құрылғыға ғана арналған тағам сенсорын (ішкі температура сенсорын) пайдаланыңыз.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін алдымен сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйір қабырғаларынан ары тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.
- Құралды тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіріп, шыны шытынап кетуі мүмкін.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату

АБАЙЛАҢЫЗ!

Осы құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Бізден веб-сайтымыздан алуға болатын орнату туралы нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжитқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Құрылғыны орнату талаптарына сәйкес ыңғайлы және қауіпсіз жерге орнатыңыз.

- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны орнатпас бұрын, құрылғы есігі кедергісіз ашылып тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғы электр салқындату жүйесімен жабдықталған. Ол электр қуат көзінен жұмыс істеуі керек.

2.2 Электр тогына қосу

АБАЙЛАҢЫЗ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электр тогына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.

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

Еуропаға арналған орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын кабель түрлері:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Кабельдің қимасын білу үшін техникалық деректер тақтайшасындағы жалпы қуатты қараңыз. Сондай-ақ мына кестені қарай аласыз:

Жалпы қуаты (Вт)	Кабель секциясы (мм ²)
ең көбі 1380	3x0.75
ең көбі 2300	3x1
ең көбі 3680	3x1.5

Жер сымы (жасыл/сары кабель) қоңыр фазалық және көк бейтарап кабельдерден 2 см ұзын болуы керек.

2.3 Пайдалану

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

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

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін өрқашан сөндіріңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашқанда абайлаңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдаланбаңыз.
- Ашық есікке күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкогольді ингредиенттерді қолданғанда, алкоголь мен ауа қоспасы пайда болуы мүмкін.

- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық оттың құрылғымен жанасуына жол бермеңіз.
- Өрқашан консервілеу үшін рұқсат етілген шыны мен банкаларды пайдаланыңыз.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Эмальдің зақымдалуын немесе өңсізденуін болдырмау үшін:
 - алюминий жуқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
 - суды тікелей ыстық құрылғыға қоймаңыз.
 - әзірлеуді аяқтағаннан кейін құрылғыда ылғалды ыдыстарды және тағамдарды сақтамаңыз.
 - керек-жарақтарды алып немесе орнатқан кезде абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындары кетпейтін дақтар қалдырады.
- Өрқашан құрылғының есігі жабық күйде әзірлеңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орнатылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаз панелінің артқы жағында жылу және ылғал жиналуы және кейін құрылғыға, корпусқа немесе еденге зақым тигізуі мүмкін. Құрылғы пайдаланудан кейін толығымен суығанша жиһаз панелін жаппаңыз.

2.4 Күту және тазалау

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақаттау, өртену немесе құрылғыға зақым келу қаупі бар.

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

2.5 Ішкі жарық

АБАЙЛАҢЫЗ!

Ток соғу қаупі бар.

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

2.6 Қызмет

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

2.7 Қоқысқа тастау



АБАЙЛАҢЫЗ!

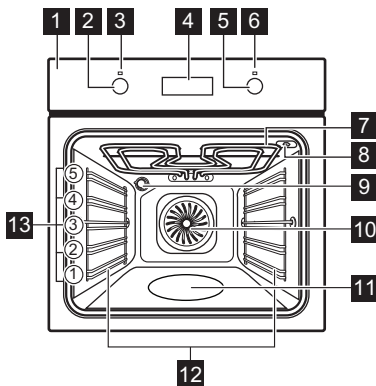
Жарақат алу немесе тұншығу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін муниципалды органға хабарласыңыз.

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр кабелін кесіп, утилизациялаңыз.

3. ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ

3.1 Жалпы шолу



- 1 Басқару тақтасы
- 2 Қыздыру функцияларының тетігі
- 3 Қуат шамы / белгісі
- 4 Дисплей
- 5 Басқару тетігі (температура үшін)
- 6 Температура индикаторы/таңбасы
- 7 Қыздыру элементі
- 8 Тағам сенсорына арналған ұяшық
- 9 Шам
- 10 Желдеткіш
- 11 Қуыстың шығыңқы жері
- 12 Сөре тірегі, алынбалы
- 13 Сөре деңгейлері

4. БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ

4.1 Құрылғыны қосу және сөндіру

Құрылғыны қосу:

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

Құрылғыны өшіру үшін: қыздыру функцияларының тетігін сөндіру қалпына бұраңыз

4.2 Сенсор алаңдары/Түймелер

— Уақытты орнату үшін.

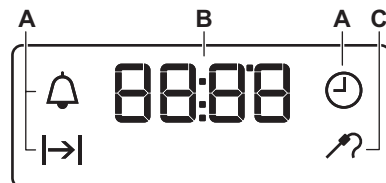


Сағат функциясын орнату.



Уақытты орнату үшін.

4.3 Дисплей



- A. Сағат функциялары
- B. Таймер
- C. Тағам сенсоры индикаторы

5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Уақытты орнату

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

1.  — уақытты орнату үшін басыңыз.
2.  — Растау үшін басыңыз немесе белгіленген тәулік уақыты 5 секундтан кейін автоматты түрде сақталады.

