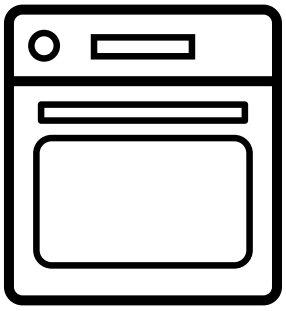
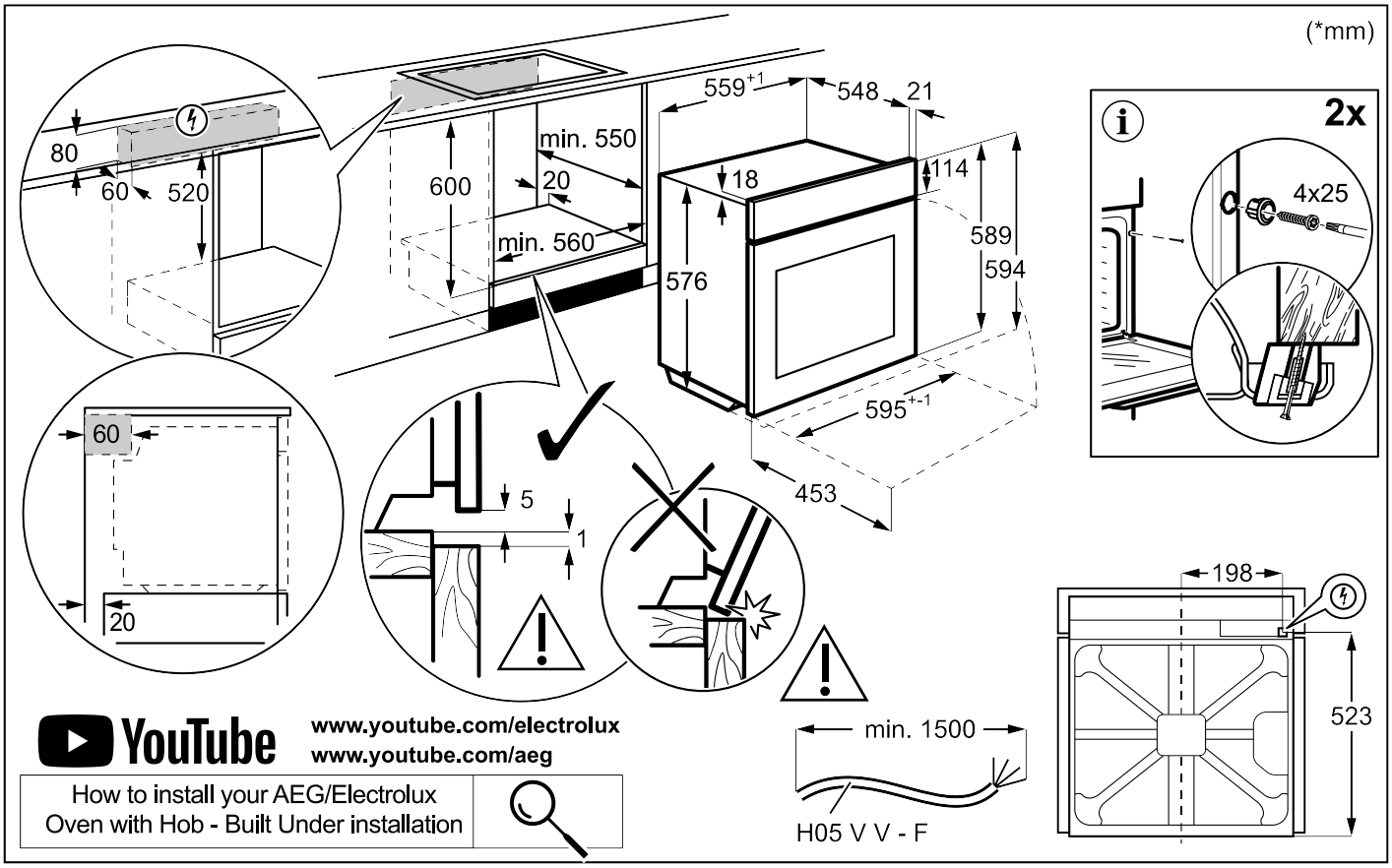
AEG

