



# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Уважаемый потребитель!

Благодарим вас за приобретение продукции KRONAsteel. Мы надеемся, что данный прибор оправдает ваши ожидания и станет прекрасным помощником на вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

В начале инструкции вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке. Также эта инструкция даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.

На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации прибора возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции. Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой вами модели.

### Желаем вам приятного аппетита!

Дата изготовления прибора содержится в его серийном номере. Серийный номер прибора указан на внутренней этикетке, которая размещена на духовом шкафу. Расшифровка серийного номера 2501230970002000000583 будет означать следующее:

**2501230970002000000583**



заводские идентифи- каторы	год   производ- ства	день производ- ства	порядковый номер за день	код модели
----------------------------------	----------------------------	---------------------------	--------------------------------	------------

Рассматриваемый в примере прибор выпущен в 97 день 2023 года, который выпадает на 7 апреля. Дата выпуска 7 апреля 2023 года.

### СОДЕРЖАНИЕ

#### **СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

Требования к подключению .....	2
Указания по безопасности .....	2
Как предотвратить повреждение прибора .....	3
Советы по экономии электроэнергии .....	3

#### **КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Комплектация .....	4
Технические характеристики духового шкафа .....	4

#### **ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ**


Эксплуатация духового шкафа .....	5
Панель управления .....	6
Режимы работы духового шкафа .....	7
Электронный таймер .....	8
Первое включение духового шкафа .....	16
Рекомендации по приготовлению блюд .....	18
Аксессуары .....	27

#### **УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ**

Чистка и обслуживание духового шкафа .....	30
--------------------------------------------	----

#### **УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА**

Инструкция по установке .....	35
Подключение к электросети .....	40
Замена лампы .....	41
Устранение мелких неисправностей .....	42
Утилизация отслужившего прибора .....	44

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано CE, TÜV, ISO 9001, 

TM KRONAsteel

Импортер: ООО «Сигма Трейд», 192236, г. Санкт-Петербург, вн.тер.г. муниципальный округ Волковское, ул. Софийская, дом 17, лит. А, помещ. 8-Н, комната 352

### СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

**Внимание!** Во избежание поломки перед включением техники в холодное время года, необходимо выдерживать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.

Данное изделие предназначено исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности, либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе организации, учреждения или предприятия. Использование изделия в целях, отличных от указанных выше, является нарушением правил эксплуатации.

Срок службы изделия составляет 7 (семь) лет. Срок службы изделия исчисляется с даты покупки или, при не возможности ее определения, с даты изготовления изделия, зашифрованной в серийном номере, находящемся на заводской этикетке изделия.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ПОДКЛЮЧЕНИЮ

Монтаж и установка прибора должны производиться только квалифицированными специалистами с соблюдением инструкции и схемы подключения. Прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности.

Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или не качественного заземления прибора.

Перед первым включением обязательно проверьте, нет ли в духовке посторонних предметов, таких как элементы упаковки и т. д.

**Внимание!** Перед первым использованием мы рекомендуем прокалить духовку с размещенными в ней на соответствующих уровнях решеткой и противнями, установив максимальную температуру нагрева духовки. Затем откройте дверцу духовки, включите кухонную вытяжку и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.

#### УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Используйте прибор только для приготовления продуктов, не используйте прибор для отопления помещений.

Во время работы прибор нагревается. Внутренние поверхности духового шкафа, нагревательные элементы и место выхода пара становятся горячими. Во время работы прибора не позволяйте детям находиться рядом.

Будьте поблизости от духового шкафа при приготовлении пищи на жиру или подсолнечном масле, так как масло при перегреве может воспламениться.

Сетевые провода электроприборов не должны соприкасаться с горячими элементами духовки — это может привести к повреждению изоляции проводов.

При возникновении неполадок отключите электропитание (выключите рубильник-автомат).

## Инструкция по установке и эксплуатации

Запрещается хранить в духовом шкафу воспламеняющиеся предметы. При случайном включении они могут загореться.

При длительной работе на высокой температуре переключатели и ручка дверцы духового шкафа могут нагреваться, будьте осторожны.

**Внимание!** При приготовлении на пару внутри духового шкафа скапливается большое количество раскалённого водяного пара. Во избежание получения ожога открывайте дверцу духового шкафа аккуратно.

### КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ ПРИБОРА

Не накрывайте блюда, которые Вы готовите, и не кладите на дно духовки алюминиевую фольгу, так как при этом возникает чрезмерное накопление тепла, что приводит к изменению времени приготовления продуктов и разрушению эмали духового шкафа.

Не лейте воду в горячую духовку, при этом также может повредиться эмаль внутри духового шкафа.

При выпекании фруктового пирога мы рекомендуем пользоваться специальной достаточно глубокой формой, так как фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые практически невозможно удалить.

Не облакачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу духовки. Дверца духового шкафа должна плотно закрываться, поэтому следите, пожалуйста, чтобы дверной уплотнитель всегда был чистым.

Ремонт прибора должен производиться только квалифицированными специ-

алистами Службы сервиса, имеющими допуск на данный вид работ от фирмы-изготовителя. При самостоятельном ремонте или ремонте с привлечением случайных лиц может возникнуть опасность для пользователя.

### СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

1. При длительном времени приготовления пищи Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени приготовления, при этом продукты будут доведены до готовности за счет остаточного тепла духовки.

2. Не открывайте духовку чаще, чем необходимо. Вследствие открытия дверцы духовки пропадает немного тепла и время готовки увеличивается.

3. Вы можете использовать объем духовки оптимально, если выпекаете в продолговатых формах, стоящих параллельно на одном уровне, или выпекая на разных уровнях одновременно.

4. Используйте темные или черные формы для выпечки. Они лучше всего воспринимают жар духового шкафа.

5. Если Вы желаете готовить на гриле, для лучшего результата кладите продукты на середину решетки.

### ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Электрические духовые шкафы, представленные в данной инструкции по эксплуатации, соответствуют требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

## Инструкция по установке и эксплуатации

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Ваш духовой шкаф относится к категории встраиваемой техники.

В комплект поставки духового шкафа входят:

- Духовой шкаф – 1 шт.
- Установочный комплект – 1 шт.
- Противень – 2 шт.
- Противень для приготовления на пару – 1 шт.
- Инструкция по применению – 1 шт.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Заводская табличка с обозначением модели духового шкафа, серийным номером и с указанием максимальной потребляемой мощности находится на фронтальной части корпуса открытой духовки.

Вес нетто – 34 кг.

Объем духового шкафа:  
общий – 87,7 л, полезный – 73 л.

### Размеры элементов духового шкафа и ниши для его встраивания

Размеры элементов духового шкафа, мм	Высота	Ширина	Глубина (длина)
Размеры лицевой панели	595	595	20*/21**
Размеры встраиваемой части	577	555	547
Размеры ниши для встраивания	600	560	550

\* 20 мм – для стеклянных лицевых панелей

\*\* 21 мм – для металлических лицевых панелей

### Мощности нагревательных и других элементов духового шкафа

Максимальная общая потребляемая мощность – **3266 Вт**

Напряжение питания: **220—240 В~**, **50/60 Гц**.

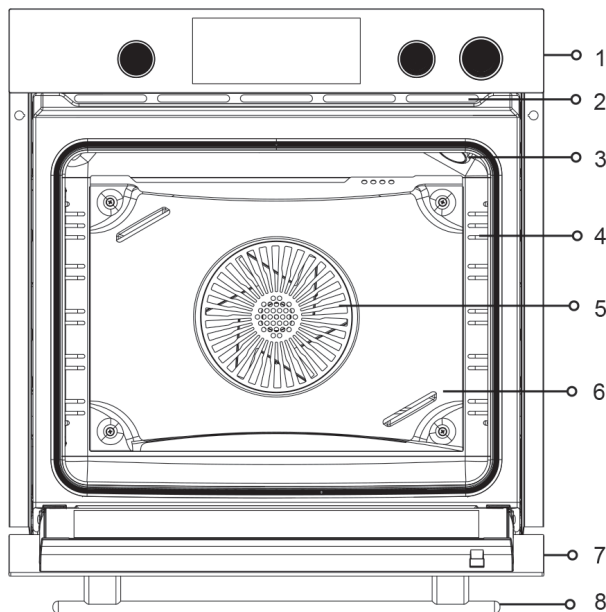
Класс энергоэффективности: **A**

Класс защиты: **1**

Максимальная температура нагрева – **250 °C**

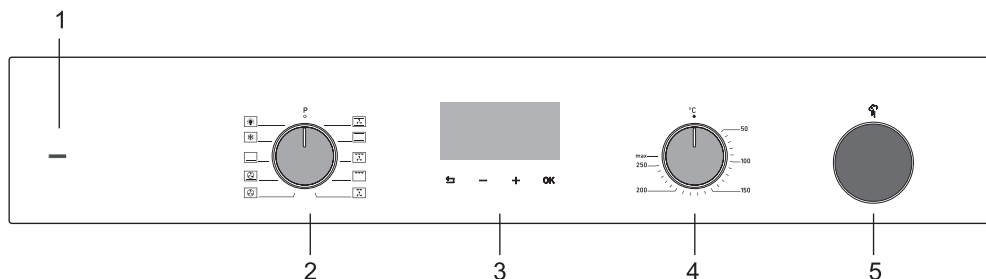
Элемент	NEBULA steam 60
Лампа освещения духовки	25
Гриль	2450
Верхний нагревательный элемент	1100
Нижний нагревательный элемент	1200
Кольцевой нагревательный элемент	2000
Мотор конвектора	27
Мотор охлаждающий	16,5
Максимальная потребляемая мощность	3266