5.2 Бастапқы алдын ала қыздыру және тазалау

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

1. Құрылғыдан барлық аксессуарды және алынбалы сөре тірегі алыңыз.
2.  функциясын орнатыңыз. Максималды температураны орнатыңыз. Құрылғыны 1 сағ бойы жұмыс істетіңіз.
3.  функциясын орнатыңыз. Максималды температураны орнатыңыз. Құрылғыны 15 мин бойы жұмыс істетіңіз.
4.  функциясын орнатыңыз. Максималды температураны орнатыңыз. Құрылғыны 15 мин бойы жұмыс істетіңіз.
5. Құрылғыны өшіріп, ол суығанша күтіңіз.
6. Құрылғы мен аксессуарларды тек микроталшықты шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.
7. Аксессуарларды және алынбалы сөре тіректерін бастапқы орнына қойыңыз.

6. КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Қыздыру функциялары



Шам

Шамды қосу.



Ылғалды желдеткішпен пісіру

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

SteamBake

Тағамдарды булауға арналған. Бұл функцияны пісіру уақытының ұзақтығын азайту және тағамдағы дәрумендер мен қоректік заттарды сақтау үшін пайдаланыңыз. Функцияны таңдаңыз да, температураны 130°C – 230°C градус аралығына қойыңыз.



Дәстүрлі пісіру / Каталитиз

Тағамды бір сөре деңгейінде пісіру және қуыру үшін. / Каталитикалық тазалауды қосу. Каталитикалық тазалау туралы қосымша ақпарат алу үшін «Күту және тазалау» тарауын қараңыз.



Астыңғы қыздыру

Түбі қытырлақ күлшелерді пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.



Шын желдеткішпен пісіру

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



Жылдам гриль

Жұқа етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау.



Турбо гриль

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



Пицца функциясы

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

6.2 Мыналар туралы ескертпелер: Ылғалды желдеткішпен пісіру

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

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

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

6.3 Қыздыру функциясын орнату

1. Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.
2. Температура.

3. Пісіру аяқталғанда, құрылғыны өшіру үшін тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

6.4 Функцияны орнату: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС

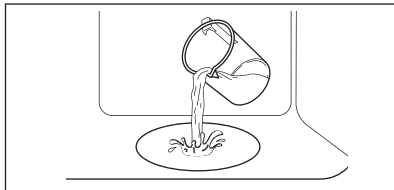
Бұл функция тағам пісіру барысында ылғалдылықты арттырады.



АБАЙЛАҢЫЗ!

Күйіктер және құрылғыны зақымдау қаупі бар.

1. Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз.
2. Корпустың белгіленген деңгейіне дейін су құйыңыз.



Корпустың белгіленген деңгейінің ең көп сыйымдылығы — 250 мл. Тағам пісіру барысында немесе құрылғы ыстық тұрғанда корпусты белгіленген жеріне дейін толтырмаңыз.

3. Функцияны орнатыңыз:
4. Температураны орнату үшін бақылау тетігін бұраңыз.
5. Ылғалды туғызу үшін бос құрылғыны 10 мин алдын ала қыздырыңыз.
6. Тағамды құрылғының ішіне салыңыз. Тағамды пісіру кезінде пеш есігін ешқашан ашпаңыз.
7. Құрылғыны өшіру үшін қыздыру функцияларының тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.
8. Функция аяқталғаннан кейін есікті абайлап ашыңыз. Шыққан ылғал күйдіруі мүмкін.
9. Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Қуыстың шығыңқы жерінен қалған суды кетіріңіз.

7. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

7.1 Желдеткіш

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, құрылғы беттерін салқын ұстау үшін, желдеткіш автоматты түрде қосылады. Құрылғыны сөндірсеңіз, желдеткіш құрылғы салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

7.2 Қауіпсіздік термостаты

Тұмшапеш дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты

қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшапеш тоқты кідіртуге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайта автоматты түрде қосылады.

8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

8.1 Сағат функцияларының кестесі

	Тәулік уақыты Тәулік уақытын орнату, өзгерту немесе тексеру үшін.
	Ұзақтық Құрылғының жұмыс істеу ұзақтығын орнату.
	Минут сайынғы дыбыс Кері санақты орнатуға арналған. Бұл функция құрылғының қызметіне әсер етпейді. бұл функцияны кез келген уақытта, сондай-ақ құрылғы өшірулі кезде орнатуға болады.

8.2 Параметр: Тәулік уақыты

1.  — тәулік уақытын өзгерту үшін қайта-қайта басыңыз.  - жыпылықтайды.
2.  ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.

Шамамен 5 сек-тан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.

 индикаторы құрылғыны электр қуатына қосқан кезде, ток сөніп қалғанда немесе таймер орнатылмаған кезде

жыпылықтайды.  ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.

8.3 Параметр: Ұзақтық

1. Қыздыру функциясын және температураны орнатыңыз.
2.  — қайта-қайта басыңыз.  - жыпылықтайды.
3.  ,  — орнату үшін басыңыз: Ұзақтық көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

Дисплейде  белгішесі көрсетіледі.  — орнатылған уақыт аяқталғанда жыпылықтайды. Сигнал естіліп, құрылғы өшеді.

4. Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.
5. Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

8.4 Параметр: Минут сайынғы дыбыс

1.  — қайта-қайта басыңыз.  - жыпылықтайды.
2.  ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.

