



## Инструкция по установке и эксплуатации

### Уважаемый потребитель!

Благодарим вас за приобретение продукции ТМ 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!

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

Дата изготовления прибора зашифрована в номере, указанном справа на этикетке, расположенной на продукте. Например, 20611675050412, где 12 означает день, 04 – месяц, 05 – год.



В данном примере прибор изготовлен 12 апреля 2005 года.

### СОДЕРЖАНИЕ

#### СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Общие меры предосторожности .....	2
Меры предосторожности при установке .....	4
Меры предосторожности при использовании .....	4
Меры предосторожности при чистке обслуживании .....	5

#### УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Указания для мастера-установщика .....	6
Установка духовки .....	6
Подключение к электросети и безопасность .....	7

#### ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Эксплуатация духового шкафа .....	9
Панель управления .....	9
Режимы работы духового шкафа .....	10
Время и температура приготовления блюд .....	12
Использование сенсорного программатора Visio .....	13
Принадлежности .....	15

#### ЧИСТКА И УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ






Чистка .....	17
Обслуживание .....	19
Замена лампы .....	19

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Поиск и устранение неисправностей .....	20
Комплектация .....	21
Технические характеристики .....	21
Хранение и транспортировка .....	22
Утилизация отслужившего прибора .....	22

<b>Гарантийный талон, условия гарантийного обслуживания .....</b>	<b>23</b>
---	-----------

## Инструкция по установке и эксплуатации

Значок	Тип	Значение
	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>	Риск серьезной травмы или смерти
	<b>ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ</b>	Опасно, высокое напряжение
	<b>ПОЖАР</b>	Предупреждение; Риск пожара / воспламеняемые материалы
	<b>ВНИМАНИЕ</b>	Риск травмы или повреждения имущества
	<b>ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ / ПРИМЕЧАНИЕ</b>	Информация о правильной эксплуатации системы

## 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.

Перед использованием данного прибора внимательно изучите эту инструкцию и держите ее в удобном месте, чтобы при необходимости использовать в качестве справочной информации.


Данное руководство по эксплуатации подготовлено для нескольких моделей, поэтому ваш прибор может не иметь некоторых функций, описанных в нем. По этой причине при изучении данного руководства по эксплуатации важно обращать особое внимание на рисунки.



### Общие меры предосторожности



Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо люди, не обладающие опытом и знаниями по обращению с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как безопасно пользоваться данным прибором, и они уяснили все связанные с

## Инструкция по установке и эксплуатации



этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Прибор и его внешние части при использовании могут нагреваться. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи прибора без постоянного присмотра.

  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.


  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор во избежание возможного поражения электрическим током.

- Не управляйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Во время использования прибор нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагретым частям внутри духового шкафа.
- Через некоторое время после начала использования ручки могут нагреться.
- Не используйте для чистки смотрового стекла дверцы духовки и других поверхностей абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхности, вследствие чего возможно разрушение стекла дверцы или повреждение поверхностей.
- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.

  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед заменой лампы убедитесь в том, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

 **ОСТОРОЖНО!** При работе духового шкафа или гриля открытые части могут нагреваться. Не подпускайте маленьких детей к прибору во время его работы.

- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.
- Техническое обслуживание и ремонт прибора должен производить только уполномоченный обслуживающий персонал. Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защиты в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.
- Перед подключением бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (природа и давление газа либо электрическое напряжение и частота) соответствуют техническим данным прибора. Параметры работы данного прибора указаны на паспортной табличке.

 **ОСТОРОЖНО!** Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях. Он не должен использоваться для других целей или другим образом, например, запрещено использование вне домашних условий или

## Инструкция по установке и эксплуатации

в коммерческом помещении, либо для обогрева комнаты.

- Не поднимайте и не перемещайте прибор, держась за ручку дверцы.
- Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры. Так как стекло может разбиться, соблюдайте осторожность при его чистке, старайтесь его не поцарапать. Не допускайте ударов и стуков по стеклу при обращении с принадлежностями.
- При установке убедитесь, что шнур питания не пережат и не поврежден. Если шнур питания поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или специалист, имеющий соответствующую квалификацию.
- Не разрешайте детям опираться на дверцу духового шкафа или садиться на нее, когда она открыта.
- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.