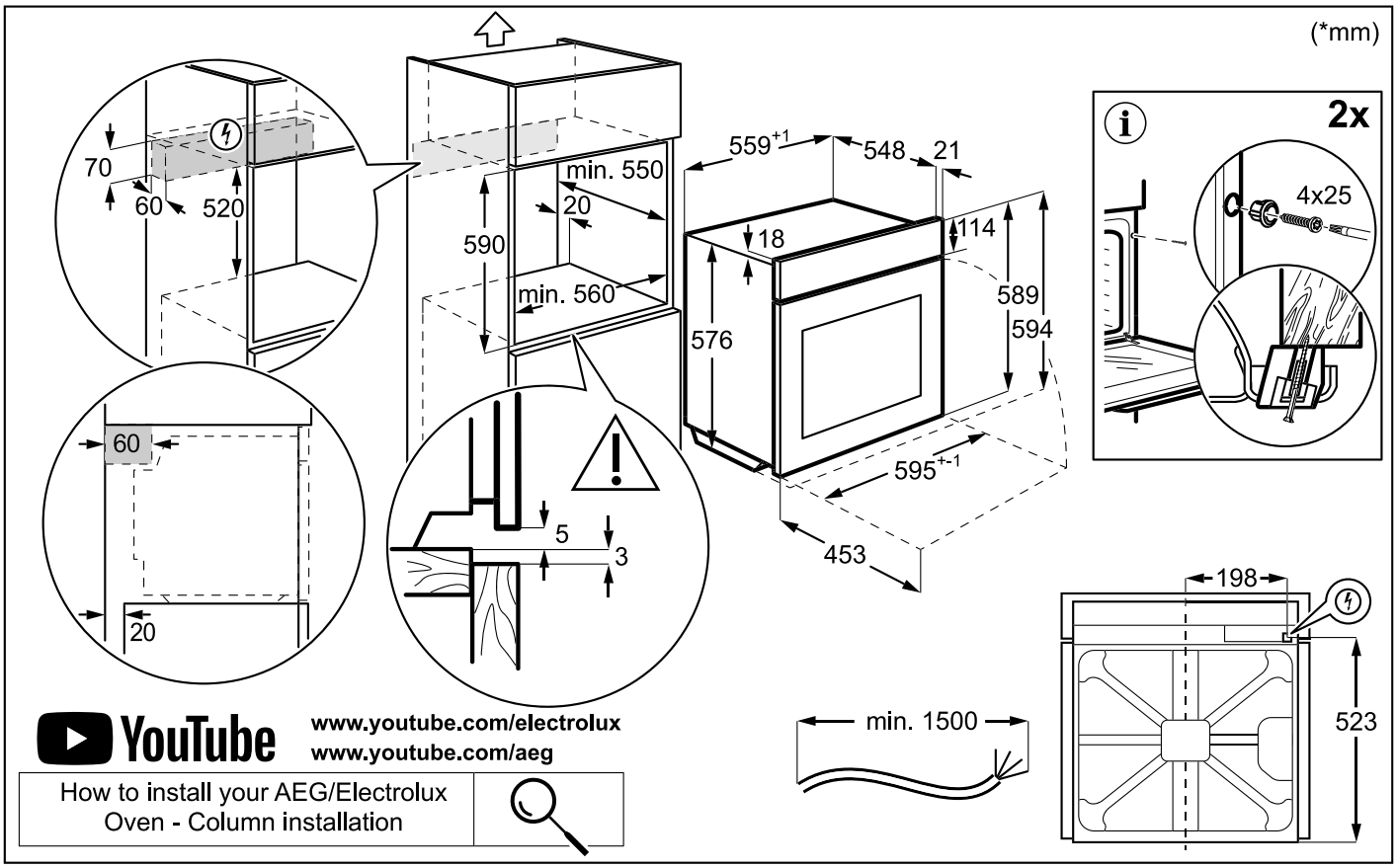


TU5AB21ESB

Руководство пользователя

Духовой шкаф


(*mm)
80
60
520
600
min. 550
20
min. 560
559+1
548
21
18
114
589
594
576
595+-1
453
2x
4x25
60
20
5
1
198
523
min. 1500
H05 V V - F
YouTube
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg
How to install your AEG/Electrolux
Oven with Hob - Built Under installation


(*mm)
70
60
520
590
min. 550
20
min. 560
559+1
548
21
18
114
589
594
576
595+-1
453
2x
4x25
60
20
5
3
198
523
min. 1500
YouTube
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg
How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

СОДЕРЖАНИЕ

УСТАНОВКА 2
1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 4
2. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 7
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 8
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 9
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 9
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 10
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ 11
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ 12
10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ 13
11. УХОД И ОЧИСТКА 16
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 19
13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ 20
14. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ 21

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ⚠

Перед установкой и использованием прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию. Производитель не несет ответственности за травмы или повреждения, возникшие в результате неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните инструкцию в безопасном и доступном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Дети старше 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, не имеющие достаточных знаний и опыта, могут пользоваться прибором только под присмотром или после инструктажа относительно безопасной эксплуатации прибора и осознания имеющихся опасностей. Дети младше 8 лет и лица с очень обширными и сложными нарушениями должны находиться вдали от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
- Храните весь упаковочный материал в недоступном для детей месте и утилизируйте его надлежащим образом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во время использования прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не подпускайте детей и домашних животных к работающему или остывающему прибору.
- Если прибор имеет функцию блокировки от детей, ее следует активировать.
- Детям запрещается выполнять чистку и обслуживание прибора без присмотра.

1.2 Общие правила безопасности

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового использования в домашних условиях.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, комнатах отелей, в домах на фермах и других подобных условиях, где интенсивность использования не выше, чем в домашних условиях.
- Установку прибора и замену кабеля должен выполнять только квалифицированный специалист.
- Не используйте прибор до его встраивания в мебель.
- Перед выполнением любых работ по обслуживанию отключите прибор от электропитания.
- Во избежание опасности, поврежденный кабель электропитания должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром или аналогичным квалифицированным персоналом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: перед заменой лампочки убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможности поражения электрическим током.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во время эксплуатации прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы, чтобы доставать или вставлять аксессуары и посуду.
- Чтобы снять направляющие полок, сначала потяните передний край наверх, затем задний край от боковых стенок. Устанавливайте направляющие в обратном порядке.
- Не используйте пароочиститель для чистки прибора.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.

2. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Установку и подключение прибора должен выполнять только квалифицированный специалист.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.
- Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к прибору.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Не тяните прибор за ручку.
- Установите прибор в безопасном и подходящем месте в соответствии с требованиями по установке.
- Соблюдайте минимальные зазоры от других приборов и модулей.
- Перед встраиванием убедитесь, что дверца духовки открывается без помех.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Его следует использовать только с подключенным электропитанием.

2.2 Подключение к электросети

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск возгорания и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Всегда используйте правильно установленную розетку с заземлением.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Следите, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого кабеля она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или нишей под прибором, особенно если она нагревается или находится в нагретом состоянии.
- Защита от поражения электрическим током токопроводящих и изолированных частей должна быть закреплена так, чтобы ее нельзя было удалить без инструментов.
- Подключите вилку сетевого кабеля к розетке только по завершении установки прибора. Убедитесь, что розетка недоступна после установки.
- Не подключайте вилку, если розетка не закреплена.
- Не тяните за сетевой кабель, чтобы вынуть вилку из розетки. Всегда беритесь за саму вилку.
- Для изоляции электрической цепи используйте только соответствующие устройства: автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители вынимаются из гнезда), автоматы защиты и контакторы.
- Электропроводка должна иметь устройство изоляции, позволяющее отключать прибор от электросети. Зазор между контактами устройства изоляции должен составлять не менее 3 мм.
- Прибор поставляется с сетевой вилкой и кабелем питания.

Типы кабелей, применимые для монтажа или замены (Европа):
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

По сечению кабеля ориентируйтесь на суммарную мощность, указанную на табличке с техническими характеристиками. Также можно воспользоваться таблицей:

Общая мощность (Вт)	**Сечение кабеля (мм²)**
Максимум 1380	3x0.75
Максимум 2300	3x1
Максимум 3680	3x1.5

Провод заземления (кабель жёлто-зелёного цвета) должен быть на 2 см длиннее коричневого фазного и синего нулевого кабелей.

2.3 Эксплуатация

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск травмы, ожогов, поражения электрическим током или взрыва.

- Не меняйте параметры прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- После каждого использования выключайте прибор.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время работы. Может происходить выход горячего воздуха.
- Не включайте прибор, если он находился в контакте с водой, и не касайтесь его мокрыми руками.
- Не давите на открытую дверцу.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки для хранения.
- Открывайте дверцу прибора осторожно. При использовании ингредиентов с алкоголем возможно взаимодействие алкоголя и воздуха.
- Не допускайте контакта прибора с искрами или открытым пламенем при открывании дверцы.
- Всегда используйте стекло и банки, одобренные для консервации.
- Не ставьте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся предметы или изделия, смоченные легковоспламеняющимися веществами.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения или обесцвечивания эмали:
  - не ставьте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
  - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
  - не ставьте в прибор посуду с влажным дном.
  - не держите внутри прибора влажные продукты после завершения приготовления.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на рабочие характеристики прибора.
- Используйте глубокий противень для влажных кексов. Фруктовые соки оставляют пятна, которые могут быть несмываемыми.
- Используйте только аксессуары, поставляемые с данным прибором, или рекомендованные производителем.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духовки.
- Если прибор встроен за мебельной панелью (например, дверцей), убедитесь, что дверца не закрывается при работающем приборе. Скопившиеся за закрытой мебельной панелью тепло и влага могут привести к последующему повреждению прибора, ниши или пола. Не закрывайте мебельную панель, пока прибор полностью не остынет после использования.

2.4 Уход и очистка

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность травмы или повреждения прибора.

- Перед проведением любых работ по обслуживанию отключите прибор от электросети.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует риск разрушения стеклянных панелей.
- Сразу замените стеклянную панель дверцы в случае ее повреждения. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы прибора, она тяжелая.
- Регулярно очищайте прибор, чтобы предотвратить повреждение поверхностного материала.
- Очищайте прибор влажной мягкой тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные чистящие средства и губки, растворители или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовки соблюдайте инструкции по безопасности, указанные на его упаковке.

2.5 Внутреннее освещение

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность удара током.

- Лампы внутри изделия и запасные лампы, продаваемые отдельно рассчитаны на работу в экстремальных физических условиях (температура, вибрация, влажность) или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Их нельзя использовать для освещения помещений в бытовых целях.
- В изделии используется лампа класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками.