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА <sup>1)</sup>



1. Панель управлением функция духового шкафа
  2. Вентиляционные отверстия<sup>2)</sup>
  3. Плафон внутреннего освещения духового шкафа<sup>3)</sup>
  4. Направляющие с уровнями размещения противней и решётки приготовления<sup>4)</sup>
  5. Конвектор
  6. Защита конвектора<sup>5)</sup>
  7. Дверца духового шкафа
  8. Ручка дверцы духового шкафа
- <sup>1)</sup> Рисунок духового шкафа приведён для примера, реально изображение приобретённой вами модели может отличаться от представленной на рисунке.
- <sup>2)</sup> Могут быть открытого/закрытого типа, в зависимости от вашей модели.
- <sup>3)</sup> В зависимости от модели может находиться в других местах внутреннего пространства
- <sup>4)</sup> В зависимости от вашей модели, направляющие могут быть разные. Решётки на рисунке размещены только в качестве примера
- <sup>5)</sup> В зависимости от модели, защита конвектора может отсутствовать. Например, в моделях без конвектора.

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Индикатор работы духового шкафа. Он гаснет, когда духовой шкаф достигает заданной температуры.
2. Переключатель режимов работы духового шкафа
3. Электронный Таймер
4. Переключатель температуры приготовления
5. Водяной картридж

**Внимание!**  
**НАПОМИНАЕМ, если хотя бы один из трех переключателей, находящихся на панели управления, не будет выведен из положения «ВЫКЛЮЧЕНО» ваш духовой шкаф НЕ ВКЛЮЧИТСЯ!**

Для выключения духового шкафа переведите все ручки управления в нулевое положение «0». На электронном таймере, отключите время приготовления и напоминания, если они были запрограммированы ранее.



### РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

В зависимости от выбранной модели духового шкафа, вам могут быть доступны следующие режимы работы:

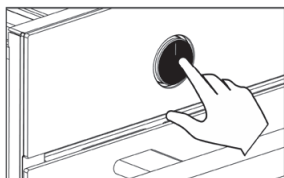
	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	Работает конвектор, верхний и нижний тэны. Этот режим удобен для приготовления таких продуктов, как мясо, торты, печенье. С помощью конвектора тепло равномерно распределяется во внутреннем пространстве.
	Верхний и нижний нагрев	Работают верхний и нижний тэны. Продукты нагреваются одновременно снизу и сверху. Это удобно для приготовления таких блюд, как торты, пирожные, пироги и другая выпечка.
	Гриль с конвекцией	Работает нагревательный элемент гриля и конвектор. Конвектор равномерно распределяет горячий воздух. Это удобно для приготовления крупногабаритных мясных блюд.
	Гриль	Работает нагревательный элемент гриля. Режим удобен для приготовления на гриле и жарки больших и средних порционных блюд. Гриль нагревает всю площадь под нагревателем.
	Малый гриль с конвекцией*	Работает нагревательный элемент малого гриля и конвектор. Вы можете готовить блюда, которые требуют длительного приготовления, при этом экономя энергию. Продолжительность приготовления больше, чем у других режимов. Этот режим является самым высоким по энергоэффективности. Не рекомендуется для дрожжевой выпечки.
	3D конвекция	Работает кольцевой нагревательный элемент и конвектор. Ваши блюда готовятся равномерно горячим воздухом с помощью конвектора.
	3D конвекция с нижним нагревом	Работает кольцевой нагревательный элемент конвектор и тэн нижнего нагрева. Этот режим очень удобен для приготовления пиццы.
	Нижний нагрев	Работает тэн нижнего нагрева. Если блюдо, которое вы готовите нужно обжарить в нижней части, то это тот самый режим. Используйте режим ближе к концу приготовления. Также используйте этот режим для очистки паром.
	Размораживание	Конвектор заставляет циркулировать воздух вокруг и размораживать замороженные продукты, такие как мясо, хлеб и пироги.
	Подсветка внутреннего пространства духового шкафа	Лампа освещает внутреннее пространство духового шкафа. Когда вы переключите режим в положение освещения, тэны и вентилятор работать не будут. Подсветка работает всё время, пока работает духовой шкаф.

## Инструкция по установке и эксплуатации

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Представленные в таблице функции (режимы работы) могут иметь те или иные отличия в различных приборах, а их наличие зависит от конкретной модели.

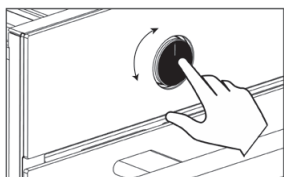
\* На основе данного режима указывается соответствующее значение расхода энергии в режиме приготовления с конвекцией. Проведенные испытания были основаны на стандарте TS EN 60350 и постановлении (Комиссии ЕС) № 66/2014.

### Использование поворотного-утапливаемых переключателей



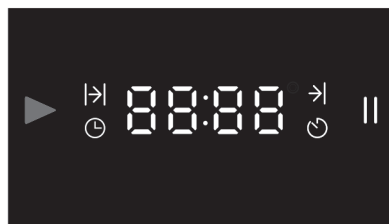
В моделях с поворотными-утапливаемыми переключателями, ручка управления должна быть выдвинута для того чтобы сменить настройку.

- Для этого, нажмите на нее в середине, как показано на рисунке.



- Выберите необходимое значение, на выдвинутой ручке и опять нажав на её середину, задвиньте.

### Электронный таймер



↩ — + ОК

### Установка времени часов

Перед использованием духового шкафа, необходимо обязательно установить текущее время электронных часов.

После первого включения духового шкафа в электросеть, все цифры на дисплее загораются и гаснут через 2 секунды, а на дисплее загорится **12:00**.

Установка значения времени на электронных часах, производится при помощи кнопок «+» или «-».

Сначала вводится значение минут, затем для подтверждения необходимо нажать кнопку **ОК**, после чего происходит переключение в режим настройки значения часов.

Если при вводе значения минут, электронных часов, кратковременно нажать на кнопку ↩, то вы выйдете из режима установки без сохранения введённого результата. Если нажать на кнопку ↩ при вводе значения часов, то вы перейдёте опять в режим ввода минут, без сохранения результата ввода значения часов.

Пока ввод значения минут и часов не подтверждён, дисплей находится в режиме установки.

# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

	Индикатор работы		Индикатор паузы
	Индикатор продолжительности приготовления		Кнопка «Назад»
	Индикатор завершения приготовления		Кнопка подтверждения
	Индикатор настройки часов		Кнопка увеличения значения
	Индикатор предупреждения		Кнопка уменьшения значения

В случае сбоя питания духового шкафа, установленное время сбрасывается, и вам следует снова сделать установку.




Установите значение минут кнопками +/- и нажмите ОК



Установите значение часов кнопками +/- и нажмите ОК



Дисплей будет отображать текущее время

Часы установлены, и индикатор  исчезнет с дисплея. После установки времени, приблизительно через 1 минуту, яркость экрана уменьшится.

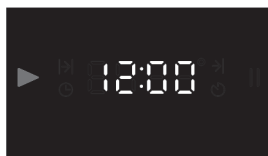
В дальнейшем, вы можете изменять текущее время, как это сделать описано в пункте «Режим настройки».

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ТАЙМЕРА

### Установка времени приготовления

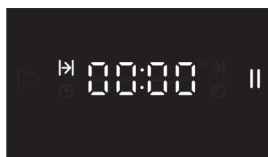
После установки нужной для приготовления блюда температуры, режима приготовления, вам необходимо установить время продолжительности приготовления. Для того чтобы установить время продолжительности приготовления:

## Инструкция по установке и эксплуатации



Нажмите и удерживайте кнопку **OK**, пока на дисплее не появится индикатор **|>|**.

Установите кнопками **+/-** минуты продолжительности приготовления и активируйте их, нажав на **OK**. (например, 40 минут)



Если для приготовления нужны только «минуты», то установку значения «часов» можно пропустить, нажав ещё раз **OK** после установки «минут». Таким образом, вы подтверждаете значение часов как **00:**



Нажмите на кнопку **OK**, дисплей с установленным временем приготовления будет выглядеть как на рисунке выше.

Начнется обратный отсчет времени, настроенного на дисплее. Духовой шкаф будет готовить 40 минут, начиная с момента подтверждения времени.

Когда установленное время истечёт, то на дисплее появится **00:00** и индикатор **||** начнёт мигать, при этом духовой шкаф будет подавать звуковой сигнал в течение 2 минут. Для его выключения следует нажать **OK**. После выключения сигнала, на дисплее появится текущее время.