### Меры предосторожности при установке

- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливаться квалифицированный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.
- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к

квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку используемые для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.

- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, пыли, чрезмерной влажности.
- Все материалы вокруг прибора (например, шкафов) должны выдерживать температуру не менее 100 °С.
- Во избежание перегрева, не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.

### Меры предосторожности при использовании

- При первом использовании духовки вы можете обратить внимание на легкий запах. Это совершенно нормально и обусловлено наличием изоляционных материалов на нагревательных элементах. По этой причине перед первым использованием духового шкафа включите его без продуктов на 45 минут, установив максимальную температуру. Одновременно хорошо проветрите помещение, в котором установлен прибор.
- Будьте осторожны при открытии дверцы духовки во время или после приготовления. Горячий пар, выходящий из духовки, может вызвать ожоги.
- Во время работы не кладите воспламеняющиеся или горючие материалы в прибор или рядом с ним.
- Для изъятия и загрузки продуктов в духовой шкаф всегда пользуйтесь рукавицами.

## Инструкция по установке и эксплуатации

- Ни при каких обстоятельствах не допускается накрывать духовой шкаф алюминиевой фольгой, так как это может стать причиной перегрева.
- В процессе приготовления не допускается размещать подносы и противни непосредственно на основании духового шкафа. Основание очень сильно нагревается и может повредить изделие.



Во время приготовления пищи с твердыми или жидкими маслами не оставляйте варочную поверхность без присмотра. В случае их чрезмерного нагрева возможно воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите варочную поверхность и накройте конфорку крышкой или противопожарным одеялом.

- Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель.
- Убедитесь, что ручки управления прибором всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.
- Противни прогибаются, когда их вынимают. Будьте осторожны, чтобы не пролить и не уронить горячую пищу при ее извлечении из духовок.
- Если дверца духового шкафа открыта, не кладите на нее никаких предметов. Это может привести к дисбалансу духовки или повреждению двери.
- Не вешайте полотенца, кухонные полотенца или одежду на прибор или его ручки.

## Меры предосторожности при чистке и обслуживании

- Перед выполнением чистки или операций по обслуживанию удостоверьтесь, что ввод питания на бытовом приборе отключен.
- Не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

### УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и действующими местными нормативами.

- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.
- Перед установкой убедитесь в совместимости местных распределительных устройств (электрическое напряжение и частота) с разъемами прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.
- Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).
- Если продукт содержит съемные направляющие полки (проволочные решетки), то для приготовления таких блюд, как йогурт из рецептов руководства пользователя, проволочные решетки необходимо снять и включить духовой шкаф в указанный режим приготовления. Информация о том, как снимать проволочные решетки, приведена в разделе ЧИСТКА И УХОД.

### УКАЗАНИЯ ДЛЯ МАСТЕРА-УСТАНОВЩИКА

#### Общие указания

- После удаления с прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
- Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.
- Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °С.
- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.