2.6 Обслуживание

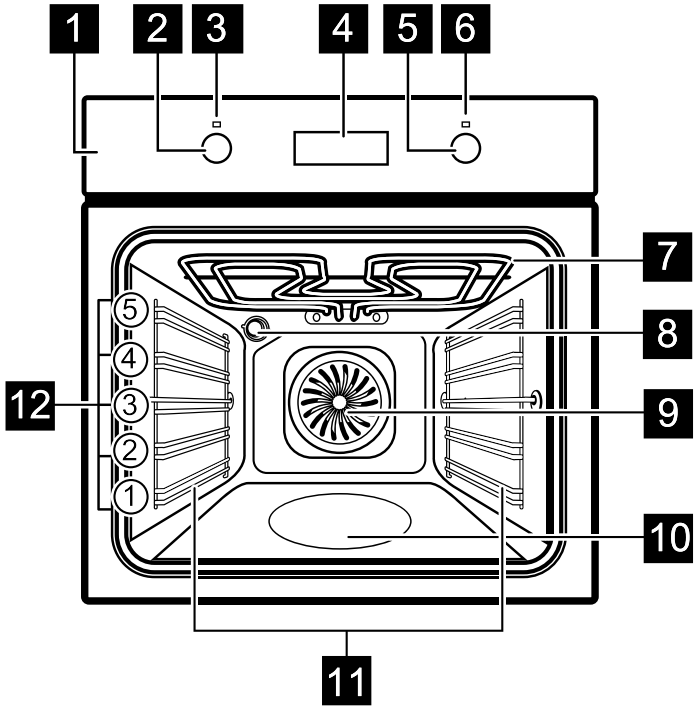
- Для ремонта прибора обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.7 Утилизация

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность травмы или удушья.

- Обратитесь в муниципальную службу утилизации отходов за информацией по утилизации прибора.
- Отключите прибор от электросети.
- Обрежьте сетевой кабель как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



3.1 Общий обзор

1 Панель управления
2 Ручка выбора функций нагрева
3 Индикатор питания
4 Дисплей
5 Ручка управления
6 Индикатор температуры
7 Нагревательный элемент
8 Лампочка
9 Вентилятор
10 Выступ в полости духовки - ёмкость для чистки Aqua
11 Съемные направляющие для полок
12 Уровни полок

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Включение и выключение прибора

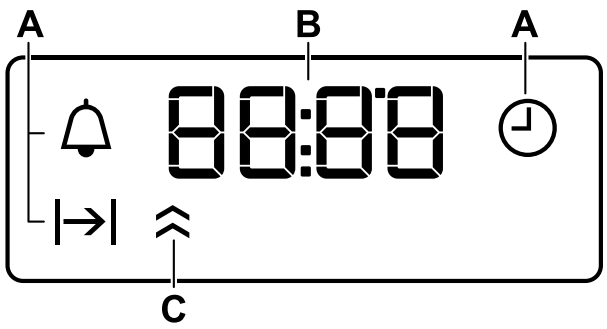
Для включения прибора:
1. Нажмите на кнопки. Кнопки выдвигаются.
2. Поверните ручку выбора режимов нагрева, чтобы выбрать функцию.
3. Поверните ручку управления для настройки параметров.

Для выключения прибора: поверните ручку выбора режимов нагрева в положение выключено 0.

4.2 Обзор панели управления

—	Для установки времени.
⏲	Для выбора функции таймера.
+	Для установки времени.

4.3 Дисплей



A. Функции часов
B. Таймер
C. Индикатор нагрева

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

⚠ **ВНИМАНИЕ!** См. главы по технике безопасности.

5.1 Установка времени

После первого подключения к электросети дождитесь, пока на дисплее не отобразится «00:00» или «12:00» (в зависимости от модели).
1. +, — - нажмите для установки времени.
2. ⏲ - нажмите для подтверждения, либо установленное время суток сохранится автоматически через 5 секунд.

5.2 Предварительный разогрев и очистка

Разогрейте пустой прибор перед первым использованием и контактом с продуктами. Возможно выделение неприятных запахов и дыма от прибора. Проветрите помещение во время разогрева.
1. Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для полок из прибора.
2. Установите режим . Установите максимальную температуру. См. раздел Ежедневное использование. Дайте прибору поработать 1 час.
3. Установите режим . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать 15 минут.
4. Установите режим . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать 15 минут.
5. Выключите прибор и дождитесь, пока он остынет.
6. Очистите прибор и аксессуары только тканью с микроволокнами, теплой водой и мягким моющим средством.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие для полок в исходное положение.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ!** См. главы по технике безопасности.

6.1 Функции нагрева

	**Освещение** Для включения лампы.
	**Влажная конвекция** Эта функция предназначена для экономии энергии во время приготовления пищи. При использовании данной функции температура внутри прибора может отличаться от установленной. Используется остаточное тепло. Мощность нагрева может быть снижена. Для получения дополнительной информации см. главу «Ежедневное использование», раздел: Выпечка с увлажнением и конвекцией.
	**Обычный нагрев/ Aqua Clean** Для выпекания и запекания продуктов на одном уровне направляющих. Для получения дополнительной информации об Aqua Clean см. главу «Уход и чистка».
	**Нижний нагрев** Для получения румяной корочки и хрустящего низа. Используйте самое нижнее положение полки.
	**Конвекция** Для жарки мяса и выпечки пирогов. Установите температуру ниже, чем при обычном приготовлении, так как вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духовки.

	**Быстрый Гриль** Для приготовления тонких кусков продуктов в большом количестве, а также для поджаривания тостов.
	**Турбо-гриль** Для запекания крупных кусков мяса или птицы на кости на одном уровне направляющих. Для выпекания запеканок и подрумянивания.
	**Пицца** Для выпечки пиццы и других блюд, которым требуется более интенсивный нагрев снизу.
	**Разморозка** Для размораживания продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от количества и размера замороженных продуктов.