По окончании приготовления, отключите температуру и режим приготовления, повернув соответствующие ручки в положение «0».

**Внимание!** Чтобы завершить приготовление до установленного времени и отменить установленное время приготовления, длительно нажмите на кнопку **↵**. На дисплее будет отображаться текущее время.

### Режим паузы

Для активации режима паузы, необходимо длительно нажать на кнопку **↵**. При этом на дисплее отобразится текущее время и индикатор **||**. Процесс приготовления остановится.

Для выхода из режима паузы нужно, кратковременно нажать **OK**. На дисплее появится индикатор **▶**, режим паузы деактивируется. Работа духового

## Инструкция по установке и эксплуатации

шкафа продолжится, если переключатели находятся в рабочем положении.

### Установка времени окончания приготовления с отсрочкой начала приготовления

Если вам нужно приготовить блюдо к определённому времени, то можно воспользоваться данной функцией. Приготовление начнётся после задержки и закончится в установленное время.

Например, в текущее время 12:00, нам необходимо приготовить блюдо к 13:30.

По рецепту, данное блюдо готовится 30 минут. Программируем духовой шкаф так, чтобы он начал готовить в 13:00, готовил в течение 30 минут и закончил приготовление в 13:30.



Нажмите и удерживайте кнопку **OK**, пока на дисплее не появится индикатор  $\rightarrow|$ .



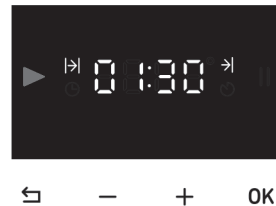
Установите кнопками **+/-** минуты продолжительности приготовления и активируйте их, нажав на **OK**.



Нажимайте на кнопку **OK**, пока не перейдёте в режим  $\rightarrow|$ , а на дисплее появится соответствующий индикатор.



Кнопками **+/-** установите нужное вам время окончания приготовления и нажмите **OK**.



Дисплей с установленными данными будет выглядеть как на рисунке выше. На нём будет отражаться время до окончания приготовления, которое с течением времени будет уменьшаться.

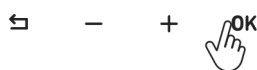
## Инструкция по установке и эксплуатации

На дисплее духового шкафа отображается время, оставшееся до окончания приготовления, которое рассчитывается путем вычитания текущего времени из времени окончания, после чего начинается обратный отсчет.

По завершению процесса приготовления индикатор **||** будет мигать, а звуковой сигнал будет звучать 2 минуты. Чтобы его отключить можно нажать на **↶** или **OK**.

Когда приготовление закончится, переключите температуру и режим приготовления в «0» положение и выключите духовой шкаф.

### Установка времени окончания приготовления без установки времени приготовления



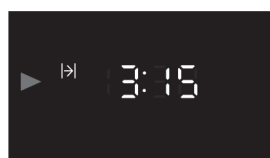
Нажмите и удерживайте кнопку **OK**, пока на дисплее не появится индикатор **⇒**.



Не вводя длительность приготовления, нажимайте кнопку **OK** до тех пор, пока не произойдет переход в режим **⇒**.



Для настройки времени завершения приготовления, после задания значения для минут и часов, нажимайте кнопку **OK**, пока не появится экран со временем до окончания приготовления.



Экран со временем до окончания приготовления; время, оставшееся до окончания приготовления.

### Режим ручного приготовления


Вы можете сразу же начать процесс приготовления без настройки его длительности, задав необходимую температуру и выбрав режим, подходящий для вашего блюда. Духовой шкаф не выключается автоматически, поэтому вы должны контролировать его работу самостоятельно.

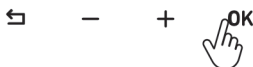
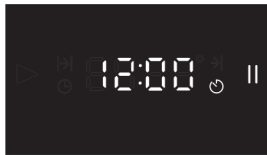
В случае аварийного отключения питания произойдет отключение духового


## Инструкция по установке и эксплуатации

шкафа, а настройки часов будут сброшены. При повторном включении питания вам необходимо будет снова настроить текущее время.

### Настройка режима предупреждения

Этот режим может быть настроен в любое время. Вы можете использовать его для выдачи предупреждающего сигнала или напоминания. Индикатор срабатывания сигнализации гаснет после того, как в течение 2 минут будет выдан звуковой сигнал. Нажмите и удерживайте кнопку **OK**, пока на дисплее не появится индикатор .

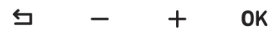
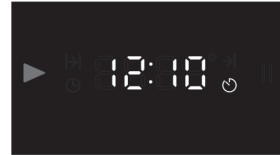



Нажимайте кнопку **OK** до тех пор, пока на дисплее не будет выведен индикатор .




Сначала с помощью кнопок +/- задайте значение минут, затем, нажав

кнопку **OK**, перейдите к настройке значения часов и снова подтвердите ввод нажатием кнопки **OK**.



После настройки режима, на экране дисплея будет отображаться текущее время и индикатор .


### Отключение звукового сигнала

Звуковой сигнал выдается в течение 2 минут после истечения заданного времени. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите кнопку  или **OK**. После отключения звукового сигнала на дисплее будет отображаться текущее время.

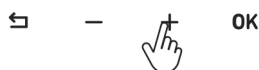
### Режим настройки

#### Настройка уровня звукового сигнала (AL)



Нажмите одновременно кнопки  и **OK**, удерживайте их длительное время, пока не войдете в меню.

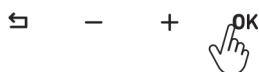
## Инструкция по установке и эксплуатации



С помощью кнопок +/- выведите на экран дисплея значение **AL**, затем подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.

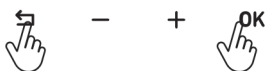
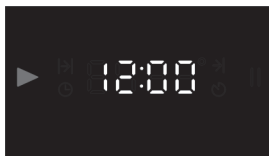



С помощью кнопок +/- выведите на экран дисплея значение **CL**, затем подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.

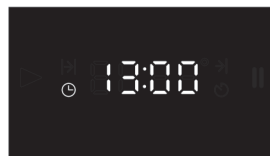


С помощью кнопок +/- выведите необходимый уровень, затем подтвердите установку нажатием кнопки **OK**.

### Изменение текущего времени (CL)

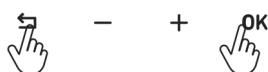



Нажмите одновременно кнопки  и **OK**, удерживайте их длительное время, пока не войдете в меню.



С помощью кнопок +/- выведите необходимое значение часов, затем подтвердите установку нажатием кнопки **OK**.

### Изменение тональности звукового сигнала (So)



Нажмите одновременно кнопки  и **OK**, удерживайте их длительное время, пока не войдете в меню.



## Инструкция по установке и эксплуатации

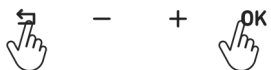



С помощью кнопок +/- выведите на экран дисплея значение 5001, затем подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.



С помощью кнопок +/- выведите необходимый уровень, затем подтвердите установку нажатием кнопки **OK**.

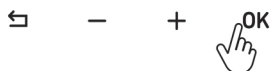
### Изменение яркости экрана (Sc)



Нажмите одновременно кнопки  и **OK**, удерживайте их длительное время, пока не войдете в меню.



С помощью кнопок +/- выведите на экран дисплея значение 5c01, затем подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.



С помощью кнопок +/- выведите необходимый уровень, затем подтвердите установку нажатием кнопки **OK**.

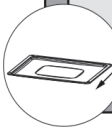



# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

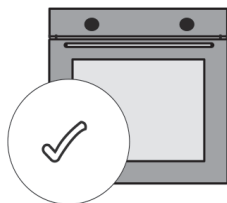
### Первое включение духового шкафа

После сборки, для хранения и транспортировки, нагревательные элементы духового шкафа консервируются, покрываются технической смазкой. По-

этому, перед использованием, духовой шкаф следует прокалить. Для этого сделайте следующее:

	<p>Снимите рекламные этикетки, остатки упаковки и выньте все аксессуары из духового шкафа.</p> <p>( Этикетку с названием и серийным номером снимать запрещено)</p>
	<p>Протрите духовой шкаф влажной тканевой салфеткой и вытрите поверхности насухо.</p> <p>Внимательно ознакомьтесь с лавой «Чистка и обслуживание духового шкафа», где можно узнать дополнительную информацию по очистке и обслуживанию.</p>
	<p>Включите духовой шкаф в режиме  верхний и нижний нагрев, выставив значение температуры нагрева на 200°, а время на значение не менее 30 минут</p> <p>( Впервые минуты разогрева, из шкафа может пойти запах обжигаемого консерванта, поэтому советуем включить кухонную вытяжку или приоткрыть окно)</p>

## Инструкция по установке и эксплуатации



Вы должны быть осторожны, открывая дверцу духовки потому что после нагревания может образоваться пар. Протрите остывший духовой шкаф чистой мягкой тканью. Поместите внутрь аксессуары.

Ваш духовой шкаф готов к использованию.