Функция 5 сек-тан кейін автоматты түрде іске қосылады. Орнатылған уақыт аяқталғанда сигнал естіледі.

3. Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.
4. Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

8.5 Бас тарту: Сағат функциялары

1.  — сағат функциясының таңбасы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.

2. — түймесін басып тұрыңыз. Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін өшеді.

9. АКССЕССУАРЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

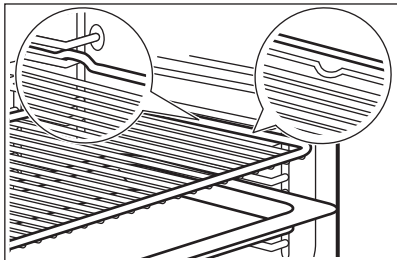
9.1 Керек-жарақтарды енгізу

Аксессуарлар модельге байланысты қолжетімді. Құрылғымен бірге жеткізілетін аксессуарларды пайдалану жолын тексеру үшін QR кодын сканерлеңіз. Қосымша аксессуарларға бөлек тапсырыс беруге болады. Қосымша ақпарат алу үшін жергілікті жеткізушіңізге хабарласыңыз.



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

Аксессуарды (сым сөре/науа) сөре тірегінің бағыттағыштарының арасына салыңыз. Сөре пештің ішкі бөлігінің артқы жағына тиіп тұрғанына және аяғы төмен қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.



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

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

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

9.2 Тағам сенсоры

Ол тағамның ішіндегі температураны өлшейді.

Екі түрлі температураны орнату керек:

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

Ұсыныстар:

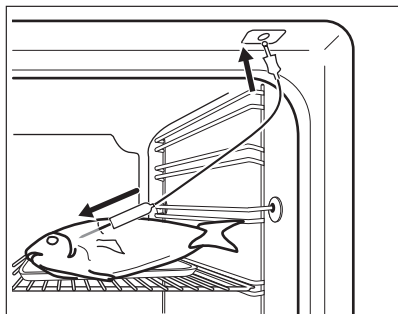
- Тағам қоспалары бөлме температурасында болуы керек.
- Оны сұйық тағамдар үшін пайдаланбаңыз.
- Пісіру кезінде тағам сенсорының инесі ыдысқа толығымен салынуы керек.

Пісіру: Тағам сенсоры

АБАЙЛАҢЫЗ!

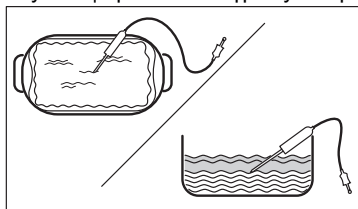
Тағам сенсоры ысып кететіндіктен, сөре тіректері қызып кеткендіктен, күйіп қалу қаупі бар. Тағам сенсорының тетігін жалаң қолмен ұстамаңыз. Әрдайым тұмшапеш қолғаптарын пайдаланыңыз.

1. Тағам сенсорын ыдыстың ішіне салыңыз:
ет, құс және балық
Тағам сенсорының бүкіл инесін ет немесе балықтың ортасына оның ең қалың жеріне салыңыз.



Пісірме

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



2. Тағам сенсорын құрылғының ішінде орналасқан ұяшыққа қосыңыз. "Өнім сипаттамасы" бөлімін қараңыз.

🔌 ішкі температура сенсорының индикаторы жыпылықтайды.

3. Мынаны басыңыз: Тағамның ішкі температурасын орнату үшін $+$ немесе $-$ пернесін түртіңіз. Температураны 30°C градустан 99°C дейін орнатуға болады.

4. Қыздыру функциясын және қажет болса, тұмшапеш температурасын орнатыңыз.

Тағам орнатылған температураға жеткенде, дыбыстық сигнал беріледі. Сигналды тоқтату үшін кез келген белгіні басыңыз. Тағамның жақсы әзірленгеніне көз жеткізу үшін әзірлеуді жалғастыруды таңдауға болады.

5. Құрылғыны сөндіріңіз.

6. Тағам сенсорының ашасын ұяшықтан суырып, тағамды құрылғыдан алыңыз.

Тағам пісіру барысында температураны кез келген уақытта өзгерте аласыз. Тағамның ішкі температурасын орнату үшін $\odot$ түймесін басыңыз.

10. СӨЗКӨМЕКТЕР ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР

10.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

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

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

Сөренің деңгейлерін тұмшапештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Арнайы рецептіге арналған параметрлерді таба алмасаңыз, ұқсас біреуін пайдаланыңыз.

Қуат үнемдеуге қатысты кеңестерді «Қуат тиімділігі» тарауынан қараңыз.

Кестелерде пайдаланылған белгілер:

	Тағам түрі
	Қыздыру функциясы
$^{\circ}\text{C}$	Температура
	Аксессуар

	Сөренің орналасуы
	Пісіру уақыты (мин)

10.2 Ылғалды желдеткішпен пісіру — ұсынылатын керек-жарақтар

Күңгірт және шағылыспайтын қалыптар мен контейнерлерді қолданыңыз. Олар ашық түсті және шағылыстыратын ыдысқа қарағанда жылуды жақсы сіңіреді.

- **Пицца ыдысы** — күңгірт, шағылыспайтын, диаметрі 28см

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

10.3 Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі ұсыныстамаларды орындаңыз.