6.2 Примечания по: Влажная конвекция

Этот режим использовался для соответствия классу энергоэффективности и требованиям экодизайна (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Тесты проводились в соответствии с: IEC/EN 60350-1.

Дверца духовки должна быть закрыта во время приготовления, чтобы режим не прерывался, и духовка работала с максимально возможной энергоэффективностью.

При использовании этой функции лампа автоматически выключается.

Инструкции по приготовлению см. в главе «Советы и рекомендации», Влажная конвекция. Рекомендации по экономии электроэнергии см. в главе «Энергоэффективность», Советы по экономии электроэнергии.

6.3 Установка режима: Нагрев

1. Поверните ручку выбора режима нагрева, чтобы выбрать режим.
2. Поверните ручку управления, чтобы задать температуру.
3. По окончании приготовления поверните ручки в положение «выкл.», чтобы отключить прибор.

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Охлаждающий вентилятор

Во время работы прибора охлаждающий вентилятор включается автоматически, чтобы поддерживать поверхности прибора в прохладном состоянии. Если вы выключите прибор, охлаждающий вентилятор может продолжать работать, пока прибор не остынет.

7.2 Термостат безопасности

Неправильная эксплуатация духовки или неисправные компоненты могут привести к опасному перегреву. Чтобы предотвратить это, духовка оснащена термостатом безопасности, который прерывает подачу электроэнергии. Когда температура снижается, духовка автоматически включается снова.

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Таблица функций часов

	Время суток Для установки, изменения или проверки текущего времени.
|→|	**Продолжительность** Для установки продолжительности работы прибора.
	Таймер Для установки обратного отсчёта. Данная функция не влияет на работу прибора. Её можно установить в любое время, в том числе когда прибор выключен.

8.2 Настройка: Время дня

1. Нажимайте повторно для изменения текущего времени. Загорится .
2. Нажмите +, — для установки времени. Примерно через 5 секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится время.

 - загорается при подключении прибора к электросети, после перебоя в подаче электроэнергии или если таймер не установлен. Нажмите +, — для установки времени.

8.3 Настройка: Продолжительность

1. Установите функцию нагрева и температуру.
2. Нажимайте повторно. Загорится |→|.
3. Нажмите +, — для установки продолжительности. На дисплее отобразится |→|. |→| Загорается по истечении установленного времени.
4. Нажмите любую кнопку для остановки сигнала.
5. Поверните ручку управления в выключенное положение.

8.4 Настройка: Таймер

1. Нажимайте повторно. Загорится .
2. Нажмите +, — для установки таймера.

Функция запускается автоматически через 5 секунд. По истечении установленного времени звучит сигнал.

3. Для остановки сигнала нажмите любую кнопку.
4. Поверните ручку управления в выключенное положение.

8.5 Отмена функций часов

1. Нажимайте повторно, пока символ функции часов не начнёт мигать.
2. Нажмите — и удерживайте. Функция часов отключается через несколько секунд.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

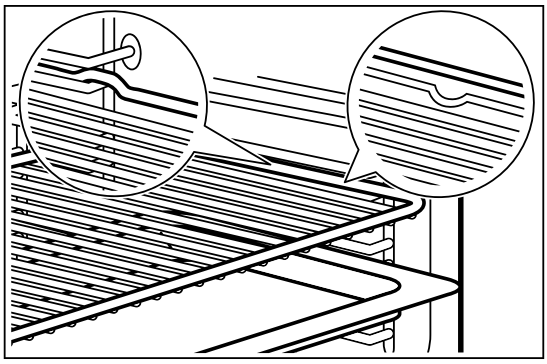
⚠ **ВНИМАНИЕ!** См. главы по технике безопасности.

9.1 Установка аксессуаров

Аксессуары доступны в зависимости от модели. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения дополнительной информации обратитесь к официальному дистрибьютору.

Небольшое углубление сверху повышает безопасность и обеспечивает защиту от наклона. Углубления также являются стопорами для предотвращения опрокидывания. Бортик по периметру полки предотвращает соскальзывание посуды.

Установите решетку между направляющими полозьями держателя. Убедитесь, что решетка касается задней стенки внутренней части духовки, а ножки направлены вниз.



Если у вашего противня есть наклон, расположите его в сторону задней стенки духовки.

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

Если вы используете противень с отверстиями, поставьте под него поддон/противень для сбора капающей жидкости.

10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

10.1 Рекомендации по приготовлению

Температура и время приготовления в таблицах приведены только для справки. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.
Ваш прибор может выпекать или запекать иначе, чем предыдущий. Советы ниже показывают рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения полки для конкретных видов продуктов.
Отсчет положений полки ведется снизу от дна духовки.
Если вы не можете найти настройки для конкретного рецепта, поищите похожий.
Советы по экономии электроэнергии см. в главе «Энергоэффективность».

Обозначения, используемые в таблицах:

	Тип продукта
	Функция нагрева
℃	Температура
	Аксессуар
	Положение полки
	Время приготовления (мин)

10.2 Влажная конвекция - рекомендуемые принадлежности

Используйте темные формы и контейнеры без покрытия. Они лучше поглощают тепло, чем светлые и блестящие.
- Форма для пиццы - темная, матовая, диаметр 28 см
- Форма для запекания - темная, матовая, диаметр 26 см
- Формочки для запекания - керамические, диаметр 8 см, высота 5 см
- Форма для флана - темная, матовая, диаметр 28 см

10.3 Влажная конвекция

Для достижения наилучших результатов следуйте рекомендациям в таблице ниже.