**Внимание!** Во время первого включения, поверхности нагреваются сильнее, чем обычно. По этой причине не следует дотрагиваться до духового шкафа и подпускать к нему детей.

### Ежедневное использование

Для того чтобы начать процесс приготовления, выберите необходимый режим и с помощью ручки регулятора задайте подходящую для блюда температуру (см. «Рекомендации по приготовлению блюд»).

- Разогрейте духовой шкаф, если требуется предварительный разогрев.
- По окончании процесса приготовления откройте дверь духового шкафа и оставьте его остывать.








После того как приготовление блюда закончится, переведите ручки выбора режима работы и регулятора температуры в выключенное положение.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

В таблице ниже представлена подробная информация о продуктах, процесс приготовления которых мы протестировали в наших лабораториях и для которых нами были определены соответствующие технологические параметры. Длительность приготовления может изменяться в зависимости от напряжения в сети питания, характера и количества приго-










товляемых продуктов, а также температуры. Вы можете экспериментировать и изменять значения для достижения того или иного результата в соответствии со своими вкусовыми предпочтениями. Самый нижний уровень духового шкафа, на который возможна установка противня или решетки — 1-й уровень.

\* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 10 минут

Продукт	Используемый аксессуар	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Длительность приготовления (мин)
Пирог на противне	Стандартный противень		2—3	170	25...30
			3	170	20...25
Пирог в форме	Форма для выпечки		2	170	25...30
			2	180	35...40
Печенье	Стандартный противень		2	170	20...25
Небольшие пирожные	Стандартный противень		3	160	30...35
	Глубокий противень		1—5	160	30...35









# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ



## Инструкция по установке и эксплуатации

Продукт	Используемый аксессуар	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Длительность приготовления (мин)
Выпечка из слоеного теста	Стандартный противень		2	200	40...45
			2	190	25...30
Выпечка из слоеного теста	Стандартный противень Глубокий противень		1 5	190	50...55
			2		
Пицца	Стандартный противень		2	200-220	10...15
			2	200	25...30
Рыба	Стандартный противень		3	200	30...40
			3	200	20...30
Лазанья	Стеклянная форма на решётке, прямоугольной формы		2	190	20...25

# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

Продукт	Используемый аксессуар	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Длительность приготовления (мин)
Куриные окорочка	Стандартный противень		2–3	220	50...55
			2–3	220	40...45
Целая курица (2 кг)	Стандартный противень		2–3	На MAX – 30 мин, затем 60 мин – 190	90...95
			2–3	На MAX – 25 мин, затем 50 мин – 190	75...80
			3	На MAX – 25 мин, затем 45 мин – 200	75...80
Антрекот	Стандартный противень		3	На MAX – 25 мин, затем 20 мин – 190	45...50
Бисквитное пирожное	Стандартный противень		3	190	7...10
	Стандартный противень Глубокий противень		1–5	190	8...13

(2) Для моделей духовых шкафов, у которых отсутствует режим 3D конвекции , рекомендуем заменять его в рецептах на режим Верхний и нижний нагрев с конвекцией .

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Приготовление на гриле

\* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 5 минут

Продукт	Используемый аксессуар	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Длительность приготовления (мин)
Каре ягненка	Решётка		4...5	MAX	25..30
Курица кусками	Решётка		4...5	MAX	25...30
Рыба	Решётка		4...5	MAX	20...25
Сэндвич из буханки	Решётка		4...5	MAX	1...3

### Приготовление на пару

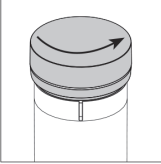
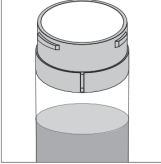
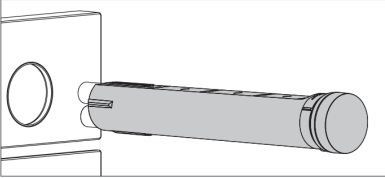
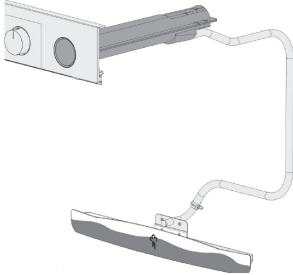
В процессе приготовления с функцией пара происходит постепенное поступление испаряющейся воды в муфель духового шкафа. За счет этого достигается наилучший результат в приготовлении: еда остается хрустящей снаружи и мягкой и сочной внутри.

Для выбора настроек, оптимальных для ваших блюд, следуйте указаниям в таблице приготовления блюд на пару. Добавляйте воду в соответствии со временем, указанным в таблице приготовления.



# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

<p><b>3</b></p>  <p><b>4</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>– Отвинтите крышку водяного картриджа (3).</li><li>– Добавьте в картридж количество воды, указанное в таблице (4).</li></ul>
<p><b>5</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>– Закройте крышку водяного картриджа и слегка надавите на нее (если вы полностью надавите, вода будет поступать в испарительную камеру).</li><li>– Когда наступит черед подачи воды, полностью вставьте картридж (вы услышите «щелчок»).</li></ul> <p>Выключите печь, когда закончите процесс приготовления.</p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>– Вода начнёт медленно поступать в испарительную камеру, расположенную в духовке, и ваше блюдо будет готовиться на пару.</li><li>– Не наливайте более 200 мл воды за один раз.</li></ul>

### Внимание!

При приготовлении на пару внутри духового шкафа скапливается большое количество раскалённого водяного пара. Во избежание получения ожога открывайте дверцу духового шкафа аккуратно.



## Инструкция по установке и эксплуатации

### Таблица приготовления блюд на пару

#### Выпечка

Пицца	Аксессуар для использования	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Количество используемой воды (мл)	Время подачи воды (мин)	Время приготовления (мин)
Хлеб из дрожжевого теста	Стандартный противень		2 - 3	190	190+100*	После предварительного разогрева	35...40
Картофельный хлеб на закваске	Стандартный противень		2 - 3	190	190+100*	После предварительного разогрева	35...40
Слоеное тесто	Стандартный противень		3	190	190	После предварительного разогрева	35...40

#### Кексы и торты

Пицца	Аксессуар для использования	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Количество используемой воды (мл)	Время подачи воды (мин)	Время приготовления (мин)
Кекс на подносе	Стандартный противень		3	170	150	После предварительного разогрева	20...25
Маленькие кексы	Стандартный противень		3	160	150	После предварительного разогрева	30...35
Кекс в форме	Стандартный противень		2	190	190	После предварительного разогрева	40...45
Пан ди Спанья	Стандартный противень		3	190	50	После предварительного разогрева	7...10
Чизкейк	Круглая решетчатая форма для торта диаметром 26 см		3	25 мин 170, затем 30 мин 150	190	20	50...60
Фруктовый пирог	40*27 см стеклянная емкость на проволочной сетке		3	130	190+100*	После предварительного разогрева	140...150

# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

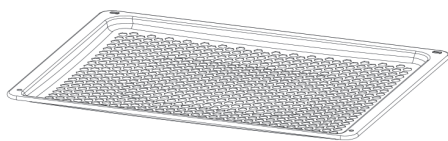
### Мясные продукты

Пища	Аксессуар для использования	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Количество используемой воды (мл)	Время подачи воды (мин)	Время приготовления (мин)
Рыба	Стандартный противень		3	200	150	После предварительного разогрева	25...30
Куриная ножка	Стандартный противень		3	200	190	После предварительного разогрева	35...40
Антрекот 1–1,5 кг	Стандартный противень		2–3	25 мин макс., затем 60 мин 160–170	190+100** +100**	После предварительного разогрева	80...85
Баранья голень 1–1,5 кг	Стандартный противень		3	200	190+190*	После предварительного разогрева	80...90

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ С ФУНКЦИЕЙ Air Fry

Благодаря специальному перфорированному противню вы можете готовить полезную еду, используя небольшое количество масла или вообще не используя его. Благодаря перфорированному противню обеспечивается быстрый поток воздуха, что позволяет сделать пищу хрустящей снаружи и мягкой внутри.

Противень должен размещаться между двумя полками, а наклонная сторона должна быть обращена к дверце прибора.



**Внимание.** Для получения наилучшего результата от этой функции изделия, обратите внимание на предложения и советы, изложенные в данном руководстве.

#### Безопасность

Не используйте перфорированный противень в других духовках. Могут возникнуть проблемы падения или заклинивания противня, так как он должен быть установлен таким образом, чтобы не зафиксироваться. Проти-

#### Использование Air Fry

Для приготовления ваших блюд выберите на панели управления функцию.

Выберите подходящую температуру для вашего блюда в таблице температур для приготовления еды. При необходимости предварительно нагрейте духовку. Не оставляйте перфорированный противень в духовке во время предварительного нагрева.

Слегка смажьте перфорированный противень сливочным маслом. Это

# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

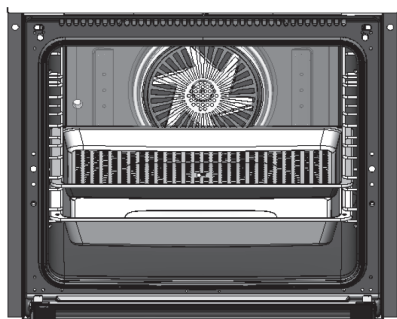
## Инструкция по установке и эксплуатации

предотвратит прилипание еды. Не пренебрегайте этим процессом при сушке овощей и фруктов.