		°C		
Тәтті булочкалар, 12 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	175	3	40 - 50
Нан орамдары, 9 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45
Мұздатылған пицца, 0,35 кг	тор сөре	180	2	45 - 55
Швейцар рулеті	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Брауни	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	45 - 50
Суфле, 6 дана	тор сөреге қойылған керамика қалып	190	3	45 - 55
Қолсыма флан негізі	тор сөреге қойылған флан негізі	180	2	35 - 45
Виктория сэндвичі	тор сөреге қойылған пісірме табақ	170	2	35 - 50
Жұмсақ пісірілген балық, 0,3 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45
Тұтас балық еті, 0,2 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	25 - 35
Балық сүбесі, 0,3 кг	тор сөреге қойылған пицца ыдысы	170	3	30 - 40
Жұмсақ пісірілген ет, 0,25 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	35 - 45
Кәуап, 0,5 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	40 - 50
Печенье, 16 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	150	2	30 - 45

		°C		
Макарондар, 20 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	45 - 55
Маффин, 12 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Қышқыл дәмді кондитерлік өнімдер, 16 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	35 - 45
Үгілмелі қыртысты печенье, 20 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	150	2	40 - 50
Тарталетка, 8 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Көкөністер, жұмсақ пісірілген, 0,4 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45
Вегетариан омлеті	тор сөреге қойылған пицца ыдысы	180	3	35 - 45
Жерорта теңізі көкөністері, 0,7 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	4	35 - 45

10.4 Сынақ жүргізу мекемелеріне арналған ақпарат

Сынақтар IEC 60350-1 сәйкес өткізіледі.

				°C	
Шағын кекстер, әр науада 20	Дәстүрлі пісіру	Пісіру науасы	3	170	20 - 35
Шағын кекстер, әр науада 20	Шын желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	3	150 - 160	20 - 35
Шағын кекстер, әр науада 20	Шын желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	2 және 4	150 - 160	20 - 35
Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып	Дәстүрлі пісіру	Тор сөре	2	180	70 - 90
Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып	Шын желдеткішпен пісіру	Тор сөре	2	160	70 - 90
Майлылығы төмен бисквит торты, торт қалыбының диагоналі Ø26 см ¹⁾	Дәстүрлі пісіру	Тор сөре	2	170	40 - 50
Майлылығы төмен бисквит торты, торт қалыбының диагоналі Ø26 см ¹⁾	Шын желдеткішпен пісіру	Тор сөре	2	160	40 - 50

					
Майлылығы төмен бисквит торты, торт қалыбының диагоналі Ø26 см 1)	Шын желдеткішпен пісіру	Тор сөре	2 және 4	160	40 - 60
Шала ашыған нан	Шын желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	3	140 - 150	20 - 40
Шала ашыған нан	Шын желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	2 және 4	140 - 150	25 - 45
Шала ашыған нан	Дәстүрлі пісіру	Пісіру науасы	3	140 - 150	25 - 45
Тост 1)	Гриль	Тор сөре	4	макс.	1 - 5

1) Құрылғыны алдын ала 10 минут қыздырып алыңыз.

11. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

11.1 Тазалау туралы ескертпелер

Жуғыш заттар

- Құрылғының алдыңғы жағын тек микроталшықты шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз. Науа корпусының айналасындағы есік тығыздағышын тазалаңыз және тексеріңіз.
- Металл беттерді тазалау үшін, тазартқыш ерітіндіні пайдаланыңыз.
- Дақтарды жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалағышты каталитикалық беттерде қолдануға болмайды.

Күнделікті қолдану

- Құрылғының ішін әр пайдаланып болған сайын тазалаңыз. Жиналған май немесе басқа қалдық өртке әкелуі мүмкін.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін. Бұды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында кемінде 10 минут жұмыс істетіңіз. Тағамды құрылғыда 20 минуттан артық сақтамаңыз. Құрылғының ішін әр пайдаланғаннан

кейін тек микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз.

Керек-жарақтар

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

11.2 Қуыс бедерін тазалау

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



Мына функция үшін: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС тұмшапешті 5–10 пісіру циклы сайын тазалаңыз.

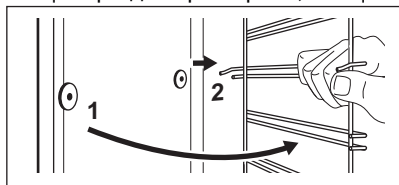
1. Қуыс бедеріне 250 мл ақ сірке суын немесе лимон қышқылын құйыңыз. Құрамында ешбір қоспасы жоқ, ең көбі 6% қышқылдық сірке суын пайдаланыңыз.

2. Сірке суымен әктас қалдықтарын қоршаған ортаның температурасында 30 минут бойы ерітіңіз.
3. Қуысты жылы сумен және жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

11.3 Сөре тіректерін

Құрылғыны тазалау үшін сөре тіректерін алыңыз.

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



4. Сөре сырғыпаларын кері бағытта орнатыңыз.