		℃		
Сдобные булочки, 12 штук	противень или поддон для сбора жира	175	3	45 - 50
Булочки, 9 штук	противень или поддон для сбора жира	180	2	35 - 45
Пицца замороженная, 0,35 кг	решетка	180	2	45 - 55
Бисквитный рулет	противень или поддон для сбора жира	170	2	30 - 40
Брауни	противень или поддон для сбора жира	170	2	45 - 50

		℃		
Суфле, 6 штук	Керамические формочки на решетке	190	3	45 - 55
Бисквитная основа для торта	Форма для бисквита на решетке	180	2	35 - 45
Бисквит «Виктория»	решетка	170	2	35 - 50
Рыба, припущенная на пару, 0,3 кг	противень или поддон для сбора жира	180	2	35 - 45
Целая рыба, 0,2 кг	противень или поддон для сбора жира	180	3	25 - 35
Филе рыбы, 0,3 кг	Форма для пиццы на решетке	170	3	30 - 40
Мясо, припущенное на пару, 0,25 кг	противень или поддон для сбора жира	180	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	противень или поддон для сбора жира	180	3	40 - 50
Печенье, 16 штук	противень или поддон для сбора жира	150	2	30 - 45
Макаруны, 20 штук	противень или поддон для сбора жира	180	2	45 - 55
Маффины, 12 штук	противень или поддон для сбора жира	170	2	30 - 40
Несладкая выпечка, 16 штук	противень или поддон для сбора жира	170	2	35 - 45
Песочное печенье, 20 штук	противень или поддон для сбора жира	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 штук	противень или поддон для сбора жира	170	2	30 - 40
Овощи припущенные, 0,4 кг	противень или поддон для сбора жира	180	2	35 - 45

		℃		
Вегетарианский омлет	противень или поддон для сбора жира	180	3	35 - 45
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	противень или поддон для сбора жира	180	4	35 - 45

10.4 Информация для испытательных институтов
Тестирование в соответствии со стандартами: EN 60350-1.

				℃	
Мелкая выпечка, 20 шт. на противне	Обычный нагрев	Противень	3	170	20 - 35
Мелкая выпечка, 20 шт. на противне	Конвекция	Противень	3	150 - 160	20 - 35
Мелкая выпечка, 20 шт. на противне	Конвекция	Противни	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Яблочный пирог, 2 формы Ø20 см	Обычный нагрев	Решетка	2	180	70 - 90
Яблочный пирог, 2 формы Ø20 см	Конвекция	Решетка	2	160	70 - 90
Бисквит, форма Ø26 см [1)]	Обычный нагрев	Решетка	2	170	40 - 50
Бисквит, форма Ø26 см [1)]	Конвекция	Решетка	2	160	40 - 50
Бисквит, форма Ø26 см [1)]	Конвекция	Решетки	2 и 4	160	40 - 60
Песочное печенье	Конвекция	Противень	3	140 - 150	20 - 40
Песочное печенье	Конвекция	Противни	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Песочное печенье	Обычный нагрев	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

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. главы по технике безопасности.

11.1 Примечания по очистке

Чистящие средства

- Очищайте переднюю панель прибора только тканью из микроволокон, тёплой водой и нейтральным моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнитель дверцы по периметру камеры.
- Используйте специальные средства для очистки металлических поверхностей.
- Удаляйте пятна при помощи мягкого моющего средства.

Повседневное использование

- Очищайте внутреннюю часть прибора после каждого использования. Накопление жира или других остатков может привести к возгоранию.
- Влага может конденсироваться внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы. Для уменьшения конденсата дайте прибору поработать 10 минут перед началом приготовления. Не храните продукты в приборе дольше 20 минут. Протирайте внутреннюю часть прибора после каждого использования только тканью из микроволокон.

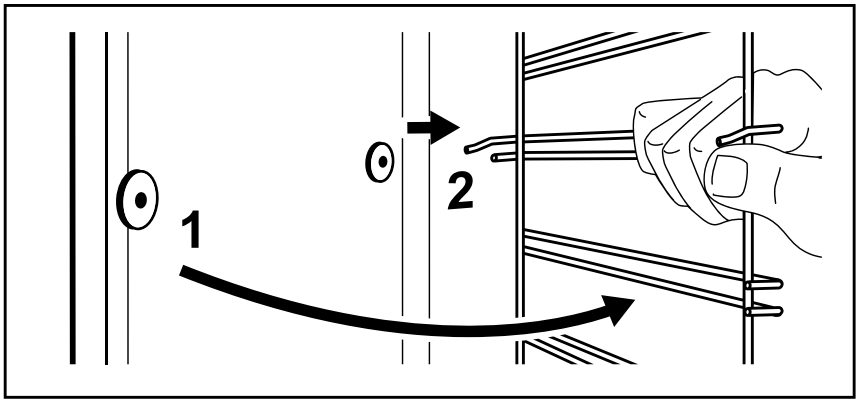
Аксессуары

- Мойте все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микроволокон, тёплую воду и нейтральное моющее средство. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
- Не чистите антипригарные аксессуары абразивными чистящими средствами или острыми предметами.