Не используйте перфорированный противень для запекания на плите.

Поскольку после приготовления противень будет горячим, обязательно используйте термостойкие перчатки.

В зависимости от приготавливаемого вами блюда поставьте под перфорированный противень глубокий противень/лоток, чтобы масло или соки из блюда не капали на дно духовки.



Не используйте для функции **AirFry** перфорированный противень с пергаментом, алюминиевой фольгой или пакетами для выпечки. Этот способ приме-

нения снизит эффективность, которую вы получите от режима приготовления, поскольку они заблокируют отверстия для обеспечения потока воздуха.

### Очистка

Перед первым использованием вымойте противень теплой водой с моющим средством и тщательно высушите.

Противень покрыт легкой в уходе эмалью, известной как ETC. Однако это не антипригарное покрытие.

Мы рекомендуем перед приготовлением слегка смазать противень сливочным маслом, чтобы еда не прилипла.

При чистке противня не используйте острые или абразивные предметы, такие как ножи, щетки, металлические губки, чтобы не повредить поверхность эмали.

### Свежие продукты

Свежие продукты должны быть слегка смазаны маслом перед запеканием. Вы можете сделать это с помощью кисти или распылителя. Ближе к концу приготовления можно снова смазать блюдо маслом. Если вы будете готовить овощи, не советуем добавлять соль на этапе приготовления.

### Таблицы данных для приготовления блюд

Рабочая функция	Положение полки	Температура (°C)	Время предварительного нагрева (мин)	Вес блюда (г)	Время приготовления (мин)
Картофель	3 (среднее)	220	10	600	20...25
Выпечка	3 (среднее)	190	10	600	20...25
Манты	3 (среднее)	190	10	600	20...25
Котлеты из нута	3 (среднее)	190	10	600	20...25
Хрустящие крылышки	3 (среднее)	220	10	600	25...30

## Инструкция по установке и эксплуатации

Добавление соли может привести к тому, что продукты будут выделять воду и останутся мягкими.

Конечный результат во время приготовления картофеля также зависит от сорта картофеля. Свежий (с высоким содержанием воды) картофель не может достичь желаемого хрустящего состояния. Сорта с высоким содержанием крахмала дают лучшие результаты.

### Замороженные продукты:

Такие продукты, как картофель фри, луковые кольца и наггетсы, являются промышленно обработанными продуктами. Как правило, поскольку они проходят предварительный процесс приготовления, они содержат определенное количество масла. В основном эти продукты не нуждаются в добавлении масла, но можно добавлять масло дополнительно по вкусу..

Кроме того, замороженные продукты также содержат соль, поэтому мы не рекомендуем добавлять еще соли во время приготовления. Добавление соли может привести к тому, что продукт будет выделять воду и останется мягким. Если вы

считаете, что необходимость добавить соль, сделайте это после того, как достанете блюдо из духовки после его приготовления.

Время приготовления различных продуктов отличается друг от друга. Если вы хотите приготовить разные продукты вместе на одном противне, сначала поместите в противень продукты, которые требуют большего времени приготовления (например, картофель), а те, которые готовятся быстрее (например, луковые кольца), – через 10 минут. Маленькие кусочки картофеля фри обжариваются быстрее, потому что имеют меньшую массу. Мы рекомендуем отделить их перед использованием.

Не переполняйте перфорированный противень при использовании функции **Air Fry**. Эффективность приготовления может быть неравномерной, если отверстия для прохождения потока воздуха будут заблокированы. Замороженные продукты следует готовить, не размораживая. Размороженные продукты потеряют свой вкус из-за преждевременного испарения содержащейся в них воды.

Рабочая функция	Положение полки	Температура (°C)	Время предварительного нагрева (мин)	Вес блюда (г)	Время приготовления (мин)
Картофель фри	3 (среднее)	220	10	600	20...25
Наггетсы	3 (среднее)	220	10	600	20...25
Картофельные крокеты	3 (среднее)	220	10	600	10...15
Луковые кольца	3 (среднее)	220	10	600	10...15
Замороженная пицца	3 (среднее)	190	10	–	10...15
Замороженный бёрек	3 (среднее)	190	10	600	20...25
Ичли Кёфте	3 (среднее)	190	10	600	15...20

# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Полезные продукты

Толщина нарезанных долей и ломтиков, которые вы готовите, важна при сушке фруктов и овощей. Нарезьте фрукты ломтиками толщиной 1 см. Если толщины будет больше, время увеличится и сушка будет неравномерной. Овощи, содержащие много жидкости (кабачки, огурцы и т. д.), можно нарезать потоньше.

Перед началом процесса сушки слегка смажьте противень **Air Fry** несоленым сливочным маслом. Это предотвратит

прилипание продуктов, а также улучшит их вкус.

Мы рекомендуем каждые два часа выпускать образовавшийся внутри пар, открывая дверцу духовки во время сушки. Это повысит эффективность сушки. В сушеных овощах и фруктах всегда остается некоторое количество остаточной влаги. По этой причине следите за тем, чтобы обработанные продукты хранились в холодильнике или в сухом месте, чтобы они не испортились.

Рабочая функция	Положение полки	Температура (°C)	Время предварительного нагрева (мин)	Вес блюда (г)	Время приготовления
Сушка фруктов	3 (среднее)	80	-	-	6 часов
Сушка овощей	3 (среднее)	80	-	-	6–8 часов
Сушка мяса	3 (среднее)	80	-	-	8 часов

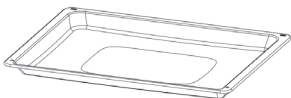
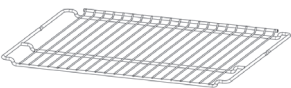
## АКСЕССУАРЫ

Духовые шкафы могут комплектоваться различными дополнительными принадлежностями в зависимости от модели.

Представленные в данной инструкции дополнительные принадлежности могут

отсутствовать в приобретенном вами изделии.

**Внимание!** Используйте только оригинальные принадлежности и аксессуары, предназначенные для вашего прибора.

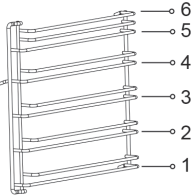
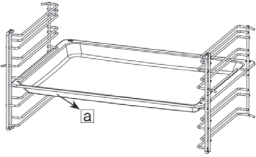
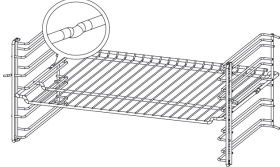
	<b>Стандартный противень</b> Предназначен для замороженных продуктов, тортов (пирогов), мясных блюд большого размера, выпечки.
	<b>Решетка</b> Предназначена для размещения на ней форм для тортов (пирогов) и суфле, а также продуктов, подлежащих обжариванию.

# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

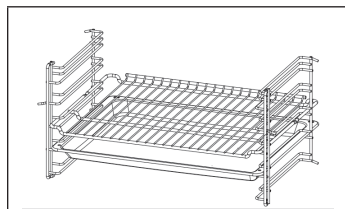
	<b>Глубокий противень</b> Может использоваться для тушения, жарки продуктов большими кусками, а также для сбора капающего масла при приготовлении блюд на гриле.
	<b>Телескопические направляющие</b> Телескопические направляющие позволяют полностью извлекать из духового шкафа противень или решетку. Вы можете очень просто контролировать процесс приготовления блюда, перемещая противень или проволочную решетку.
	<b>Перфорированный противень</b> Перфорированный противень может использоваться как для функции Air Fry, так и для приготовления с добавлением пара, а также для сушки овощей и фруктов.

## Использование аксессуаров

	Некоторые модели имеют боковые поддерживающие решётки и саморегулирующимися направляющими. Направляющие предоставляют 6 уровней для размещения противней или решеток.
	Противень или решетку следует вставлять между двумя направляющими, при этом наклонная сторона должна быть обращена к двери духового шкафа.
	На проволочных направляющих решётках имеются углубления, которые предотвращают падение с них противней или решеток и обеспечивают безопасное размещение.

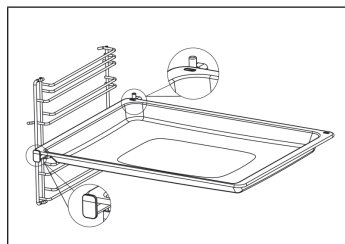
# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

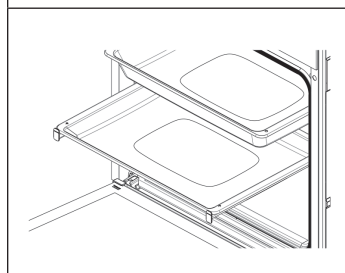
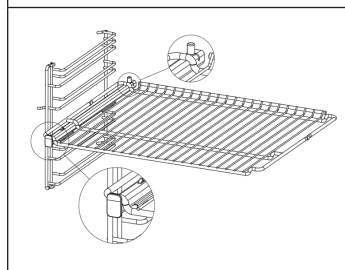


Вы можете использовать противень в качестве поддона для сбора сока, выделяющегося из продуктов на гриле и мясных блюд, установив противень и решетку вместе.