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

11.4 Каталитикалық желдеткіш қақпағы

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

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

1. Құрылғыны өшіріп, ол суығанша күтіңіз.
2. Барлық аксессуарды.
3. Пеш едені мен ішкі есік әйнегі жылы сумен, жұмсақ шүберекпен және жұмсақ жуғыш құралмен тазалаңыз.
4. Функцияны орнатыңыз: көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
5. Температураны орнатыңыз. 250°C.

Ұзақтығы: 1 сағ

6. Құрылғы суыған кезде, пештің ішкі бөлігін ылғал жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

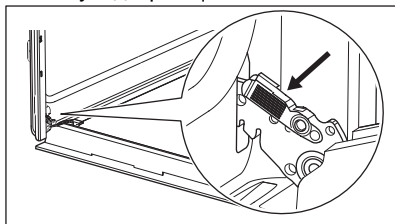
11.5 Есікті алу және орнату

Тұмшاپеш есігінің екі шыны панелі бар. Тазалау үшін тұмшاپеш есігін және ішкі шыны панельді алуға болады. Шыны панельдерді алу алдында "Есікті алу және орнату" тармағындағы нұсқауды толық оқыңыз.

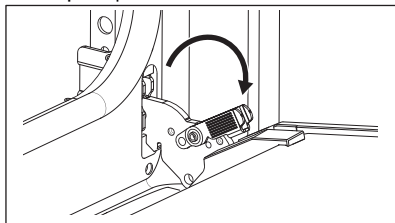
САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Құрылғыны шыны панельдерсіз пайдаланбаңыз.

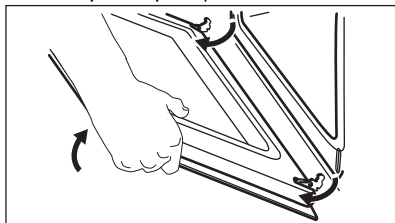
1. Есікті толығымен ашып, топсалардың екеуін де ұстаңыз.



2. Ілмектерді көтеріп, бекітілгенше тартыңыз.

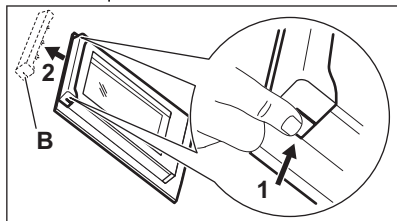


3. Тұмшاپештің есігін бірінші ашылу күйіне дейін жартылай жабыңыз. Содан соң есікті ұясынан шығарып алу үшін көтеріп, тартыңыз.

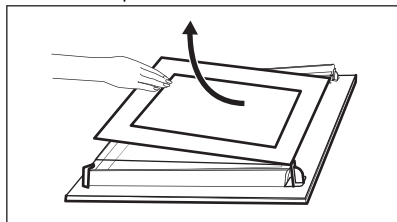


4. Есікті тұрақты беттегі жұмсақ шүберекке қойыңыз.
5. Есік жақтаушасының жоғарғы жағын **B** қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да,

ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.



- Есікті алу үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.
- Есіктің шыны панелін үстіңгі шетінен ұстап тұрып, абайлап тартып шығарыңыз. Шынының тіректерден толығымен босап шыққанына көз жеткізіңіз.

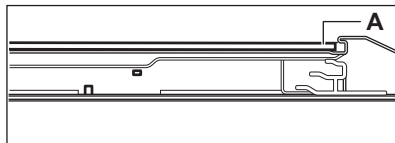


- Шыны панельдерді сабынды сумен тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.
 - Тазалап болғаннан кейін шыны панельді және тұмшапештің есігін орнатыңыз.
- Есік дұрыс орнатылса, ілмектерді жабу кезінде бекітілген дыбысты естисіз. Экранды басып шығару аймағы есіктің ішкі жағына қарап тұруы керек. Орнатып

болғаннан кейін шыны панельдің жақтауының басылған жазуы бар беткі жағы қолмен ұстағанда бұдыр болмауы керек.

Есіктің жақтауы дұрыс орнатылса, сырт еткен дыбыс естіледі.

Ішкі шыны панельді **A** орындарына дұрыс салыңыз.



11.6 Шамды ауыстыру

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Ток соғу қаупі бар.
Шам ыстық болуы мүмкін.

- Құрылғыны өшіріп, ол суығанша күтіңіз.
- Құрылғыны электр желілерден ажыратыңыз.
- Шүберекті пештің еденіне қойыңыз.

⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Шамда күюден май қалдықтары қалмауы үшін галогендік шамды әрқашан шүберекпен ұстаңыз.

Артқы шам

- Алу үшін шыны қақпақты бұраңыз.
- Шыны қақпағын тазалаңыз.
- Шамды үйлесімді 300 °C қызуға төзімді шамға ауыстырыңыз.
- Шыны қақпағын орнатыңыз.

12. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

12.1 Не істерсіз, егер...