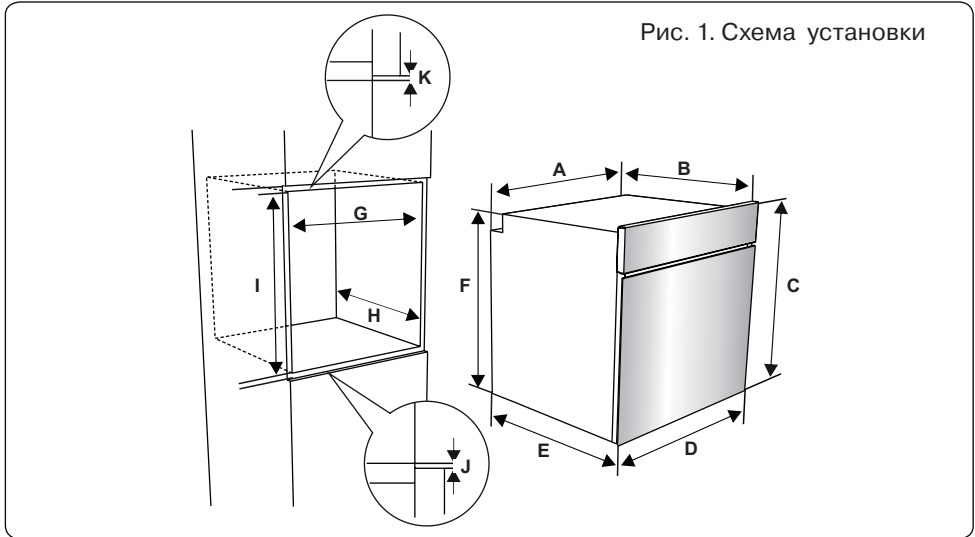
#### Установка духовки

Данный прибор поставляется с монтажными комплектами и может устанавливаться на рабочей поверхности подходящих размеров. Размеры (мм) для установки варочной панели и духовки приведены на рис. 1 и в таблице ниже:

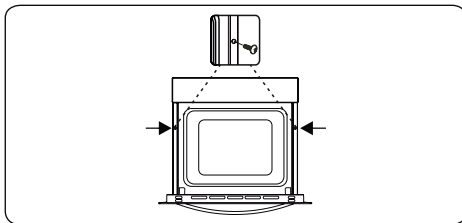
A – 557	F min. – 445	
B – 550	G min. /max. – 560/580	
C – 450	H – 555	
D – 595	I – 460	
E – 575	J – 5	K – 10



## Инструкция по установке и эксплуатации



После подключения к электросети вставьте духовку в шкаф, продвигая ее от себя. Откройте дверь духовки и вставьте два винта в отверстия, расположенные на раме духовки. Убедившись, что рамка продукта соприкасается с деревянной поверхностью шкафа, затяните винты.



### Подключение к электросети и безопасность

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и действующими местными нормативами.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** **ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.**

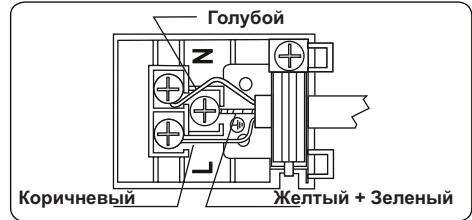
- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети,

## Инструкция по установке и эксплуатации


а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.

- Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать всеполюсный выключатель-разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).
- Прибор предназначен для работы от напряжения переменного тока 220-240V. В случае применения другого типа питания обратитесь в авторизованную сервисную службу или квалифицированному электрику.
- Кабель питания (H05VV-F) должен иметь достаточную длину для подключения к прибору, даже если он установлен спереди шкафа.
- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.
- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.

- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.



### ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

 **Важно!** Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

#### Перечень компонентов

1. Панель управления
2. Ручка дверцы духовки
3. Дверца духовки

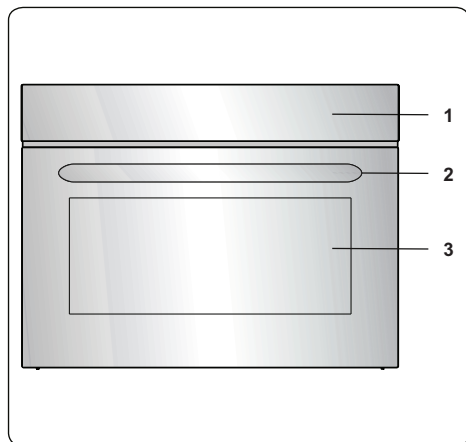


Рис. 2. Основные части

#### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

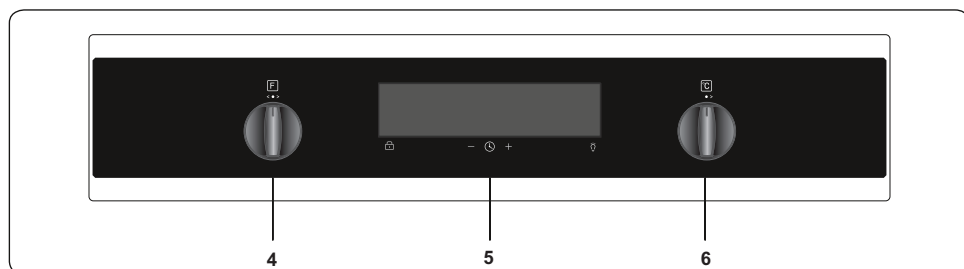


Рис. 3. Панель управления

4. Ручка-регулятор управления функциями духовки
5. Таймер
6. Ручка термостата духовки

## Инструкция по установке и эксплуатации

### РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА\*

\* Функции духового шкафа могут отличаться в зависимости от модели прибора.