## Использование телескопических направляющих



Задвинуть направляющие полностью внутрь, не устанавливая на них предварительно противень или решетку. Аксессуар должен располагаться между передним и задним выступами телескопических направляющих.



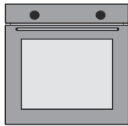


Если вы собираетесь готовить более чем на одном противне, необходимо предусмотреть соответствующее расстояние между ними с помощью телескопических направляющих.

### ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА


**Внимание!** Перед началом чистки дождитесь, пока духовой шкаф остынет. Отсоедините духовой шкаф от электросети, вытащив штепсельную вилку из розетки или выключив питание сети.

Регулярное выполнение технического обслуживания и чистки способствует продлению срока службы прибора. Для упрощения чистки дверь, стекла и направляющие могут быть сняты.

 <p>Рекомендации по чистке</p>	<p>Не используйте для очистки внутренних и передних частей, противней и других деталей прибора абразивный инструмент например, ножи или щетки, поскольку это может привести к образованию царапин и другим повреждениям поверхностей. Для чистки и протирания поверхностей прибора используйте теплую воду, мыло и мягкие тканевые салфетки.</p>
 <p>Очистка аксессуаров</p>	<p>Тщательно очищайте и протирайте насухо дополнительные принадлежности после каждого их использования. Мытье аксессуаров в посудомоечной машине не допускается.</p>
 <p>Ежедневное использование</p>	<p>Прибор следует тщательно очищать после использования. Остатки еды и масла могут стать причиной пожара.</p>

### Функция очистки паром

Благодаря функции очистки паром вы легко очистите грязь, осевшую на внутренней поверхности изделия, размягчив ее.

- Установите переключатель режимов на , переключатель температуры – на 100°C, и включите на 20 минут. После этого протрите внутреннюю часть духовки и внутреннее стекло крышки тканью из микрофибры.



Если духовой шкаф долго не очищался, то через некоторое время грязь оседает в духовке.

- Извлеките противень и решетку из духовки, прежде чем начать процесс очистки паром. Снимите правую и левую проволочные полки.
- Нажмите и извлеките водяной картридж на панели управления. Заполните картридж 100 мл воды и вставьте его на место.
- Когда вы нажимаете на картридж, вода в нем переносится в испарительную камеру внутри печи.

Осевшую грязь невозможно идеально удалить никакими методами. Поэтому не пренебрегайте регулярной чисткой духового шкафа.



# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Снятие двери духового шкафа

Шаг 1	Полностью откройте дверь духового шкафа	
Шаг 2	Нажмите на фиксаторы петель в направлении стрелки и разблокируйте их	
Шаг 3	Закрывайте дверь духового шкафа до тех пор, пока она не станет располагаться параллельно фиксаторам петель. Потяните ее наружу в направлении стрелки	

### Установка двери духового шкафа

Шаг 4	Вставьте дверь духового шкафа в петли в направлении, указанном стрелкой	
Шаг 5	Полностью откройте дверь духового шкафа и переведите фиксаторы петель в закрытое положение в направлении стрелки. Закройте дверь духового шкафа	

# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Снятие стекол двери духового шкафа

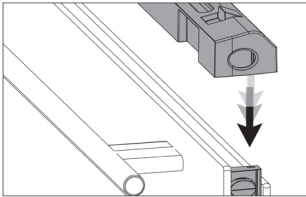
Количество стекол, установленных в двери духового шкафа, может изменяться в зависимости от модели.

Шаг 1	Откройте дверь духового шкафа наполовину	
Шаг 2	Нажмите на верхнюю пластиковую секцию с правой и левой сторон и потяните ее вверх	
Шаг 3	Сначала вытяните внутреннее стекло, затем среднее стекло наружу в направлении, указанном стрелкой	

### Установка стекол двери духового шкафа

Шаг 4	Откройте дверь духового шкафа наполовину и вставьте сначала промежуточное стекло, а затем внутреннее стекло в направлении, указанном стрелкой	
Шаг 5	Убедитесь в том, что стекло правильно вставлено в корпус боковой пластиковой секции	

## Инструкция по установке и эксплуатации

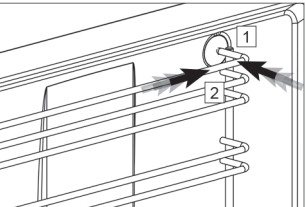
<p>Шаг 6</p>	<p>Установите верхнюю пластиковую секцию, при этом должен раздаться звук щелчка, а затем закройте дверь прибора</p>	
--------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

### Снятие боковых направляющих решёток

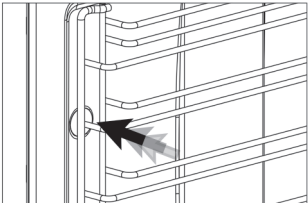
**Внимание!** Направляющие могут быть горячими. Во избежание ожогов не допускается прикасаться к горячим направляющим. Перед снятием необходимо дождаться их охлаждения. Порядок очистки боковых стенок духового шкафа может изменяться в зависимости от модели прибора. Приобретенный вами прибор может быть не оснащен этой принадлежностью.

<p>Шаг 1</p>	<p>Сначала осторожно снимите направляющую с переднего крючка, поднимите в направлении стрелки (1) и снимите (2)</p>	
<p>Шаг 2</p>	<p>После этого вытяните направляющую целиком в направлении стрелки</p>	

### Установка боковых направляющих решёток

<p>Шаг 3</p>	<p>Выровняйте направляющие по центру и сначала установите задний крючок (1), а затем надавите на него (2)</p>	
--------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

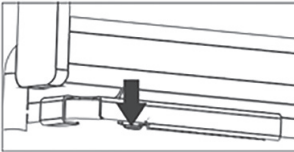
## Инструкция по установке и эксплуатации

<p><b>Шаг 4</b></p>	<p>Затем надавите на передний крючок. При этом направляющая будет зафиксирована.</p>	
---------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

### Снятие и установка телескопических направляющих

Если ваша модель духового шкафа имеет в комплектации телескопические направляющие, то их также следует снимать при очистке или обслуживании духового шкафа.

**Внимание! Направляющие могут быть горячими. Во избежание ожогов не допускается прикасаться к горячим направляющим. Перед снятием необходимо дождаться их охлаждения.**

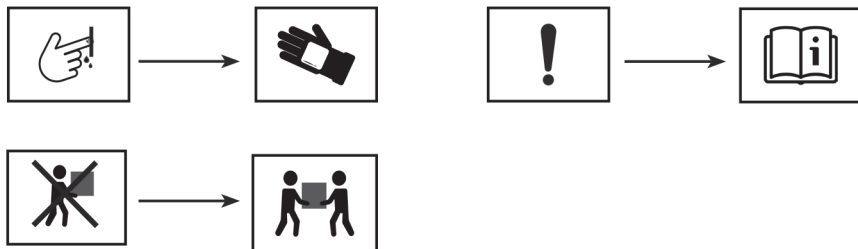
<p>Телескопические направляющие крепятся к боковым решёткам, поэтому их проще всего снять вместе с решётками</p>	<p>См. Снятие, установка боковых направляющих решёток</p>
<p>Чтобы снять телескопические направляющие с боковой решётки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Нажмите на рычаги фиксаторов находящиеся снизу телескопических направляющих в передней и задней части, и снимите их с проволочной направляющей.</li> <li>– Установка производится в обратной последовательности</li> </ul>	

### **Внимание!**

**Телескопические направляющие запрещено мыть в посудомоечной машине и смазывать их.**

## Инструкция по установке и эксплуатации

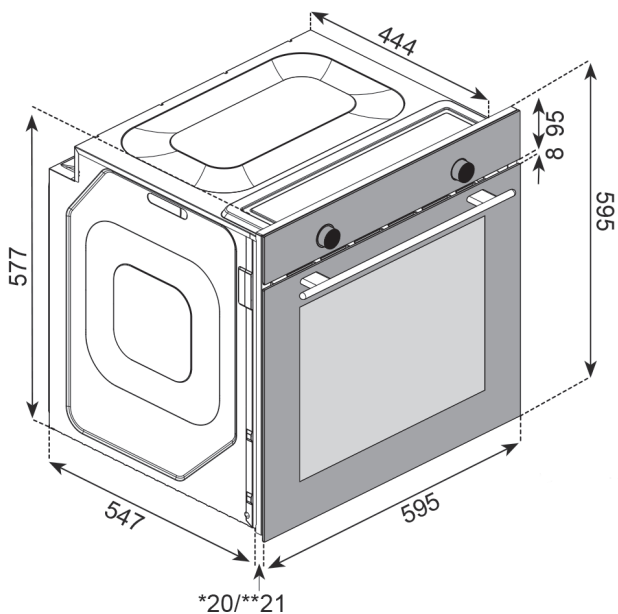
### ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ



### Размеры духового шкафа

Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.