Осы кестеде көрсетілмеген кез келген жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Себеп және жөндеу құралы
Құрылғы қызбай тұр.	Сақтандырғыш күйіп кеткен. Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болмағанын тексеріңіз. Егер мәселе жойылмаса, білікті электршіге хабарласыңыз.
Тағам сенсоры жұмыс істемейді.	Тағам сенсоры ашасы розеткаға толығымен салынбаған.
Есіктің тығыздағышы зақымдалған.	Құрылғыны пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Дисплейде "00:00" немесе "12:00" көрсетіледі.	Электр қуаты өшіп қалды. Тәуліктің уақытын орнатыңыз. «Бірінші пайдалану алдында» тарауын қараңыз.
Су қуыстың шығыңқы жерінен жылыстайды.	Қуыс шығыңқы жерінде су тым көп. Құрылғыны сөндіріп, оның суық екенін тексеріңіз. Суды шүберекпен немесе ысқышпен сүртіңіз. Суды дұрыс мөлшерде қосыңыз. «Күнделікті пайдалану», «Функцияны орнату» тарауын қараңыз: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС.
Функцияның қанағаттанарлық емес пісіру өнімділігі: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС .	Қуыстың шығыңқы жеріне су толтырылмаған. Суды дұрыс мөлшерде қосыңыз. «Күнделікті пайдалану», «Функцияны орнату» тарауын қараңыз: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС.

Мәселе	Себеп және жөндеу құралы
Шам жұмыс істемейді.	Шам күйіп кеткен. Шамды ауыстырыңыз. «Қуту және тазалау», «Шамды ауыстыру» бөлімін қараңыз.

12.2 Қызмет көрсету туралы деректер

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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

Деректерді мына жерге жазуды ұсынамыз:

Модель (MOD.) :

Өнім нөмірі (PNC):

Сериялық нөмір (S.N.):

13. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ

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

Жабдықтаушының аты	AEG
Модель идентификаторы	OA5CB31SM 949499361
Қуат тиімділігі индексі	95.3
Қуат тиімділігі сыныбы	A
Дәстүрлі режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0.95 кВт-сағ/цикл
Желдеткіш режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0.81 кВт-сағ/цикл
Сызаттардың саны	1
Жылу көзі	Электр қуаты
Дыбыс деңгейі	72 л
Пештің түрі	Кіріктірілген тұмшاپеш
Салмағы	29.4 кг

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

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

Күту режимінде пайдаланылатын қуат	0.8 Вт
Құралдың қолданылатын төмен қуат режиміне автоматты түрде жетуі үшін қажетті ең көп уақыт	20 мин

13.3 Қуатты үнемдеу кеңестері

Төмендегі кеңестер құрылғыны пайдалану кезінде қуат үнемдеуге көмектеседі.

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

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

Арнайы ұсынылмаса, пісіру алдында құрылғыны алдын ала қыздырмаңыз.

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

Желдеткішпен пісіру

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

Қалдық қызу

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

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

Тағамды жылы ұстау

Қалдық қызуды таңдап, тағамды жылы күйінде ұстау үшін ең төменгі ықтимал температураны таңдаңыз.

Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция.

14. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

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

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

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



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:

www.aeg.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	22
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	25
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	28
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	28
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	28
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	29
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	30
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	31
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	31
10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	33
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	36
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	38
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	39
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	41

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

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

1.2 Общая безопасность

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

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

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

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

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

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 1380	3х0.75
максимум 2300	3х1
максимум 3680	3х1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.

- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

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

2.5 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых

приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

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

2.7 Утилизация



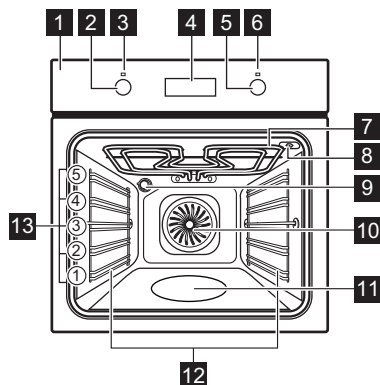
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Индикатор/символ включения
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (для температуры)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Нагревательный элемент
- 8 Гнездо для подключения термощупа
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Выемка камеры
- 12 Съёмная опора противня
- 13 Положения противня

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Включение и выключение прибора

Чтобы включить прибор:

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

Чтобы выключить прибор: поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.» [0].

4.2 Сенсоры / Кнопки

— Установка времени.

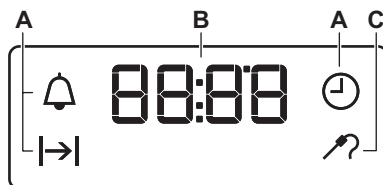


Установка функции часов.



Установка времени.

4.3 Дисплей



A. Функции часов

B. Таймер

C. Индикация термощупа

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Установка текущего времени

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

1. — нажимайте для установки времени.
2. Нажмите для подтверждения, или установленное текущее время будет автоматически сохранено через 5 секунд.

5.2 Первый предварительный разогрев и очистка

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

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.

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

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы нагрева



Освещение

Включение лампы.



Влажная конвекция

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



SteamBake

Приготовление на пару блюд. Используйте эту функцию для сокращения времени приготовления и сохранения витаминов и питательных веществ в продуктах. Выберите данную функцию и установите температуру в диапазоне от 130 °C до 230 °C.



Традиционное приготовление / Катал.чистка

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне. / Для включения каталитической очистки. Более подробную информацию о каталитической чистке см. в главе «Уход и очистка».



Нижний нагрев

Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.



Горячий воздух

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



Большой гриль

Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.



Турбо-гриль

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



Функция Пицца

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

6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

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

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

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

6.3 Настройка режима нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Поверните ручку управления, чтобы выбрать температуру.
3. Для выключения прибора по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».