#### Размораживание

Включатся сигнальные лампочки духового шкафа, вентилятор начнет работать. Для использования режима размораживания поместите замороженные продукты в духовой шкаф на полку, расположенную на третьем отверстии снизу.

Рекомендуется помещать лоток для сбора воды, которая образуется при таянии льда, под продукты, предназначенные для размораживания.

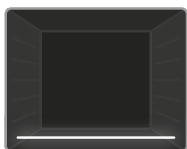
Этот режим не подходит для приготовления пищи или запекания, он помогает только размораживать продукты.



#### 3D-конвекция

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, кольцевой нагревательный элемент и вентилятор начнут работать.

Режим 3D-конвекции равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, что приводит к равномерному приготовлению. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

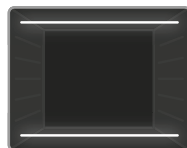


#### Нижний нагрев

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нижний нагревательный элемент начнет работать. Режим нижнего нагрева идеально

подходит для выпекания пиццы, так как нагрев осуществляется в нижней части духового шкафа, а тепло поднимается вверх и нагревает пищу.

Режим нижнего нагрева больше подходит для разогрева пищи, чем для ее приготовления.



#### Нижний и верхний нагрев

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа. Нижний и верхний нагревательные элемен-

ты начнут работать. В условиях функции статического приготовления нагрев обеспечивается таким образом, чтобы верхние и нижние слои пищи нагревались равномерно.

Этот режим идеально подходит для приготовления выпечки, тортов, выпекания блюд из макаронных изделий, лазаньи и пиццы. В этом режиме рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи и готовить только на одной полке духового шкафа за один раз.



#### Нижний и верхний нагрев с конвектором

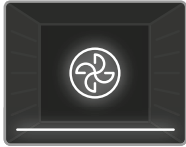
Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, верх-

ний и нижний нагревательные элементы и вентилятор начнут работать.

Этот режим хорошо подходит для приготовления выпечки. Приготовление происходит благодаря наличию нижнего и верхнего нагревательных элементов внутри духового шкафа, вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха, что придает продуктам небольшой эффект

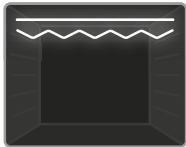
## Инструкция по установке и эксплуатации

гриля. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



### **Нижний нагрев с 3D-конвекцией / Режим приготовления пиццы**

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, кольцевой нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Этот режим идеально подходит для равномерного запекания продуктов, таких как пицца, за короткое время. В то время как вентилятор равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, нижний нагревательный элемент обеспечивает выпекание теста.

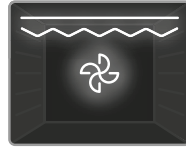


### **Большой гриль**

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа. Нагревательный элемент гриля и верхний нагревательный элемент начнут работать. Этот режим служит для ускоренного приготовления на гриле и приготовления на гриле продуктов с большой площадью поверхности, например мяса. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



**Предупреждение!** Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта; следует установить температуру 190 °С.



### **Большой гриль с конвекцией**

Режим двойного гриля и вентилятора: Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный элемент гриля, верхний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Этот режим используется для быстрого приготовления на гриле более плотных продуктов и продуктов с большой площадью поверхности. Как верхние нагревательные элементы, так и гриль будут задействованы вместе с вентилятором для равномерного приготовления. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



**Предупреждение!** Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта; следует установить температуру 190 °С.



### **Верхний и нижний нагрев с 3D-конвекцией**

Термостат печи и предупреждающие огни будут включены, а нагревательный элемент кольца, нагрева-



## Инструкция по установке и эксплуатации

тельный элемент днища и вентилятор будут запущены. 3D функция равномерно и быстро рассеивает тепло в печи, что еда на всех стойках будет готовиться равномерно. Время приготовления будет короче, чем при других функциях. Рекомендуется предварительно разогревать печь в течение примерно 10 минут. Помимо этого, кондитерские изделия будут более воздушными и мягкими.