11.2 Снятие направляющих полок

Снимите направляющие полок для очистки прибора.

1. Выключите прибор и дождитесь, пока он остынет.
2. Потяните переднюю часть направляющей полки от боковой стенки.
3. Потяните заднюю часть направляющей полки от боковой стенки и извлеките ее.



4. Установите направляющие полок в обратной последовательности.

Если предусмотрены телескопические направляющие, их фиксирующие штифты должны быть направлены вперёд.

11.3 Aqua Clean

Эта процедура очистки использует влагу для удаления остатков жира и частиц пищи из прибора.

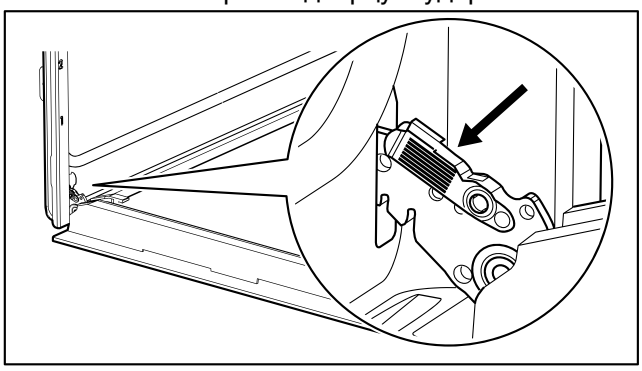
1. Налейте 300 мл воды в углубление камеры.
2. Установите функцию ⊟.
3. Установите температуру 90 °C.
4. Дайте прибору поработать 30 минут.
5. Выключите прибор.
6. Дождитесь полного остывания прибора. Протрите камеру мягкой тканью.

11.4 Снятие и установка дверцы

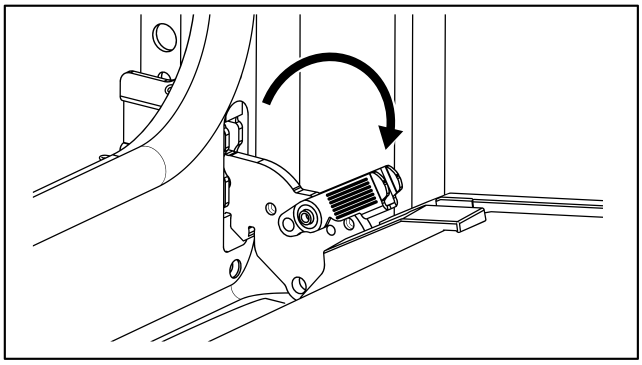
Вы можете снять дверцу духовки и внутреннюю стеклянную панель для её очистки. Перед снятием стеклянных панелей прочитайте полную инструкцию «Снятие и установка дверцы».

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не используйте прибор без стеклянных панелей.

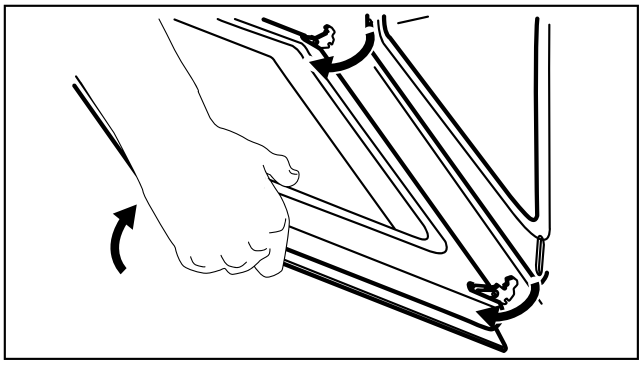
1. Полностью откройте дверцу и удерживайте обе петли.



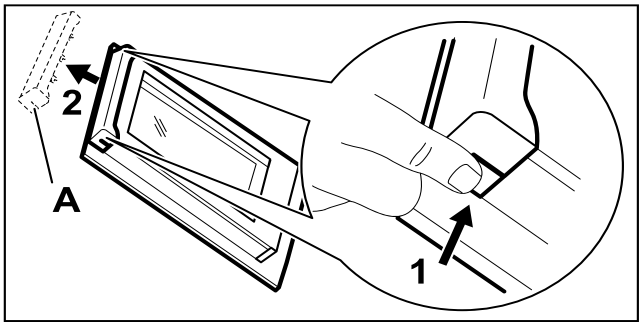
2. Поднимите и потяните фиксаторы до щелчка.



3. Закройте дверцу духовки до половины, до первого положения открытия. Затем поднимите и потяните, чтобы снять дверцу с петель.

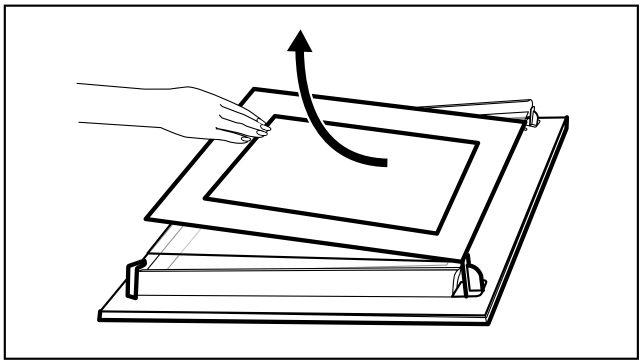


4. Положите дверцу на мягкую ткань на устойчивую поверхность.
5. Удерживайте накладку дверцы **A** за верхний край с двух сторон и надавите внутрь, чтобы освободить защёлку.