Рис. 1



\* Толщина стеклянной панели 20 мм

\*\* Толщина металлической панели 21 мм

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Установка под столешницу

- Размеры кухонного модуля должны соответствовать данным, указанным на рисунке 2.

- В задней части кухонного модуля необходимо оставить свободное пространство, указанное на рисунке 2, для обеспечения необходимой вентиляции.

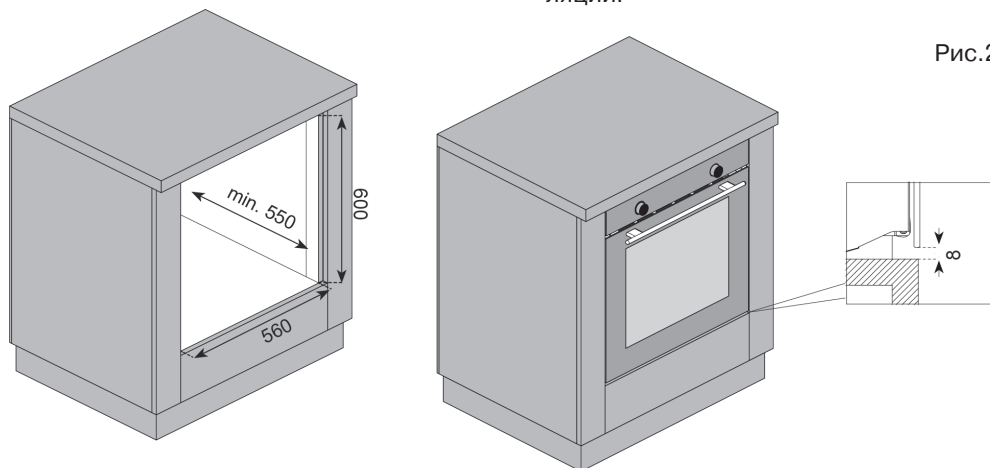


Рис.2

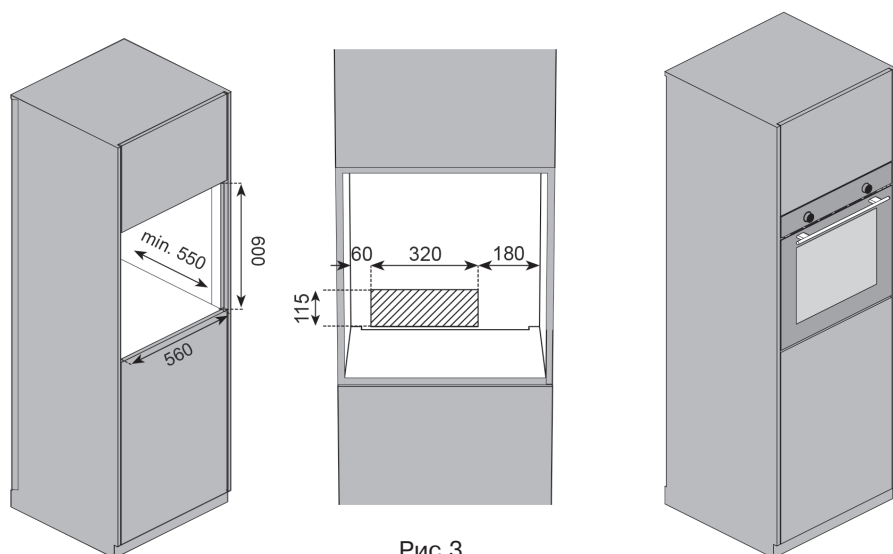


Рис.3

## Инструкция по установке и эксплуатации

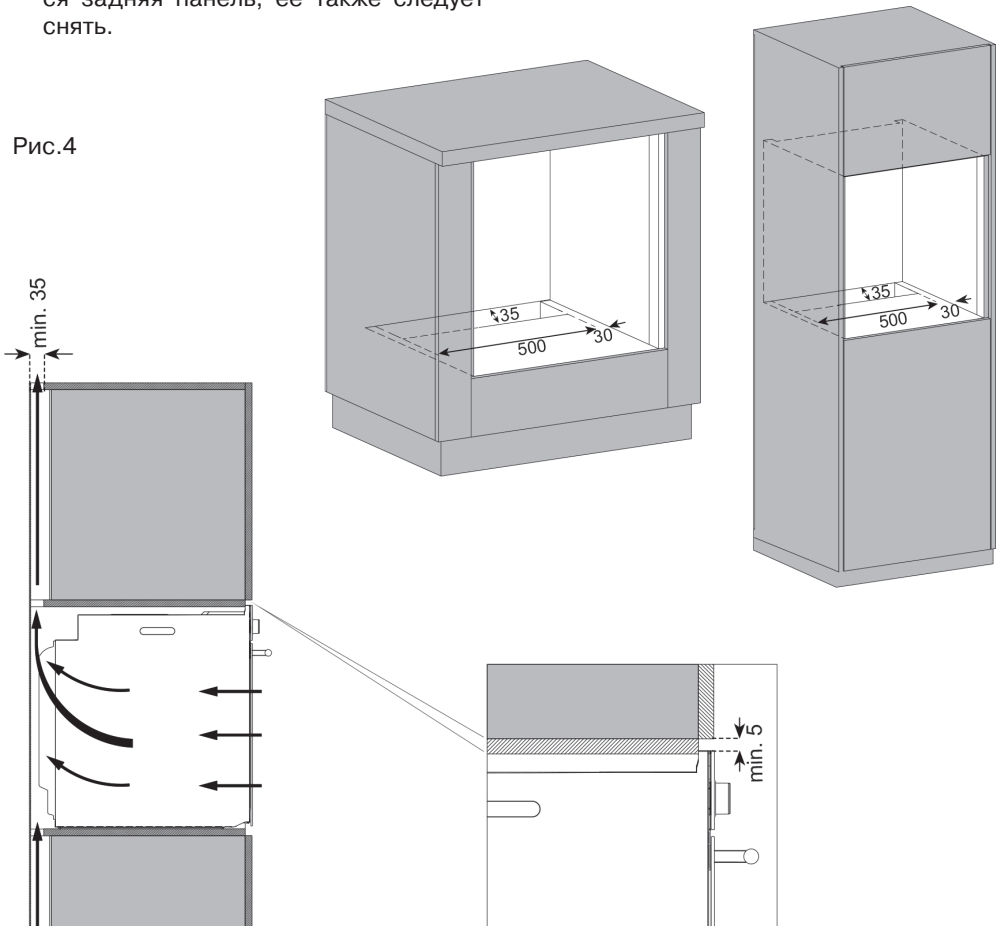
### Установка в колонну

- Размеры кухонного модуля должны соответствовать данным, указанным на рисунке 3.
- В задней части кухонного модуля необходимо оставить указанное на рисунке свободное пространство для обеспечения необходимой вентиляции.
- Кроме того, если в колонне имеется задняя панель, ее также следует снять.

### Вентиляция

Для повышения эффективности работы вашего духового шкафа необходимо обеспечить поступление холодного воздуха в достаточном количестве. Необходимо оставить соответствующее свободное пространство с учетом размеров, указанных на рисунке 4.

Рис.4



## Инструкция по установке и эксплуатации

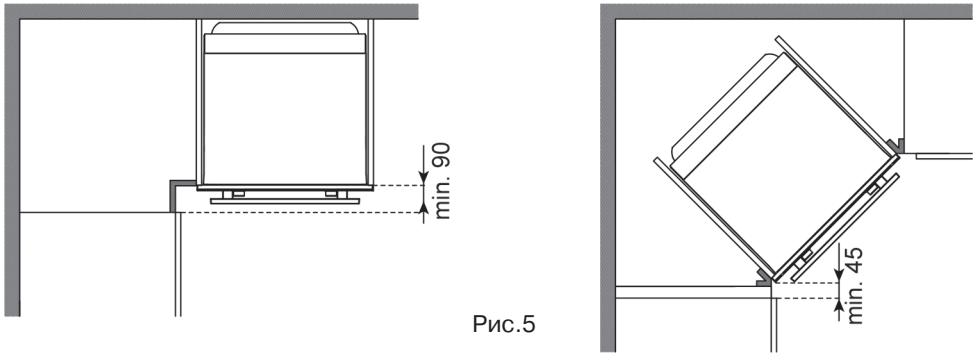


Рис.5

### Установка в углу

Установка должна быть выполнена с учетом указанных размеров и соответствовать данным, приведенным на рисунке 5, что необходимо для обеспечения возможности свободного открытия двери прибора.

### Крепление прибора

- Выровняйте прибор по центру и полностью задвиньте его в кухонный модуль.
- Не следует размещать кабель питания под духовым шкафом, а также прокладывать его между духовым шкафом и частями кухонного гарнитура.

- Откройте дверь духового шкафа.
- Закрепите прибор с помощью прилагаемых винтов.
- Для крепления прибора используйте отверстия, показанные на рисунках 6 и 7.
- Убедитесь в том, что духовой шкаф надежно закреплен. В противном случае существует опасность его опрокидывания во время использования.