### **VapClean**

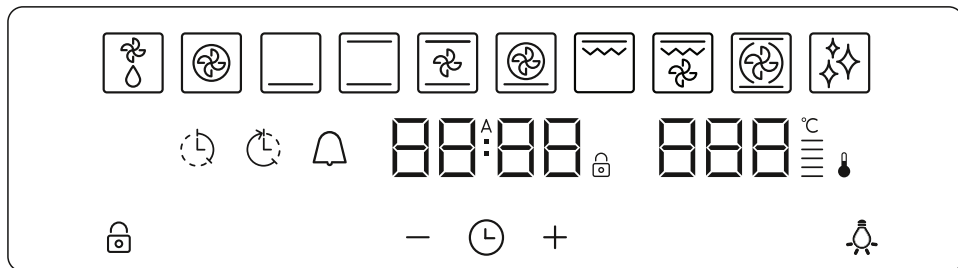
Чтобы использовать функцию VapClean, Установите духовой шкаф в Режим статического приготовления при 90 °С. Вылейте 200–250 мл воды на противень, указанный на днище духового шкафа. Включите духовой шкаф. Функции VapClean потребуются около 20 минут, чтобы подготовить духовку к легкой очистке.

## ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Функция	Блюда			 min.
Статическая	Изделия из слоеного теста	2 - 3	170–190	35–45
	Пирог	2 - 3	170–190	30–40
	Печенье	2 - 3	170–190	30–40
	Тушеное блюдо	2	175–200	40–50
	Цыпленок	2 - 6	200	45–60
Вентилятор	Изделия из слоеного теста	2 - 6	170–190	25–35
	Пирог	2 - 3	150–170	25–35
	Печенье	2 - 3	150–170	25–35
	Тушеное блюдо	2	175–200	40–50
	Цыпленок	2 - 3	200	45–60
Турбо	Изделия из слоеного теста	2 - 3 - 4	170–190	35–45
	Пирог	2 - 3	150–170	30–40
	Печенье	2 - 3	150–170	25–35
	Тушеное блюдо	2	175–200	40–50
Гриль	Мясные тефтели на гриле	7	200	10–15
	Цыпленок	*	190	50–60
	Отбивная	6 - 7	200	15–25
	Бифштекс	5 - 6	200	15–25

\* По возможности — приготовление на вертеле для жареных цыплят.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО ПРОГРАММАТОРА VISIO



Описание функции							
	Размораживание		Большой гриль	<b>A</b>	Автоматическое приготовление		Время приготовления
	3D-конвекция		Большой гриль с конвекцией		Температурная шкала		Время завершения приготовления
	Нижний нагрев		Верхний и нижний нагрев с 3D-конвекцией		Термостат		Поминутный таймер отсчета
	Верхний и нижний нагрев		Функция очистки	—	Минус		Лампа
	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	<b>000</b>	Дисплей температуры	+	Плюс		Блокировка кнопок
	Нижний нагрев с 3D-конвекцией	<b>00:00</b>	Дисплей времени		Режим		

#### Настройка времени суток



Прежде чем начинать пользоваться духовкой, необходимо настроить время. После включения питания на дисплее появится символ «**A**» и начнет мигать «**00:00**». Одновременно нажмите кнопки «+» и «-». Точка посередине экрана начнет мигать. Пока точки мигает, установите время, нажимая кнопки «+» и «-». Через несколько секунд кнопка перестанет мигать, но продолжит светиться.

#### Настройка поминутного таймера

Звуковой сигнал можно установить на любое время от «0:00» до «23:59». Звуковой сигнал предназначен только для предупреждения. Эта функция не используется для включения духовки. Нажмите символ «». Символ начнет мигать, и на дисплее появится время «**0:00**». Пока мигает , выберите нужную продолжительность, нажимая кнопки «+» и «-». Символ будет продол-



## Инструкция по установке и эксплуатации

жать светиться, введенное время будет сохранено и установлен сигнал предупреждения.


Когда таймер достигнет нуля, прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее начнет мигать символ . При нажатии любой кнопки звуковой сигнал прекратится, а символ  исчезнет.