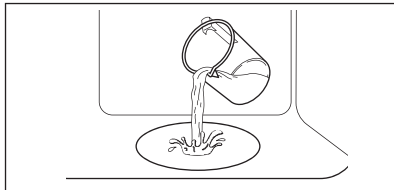
6.4 Установка функции: Горячий воздух ПЛЮС

Данная функция повышает влажность во время приготовления.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск ожогов и повреждения прибора.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой.



Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры прибора во время приготовления или когда прибор горячий.

3. Установите функцию:
4. Задайте температуру поворотом ручки управления.
5. Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение примерно 10 мин для создания влажности.
6. Поставьте в прибор. Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.
7. Для выключения прибора поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».
8. По окончании работы функции осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.
9. Убедитесь, что прибор остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Вентилятор охлаждения

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

7.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при

необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова

включается; включение происходит автоматически.

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Таблица «Функции часов»

	Установка времени суток Установка, изменение или проверка времени суток.
	Продолж. Установка продолжительности работы прибора.
	Таймер Установка обратного отсчета. Данная функция не влияет на работу прибора. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен.

8.2 Установка: Установка времени суток

1. Изменение времени суток производится многократным нажатием .  — мигает.
2. ,  — нажимайте для установки времени.

Приблизительно через 5 сек мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.
При подключении прибора к электросети после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает . Для установки времени нажимайте  и .

8.3 Установка: Продолж.

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.

2. Несколько раз нажмите .  — мигает.

3. Нажмите  или , чтобы выбрать: Продолж..

На дисплее отображается . По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и прибор выключится.

4. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
5. Поверните ручки на отметку «Выкл».

8.4 Установка: Таймер

1. Несколько раз нажмите .  — мигает.
2. ,  — нажимайте для установки времени.

Функция запускается автоматически через 5 сек. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

3. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
4. Поверните ручки на отметку «Выкл».

8.5 Для отмены: Функции часов

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигает символ часов.
2. Нажмите и удерживайте . Через несколько секунд функция часов будет отключена.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

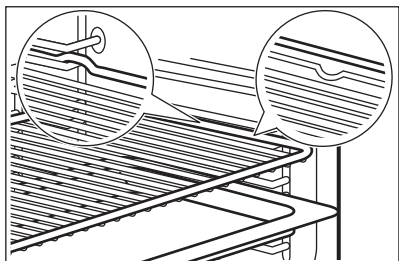
9.1 Установка принадлежностей

Доступные аксессуары зависят от модели. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.



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

Вставьте аксессуар (решетку/противень) между направляющими планками духового шкафа. Убедитесь, что решетка касается задней части внутренней камеры духового шкафа, а опоры смотрят вниз.



Если противень имеет скос, расположите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Если на аксессуаре есть надпись, убедитесь, что она обращена к вам.

Если вы используете противень с отверстиями, поместите еще один противень под ним для сбора капель жидкости.

9.2 Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

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

-  - температуру внутри продукта.

Рекомендации:

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

Приготовление при помощи: Термощуп

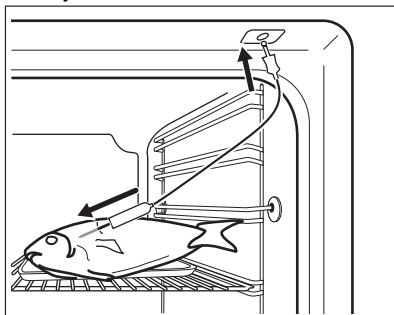
ВНИМАНИЕ!

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

1. Вставьте термощуп в блюдо:

Мясо, птица и рыба

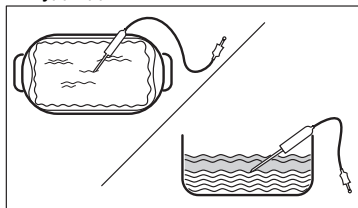
Вставьте наконечник термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав его самую толстую часть.



Запеканки

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

термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.



2. Вставьте вилку термощупа в гнездо, расположенное внутри прибора. См. «Описание продукта».

Индикатор термощупа  мигает.

3. Нажмите: Нажмите **+** или **-**, чтобы задать температуру внутри продукта. Можно задать температуру от 30 °C до 99 °C().

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

Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа. После этого вы сможете продолжить приготовление, доведя блюдо до полной прожаренности/пропекания.

5. Выключите прибор.

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

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры. Для изменения заданной температуры внутри продукта нажмите .