### Заключительные проверки

После завершения установки включите подачу электропитания.

Прочитайте инструкцию по эксплуатации прибора.

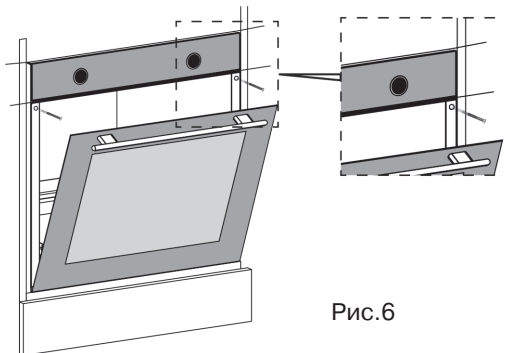


Рис.6



## Инструкция по установке и эксплуатации

### Извлечение прибора

- Отключите подачу электропитания.
- Выкрутите крепежные винты.
- Приподнимите прибор и вытяните его на себя. Для выполнения этой операции следует привлекать не менее двух человек.

### Порядок переноски прибора при последующем его перемещении на другое место

Сохраните коробку в которую был упакован прибор. В случае отсутствия упаковочной коробки, плотно оберните воздушно-пузырчатой пленкой или толстым картоном и заклейте скотчем.

Если внутри находятся дополнительные принадлежности, подложите картонку по размеру двери духового шкафа, чтобы случайно не повредить ее.

Заклейте дверь скотчем, чтобы предотвратить ее открытие.

**Внимание!** Не допускается поднимать духовой шкаф, удерживая его за ручку или дверь.

**Внимание!** Не кладите никакие предметы сверху духового шкафа, переносите его в строго вертикальном положении.

### Важные предупреждения

Проверьте соответствие кабелей питания электрическим характеристикам прибора. При обнаружении каких-либо отклонений вызовите специалиста и попросите его выполнить необходимые подготовительные работы.

При установке прибора в соответствии с требованиями инструкции по установке вам будет обеспечено безопасное использование прибора. Лицо, которое осуществляет установку прибора, несет ответственность за все неисправности,

которые могут возникнуть в результате неправильной установки.

**Внимание!** Заказчик несет ответственность за подготовку места, в котором будет произведена установка прибора, а также подключение к источнику электропитания.

**Внимание!** Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любые неполадки/нарушения в работе, которые могут возникнуть вследствие выполнения действий лицами, которые не имеют соответствующих полномочий, в таких случаях гарантия будет считаться недействительной.

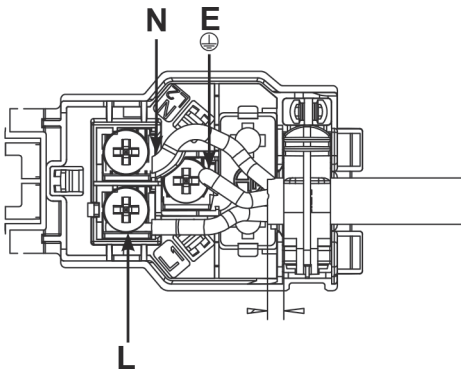
- После вскрытия упаковки следует провести проверку прибора. В случае обнаружения каких-либо повреждений установка прибора не допускается.
- Компоненты могут иметь острые края, поэтому перед выполнением работ по установке следует надевать защитные перчатки.
- Установка прибора должна быть осуществлена в соответствии с правилами, регулирующими порядок электро- и газоснабжения, а также требованиями местных стандартов.
- Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.
- Кухонные модули должны находиться на одном уровне с прибором и быть надежно зафиксированными.
- Не допускается установка прибора за декоративные панели или внутрь закрытой мебели. При нарушении этого требования существует опасность перегрева.
- Кухонные модули, в которые будет осуществляться установка, должны

## Инструкция по установке и эксплуатации

- быть изготовлены из прочного материала, выдерживающего температуру не менее 100 °С.
- Не рекомендуется устанавливать прибор рядом с холодильником, поскольку воздействие высокой температуры может отрицательно сказаться на работе охлаждающего оборудования.

### Подключение к электросети и безопасность

**Внимание!** На время выполнения работ по установке, прибор должен быть отключен от электросети. Не допускается включать его до окончания процесса установки.



Проводник заземления = E желто-зеленый  
Нейтральный проводник = N синий  
Фазный проводник = L коричневый

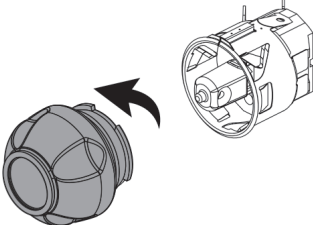
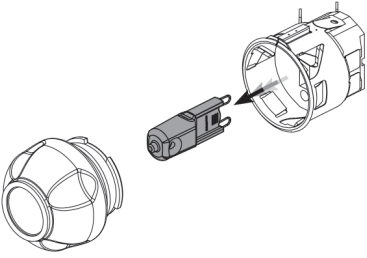
- Прибор должен быть правильно установлен уполномоченным техническим специалистом в соответствии с указанными инструкциями.

- Не допускается прокладывать соединительные кабели таким образом, чтобы они соприкасались с горячими поверхностями. Расплавление изоляции кабеля может привести к короткому замыканию или пожару
- Поврежденные кабели должны быть заменены электриком.
- Прибор должен быть подключен к заземленной розетке в соответствии с требованиями действующих норм и правил. При отсутствии подходящей розетки необходимо вызвать электрика, который должен проверить электрическое подключение и привести его в соответствии с требованиями.
- Розетка, к которой производится подключение, должна быть заземлена.
- Компания не несет ответственности за ущерб, который может быть причинен вследствие использования для подключения прибора незаземленных розеток.
- Если прибор комплектуется кабелем и вилок, электрическое подключение осуществляется путем подсоединения прибора к заземленной розетке.
- Если прибор укомплектован кабелем, но у него отсутствует вилка, подключение должно быть выполнено специалистом соответствующим образом.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Замена лампы подсветки духового шкафа

**Внимание!** В связи с опасностью поражения электрическим током перед заменой лампы подсветки убедитесь в том, что питание духового шкафа отключено. Если лампа горячая, дождитесь ее охлаждения.

Шаг 1	Полностью откройте дверь духового шкафа.	
Шаг 2	Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки и снимите его.	
Шаг 3	Извлеките лампу подсветки духового шкафа в направлении стрелки и замените ее. Установите стеклянный плафон на место.	

### УСТРАНЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Причина	Решение
Устройство не работает.	Возможно устройство не включено в розетку.	Убедитесь, что штепсельная вилка вставлена в розетку.
	Возможно предохранитель сработал или поврежден.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. Если предохранитель сработал, включите его снова.
Во время работы устройства выходит пар.	Духовой шкаф используется впервые.	Во время работы может выделяться пар. Это не является неисправностью.
Во время работы может выделяться пар. Это не является неисправностью.	Находится в плохо проветриваемом месте.	Соблюдайте расстояния, указанные в руководстве по установке.
Во время работы устройства выходит пар, образуется конденсат	Духовой шкаф работает на пару.	Не открывать часто дверь духового шкафа. Образовавшийся конденсат убрать мягкой тряпкой
Духовка не готовит должным образом.	Возможно слишком сильно открывается дверца духового шкафа во время приготовления пищи.	Не открывайте дверцу слишком сильно, чтобы не допустить снижения внутренней температуры.
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после завершения приготовления.	Он работает некоторое время, чтобы проветрить внутреннюю часть духовки.	Это не является неисправностью.
Когда устройство нагревается и охлаждается, звучат металлические звуки.	Звуки, слышимые при расширении деталей под воздействием температуры, – нормальное явление.	Это не является неисправностью.

## Инструкция по установке и эксплуатации

Неисправность	Причина	Решение
Дверца не закрывается полностью.	Остатки пищи могли застрять внутри духовки и на дверце.	Очистите духовку.
Печь не греет.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно дверца осталась открытой.</li> <li>• Не задана функция или температура.</li> <li>• Не поступает мощность.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте дверцу и убедитесь, что она полностью закрыта.</li> <li>• Задайте определенную температуру и/или функцию для духовки.</li> </ul>

Если вам не удалось устранить проблему при помощи рекомендаций данного раздела, обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели прибор, или в сервисный центр.

**Запрещается пытаться ремонтировать прибор самостоятельно!**

## Инструкция по установке и эксплуатации

### УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕГО ПРИБОРА

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



До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в безопасном для детей состоянии.

При подготовке изделия к утилизации следует вытащить сетевую вилку из розетки и привести сетевой кабель и вилку в нерабочее состояние (например, перерезать кабель). Этим Вы исключите возможность несанкционированного пользования изделием.

### ХРАНЕНИЕ

Необходимо хранить в сухом месте, вдали от источников повышенных температур и воздействия солнечных лучей. При хранении необходимо избегать резкого перепада температур. Хранить без упаковки не допускается.

### ТРАНСПОРТИРОВКА

Категорически не допускается падение и любые механические воздействия на упаковку при транспортировке.

### РЕАЛИЗАЦИЯ

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.