### Настройка времени продолжительности приготовления

Эта функция помогает готовить в течение фиксированного периода времени.

Подготовьте продукты для приготовления и поместите в духовку. Затем выберите желаемую функцию приготовления и температуру. Нажимайте сенсорную кнопку «», пока на экране дисплея таймера не появится символ продолжительности приготовления «».

Пока таймер находится в этой позиции, установите требуемую продолжительность приготовления, нажимая сенсорные кнопки «+» и «-».



Выполнив эту настройку, дождитесь, пока на экране отобразится текущее время суток и останутся символы времени приготовления «» и «**A**».



Когда таймер достигнет нуля, духовка выключится и прозвучит звуковой сигнал. Символы времени приготовления «» и «**A**» на экране будут мигать. Чтобы прекратить подачу звукового сигнала, следует нажать любую сенсорную кнопку; при этом символ «**A**» продолжит мигать. Нажмите сенсорную кнопку «», чтобы выйти из режима «**A**».

### Настройка времени завершения приготовления

Эта функция используется для начала приготовления после определенного периода времени для конкретной продолжительности времени.

Подготовьте продукты для приготовления и поместите в духовку. Затем выберите желаемую функцию приготовления и температуру.

Нажимайте кнопку «», пока на дисплее таймера не появится символ продолжительности приготовления «». Нажимая сенсорные кнопки «+» и «-», установите необходимую продолжительность приготовления. Закончив настройку продолжительности приготовления, нажимайте сенсорную кнопку «», пока на экране не появится символ времени завершения приготовления «». Будут мигать символы времени суток и времени завершения приготовления «». Нажимая сенсорные кнопки «+» и «-», установите требуемое время завершения приготовления. После завершения настройки дождитесь, когда будет показано время дня, а символ времени завершения приготовления «» останется на экране.

Духовка рассчитывает время работы путем вычета периода приготовления из установленного времени завершения, когда работа должна быть остановлена. Таймер подаст звуковой сигнал, и на экране будут мигать символы продолжительности приготовления «» и времени завершения приготовления «».

Коснитесь любой кнопки на таймере для отключения звукового сигнала предупреждения.





## Инструкция по установке и эксплуатации

Когда используются функции гриля, задать время окончания приготовления невозможно. Включение функций приготовления на гриле после установки времени окончания приготовления включить приведет к отмене времени окончания приготовления.

### Настройка звука цифрового таймера

Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку «←», пока не прозвучит звуковой сигнал. После этого каждое нажатие кнопки «←» будет сопровождаться другим звуковым сигналом. Доступно четыре разных типа звуковых сигналов. Если выбрать вариант «off», будут отключены все звуковые сигналы, кроме сигнала тревоги и ошибки. Через короткий период времени выбранный звуковой сигнал будет сохранен.

### Функция блокирования кнопок

Блокирование кнопок используется для предотвращения непреднамеренных изменений настроек духовки. Нажмите и удерживайте кнопку «», пока на экране дисплея не появится символ блокировки кнопок. Чтобы снять блокировку кнопок, нажмите и удерживайте кнопку «», пока на дисплее не исчезнет символ блокировки кнопок.

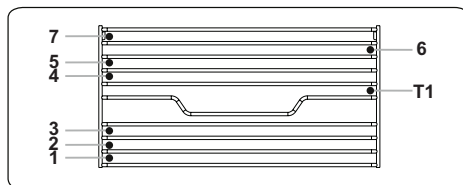
### Настройка яркости

Чтобы настроить яркость экрана дисплея, нажмите и удерживайте кнопку «+» в течение 3 секунд. На экране дисплея появится надпись «br1». После этого при каждом нажатии кнопки «+» символы на экране будут отображаться с другой яркостью.

## КОМПЛЕКТУЮЩИЕ\*

### Проволочный держатель EasyFix

При первом использовании тщательно вымойте принадлежности мягкой чистой салфеткой, смоченной в теплой воде с моющим средством.