10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

10.1 Рекомендации по приготовлению

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

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

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

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

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева

°C	Температура
	Аксессуар
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

10.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

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

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

10.3 Влажная конвекция

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

		°C		
Сладкие булочки, 12 шт.	стандартный противень или поддон	175	3	40 - 50
Рулеты, 9 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	35 - 45
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	180	2	45 - 55
Швейцарский рулет	стандартный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	стандартный противень или поддон	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	190	3	45 - 55
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	35 - 45
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	стандартный противень или поддон	180	2	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	стандартный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	170	3	30 - 40
Тушеное мясо, 0,25 кг	стандартный противень или поддон	180	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	стандартный противень или поддон	180	3	40 - 50
Печенье, 16 шт.	стандартный противень или поддон	150	2	30 - 45
Макароны, 20 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	45 - 55
Маффины, 12 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочно-го теста, 20 шт.	стандартный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	30 - 40
Овощи, тушеные, 0,4 кг	стандартный противень или поддон	180	2	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45

		°C		
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	стандартный противень или поддон	180	4	35 - 45

10.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				°C	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45
Тосты ¹⁾	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5

¹⁾ Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

11. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке

Чистящие средства

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

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

Аксессуары

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

11.2 Очистка выемки камеры

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



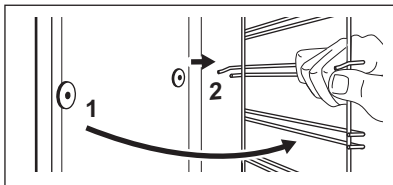
Для функции: При использовании режимов Горячий воздух ПЛЮС очистку духового шкафа необходимо проводить каждые 5–10 циклов приготовления.

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

11.3 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

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



4. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

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

11.4 Крышка вентилятора с каталитическим покрытием

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

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

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
 2. Извлеките все аксессуары.
 3. Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.
 4. Установите функцию: .
 5. Установите температуру: 250 °C.
- Продолжительность:** 1 ч
6. Когда прибор остынет, протрите камеру духового шкафа влажной мягкой тканью.

11.5 Снятие и установка дверцы

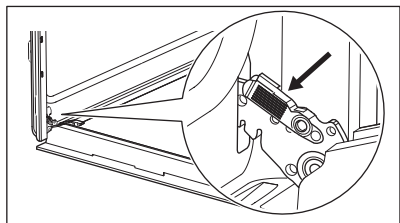
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



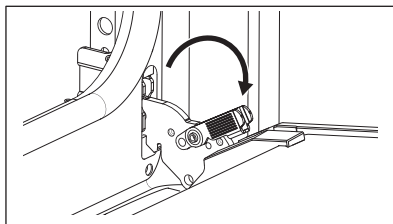
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

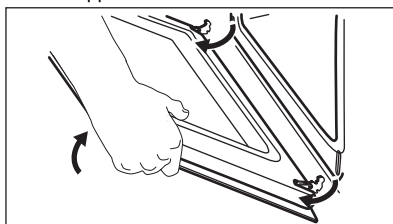
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



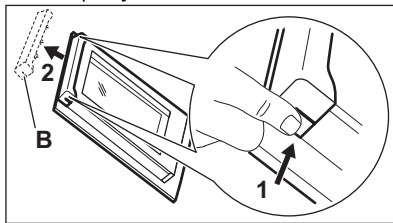
2. Поднимите и потяните защелку до щелчка.



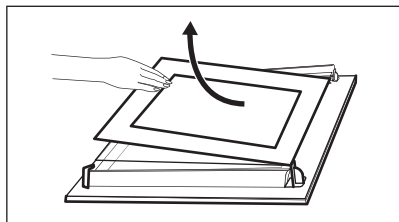
3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
5. Возьмитесь за дверную планку В на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



6. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
7. Возьмитесь за верхний край стеклянной панели дверцы и осторожно вытяните ее. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.

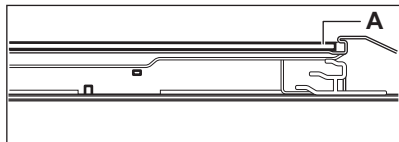


8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
9. После очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.

Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздается щелчок. Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели в области надписей не является грубой на ощупь.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.

Убедитесь, что внутренняя стеклянная панель **A** правильно установлена в соответствующие направляющие.



11.6 Замена лампы

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всегда держите галогенную лампу тканью, чтобы предотвратить обгорание жира на лампе.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.
4. Установите стеклянную крышку.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема

Причина и способ ее устранения

Прибор не выполняет нагрев.

Сработал предохранитель. Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному электрику.

Проблема	Причина и способ ее устранения
Функция Термошуп Не работает.	Штекер Термошуп не полностью вставлен в гнездо.
Повреждено уплотнение дверцы.	Не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее отображается символ "00:00" или "12:00".	Сбой электропитания. Установка Времени Суток. См. раздел «Перед первым использованием».
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа. Выключите прибор и убедитесь, что он остыл. Протрите воду тканью или губкой. Налейте надлежащее количество воды. См. главу «Ежедневное использование», раздел об установке функции Горячий воздух ПЛЮС.
Неудовлетворительные результаты приготовления при использовании функции: Горячий воздух ПЛЮС .	В выемке камеры прибора нет воды. Налейте надлежащее количество воды. См. главу «Ежедневное использование», раздел об установке функции Горячий воздух ПЛЮС.

Проблема	Причина и способ ее устранения
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела. Замените лампу. См. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы».

12.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

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

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.):

Продуктовый номер (PNC):

Серийный номер (S.N.):

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	AEG
Модель	OA5CB31SM 949499361
Индекс энергоэффективности	95.3
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме	0.95 кВт·ч/цикл

Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.81 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	29.4 кг
IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.	

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

Энергопотребление в режиме ожидания	0.8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

13.3 Советы по энергосбережению

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

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

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

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

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

Приготовление с использованием вентилятора

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

Остаточное тепло

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

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

Сохранение пищи в теплом состоянии

Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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