6. Потяните накладку дверцы вперёд, чтобы снять её.

7. Удерживайте по одной стеклянные панели дверцы за верхний край и потяните их вверх, вытаскивая из направляющих. Убедитесь, что стекло полностью выходит из держателей.



8. Промойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели насухо. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
9. После очистки установите стеклянную панель и дверцу духовки.
Убедитесь, что вы вставляете стеклянные панели обратно в правильной последовательности. Проверьте символ/надпись на боковой стороне стеклянной панели. Если дверца установлена правильно, при закрывании защёлок вы услышите щелчок.
Зона с надписью должна быть обращена к внутренней стороне дверцы (в сторону внутреннего пространства духовки).

11.5 Замена лампы

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Опасность поражения электрическим током! Лампа может быть горячей.

1. Выключите прибор и подождите, пока он остынет.
2. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
3. Положите ткань на дно камеры.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Всегда держите галогенную лампу через ткань, чтобы предотвратить пригорание жировых остатков на лампе.

Лампа на задней стенке
1. Поверните стеклянный колпак, чтобы снять его.
2. Очистите стеклянный колпак.
3. Замените лампу подходящей жаростойкой лампой (до 300 °C).
4. Установите стеклянный колпак на место.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ **ВНИМАНИЕ!** См. главы по технике безопасности.

12.1 Что делать если:

Если ваш случай не указан в этой таблице, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Описание проблемы	Причина и способ устранения
Прибор не нагревается.	Предохранитель перегорел. Убедитесь, что причиной неисправности является предохранитель. Если проблема не устраняется, обратитесь к квалифицированному электрику.
Уплотнитель дверцы повреждён.	Не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее отображается «00:00» или «12:00».	Произошёл перебой в подаче электроэнергии. Установите текущее время. См. раздел «Перед первым использованием».
Лампа не работает.	Лампа перегорела. Замените лампу. См. раздел «Уход и чистка», «Замена лампы».

12.2 Сервисные данные

Если вы не можете самостоятельно устранить неисправность, обратитесь к дилеру или в авторизованный сервисный центр.

Необходимые данные для сервисного центра указаны на табличке с техническими характеристиками. Табличка расположена на передней раме прибора и становится видна при открытии дверцы. Не снимайте табличку с прибора.

Рекомендуем записать данные здесь:

Модель (MOD.):
Артикул изделия (PNC):
Серийный номер (S.N.):

13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация о продукте и сведения о продукте в соответствии с регламентами ЕС об энергетической маркировке и экодизайне

Поставщик	AEG
Модель	TU5AB21ESB 949286120
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергоэффективности	A+
Потребление энергии при стандартной загрузке, обычный режим	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление энергии при стандартной загрузке, режим с конвекцией	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объем	72 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый
Масса	27.0 кг

IEC/EN 60350-1 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 1: Плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения характеристик.

13.2 Информация о продукте для потребления энергии и максимального времени для достижения применимого режима низкого энергопотребления

Потребление энергии в режиме ожидания	0,8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в применимый режим пониженного энергопотребления	20 мин

13.3 Советы по экономии энергии

Следующие советы помогут вам экономить энергию при использовании прибора.
Убедитесь, что дверца прибора закрыта во время работы. Не открывайте дверцу прибора слишком часто во время приготовления.
Следите за чистотой уплотнителя на дверце и следите за тем, чтобы он был плотно закреплен.
Используйте металлическую посуду и темные формы без покрытия для улучшения экономии электроэнергии.
Не разогревайте духовой шкаф перед приготовлением, если конкретно это не рекомендовано.
Сводите к минимуму перерывы между выпечкой, если готовите несколько блюд одновременно.

Приготовление с конвекцией.

По возможности используйте режимы приготовления с конвекцией, чтобы сэкономить электроэнергию.

Остаточное тепло.

При продолжительности приготовления более 30 минут за 3-10 минут до окончания уменьшите температуру прибора до минимума. Остаточное тепло внутри прибора завершит процесс приготовления. Используйте остаточное тепло для поддержания температуры или подогрева других блюд.

Поддержание температуры готовых блюд

Выбирайте минимально возможную температурную настройку для использования остаточного тепла и поддержания температуры еды.

Влажная конвекция

Функция разработана для экономии электроэнергии во время приготовления.
При использовании данной функции лампа отключена.

14. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

Перерабатывайте материалы, имеющие обозначение ♺. Утилизируйте упаковку, положив ее в соответствующие контейнеры. Содействуйте защите окружающей среды и здоровья людей путем вторичной переработки отходов электротехнического и электронного оборудования. Не выбрасывайте устройства, имеющие обозначение ⌛, вместе с бытовыми отходами. Доставьте изделие в местный пункт вторичной переработки или обратитесь в муниципалитет.


FR