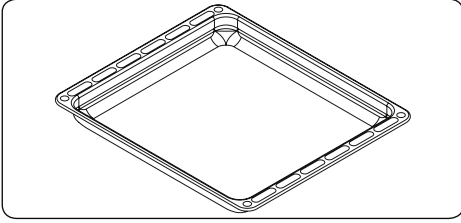
- Установите комплектующие в печь в правильном положении.
- Между крышкой вентилятора и комплектующими должен оставаться промежуток не менее 1 см.
- Лотки и проволочные решетки можно устанавливать на любой уровень от 1 до 7.
- Телескопические рейки можно установить на уровень T1 (если имеются в комплекте).
- Уровень 2 рекомендуется использовать для приготовления на одном уровне.
- Уровень 1 рекомендуется использовать для приготовления на одном уровне с использованием телескопических реек.
- Уровень 2 и уровень 4 рекомендуется использовать для приготовления на двух уровнях.
- Уровень 1 и уровень T1 рекомендуется использовать для приготовления на двух уровнях с использованием телескопических реек.

\* Комплектующие могут отличаться в зависимости от приобретенной модели.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Глубокий поддон

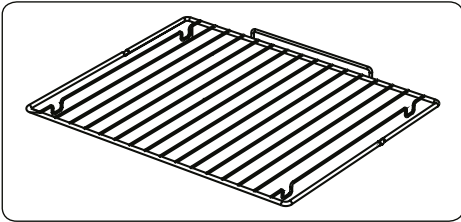
Глубокий поддон лучше всего подходит для приготовления сочных блюд.



Чтобы правильно установить поддон, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.

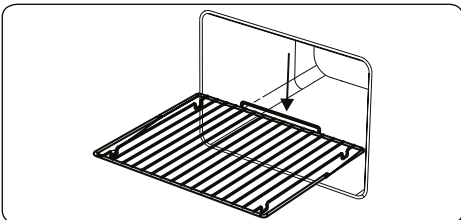
### Проволочная решетка

Проволочная решетка лучше всего подходит для гриля или для обработки пищевых продуктов в контейнерах, удобных для использования в печи.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Поместите решетку на любую соответствующую полку в печи правильно и нажмите ее до конца.

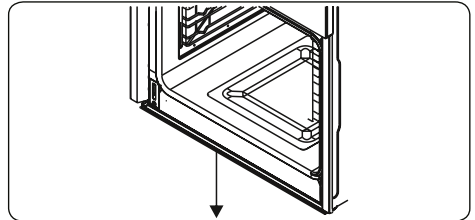


### Коллектор воды

В процессе приготовления в некоторых случаях на внутреннем стекле двери духовки может появиться конденсат. Это не является неисправностью изделия. Откройте дверцу духовки в положении гриля и оставьте ее в этом положении на 20 секунд.

Вода будет капать в коллектор.

Охладите духовку и протрите внутреннюю поверхность двери сухой салфеткой. Эту процедуру необходимо проводить регулярно.



## Инструкция по установке и эксплуатации

### ЧИСТКА И УХОД

#### ЧИСТКА



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

#### Общие указания

- Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они и рекомендованы ли они производителем.
- Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить варочные поверхности.



Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать стеклянные, эмалированные и/или окрашенные детали вашего бытового прибора.

- Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.

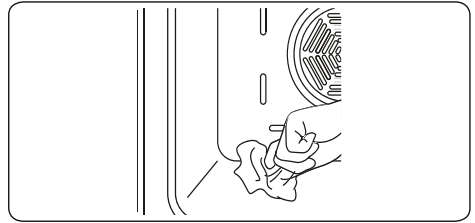


Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.

#### Чистка внутренней части духового шкафа.

- Лучше всего очищать внутренние эмалированные поверхности духового шкафа, пока он еще теплый.

- После каждого использования вытирайте духовой шкаф мягкой тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите шкаф еще раз влажной тканью и вытрите насухо.
- Иногда для полной очистки шкафа может понадобиться жидкое чистящее средство.



#### Чистка стеклянных деталей

- Регулярно очищайте в приборе детали из стекла.
- Для чистки внутренних и внешних стеклянных деталей используйте мощную жидкость для стекла. Затем ополосните и тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

#### Чистка деталей из нержавеющей стали (если имеются)

- Регулярно очищайте в приборе детали из нержавеющей стали.
- Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно осушите их, протерев сухой тканью.



Не очищайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.



Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали укус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

## Инструкция по установке и эксплуатации

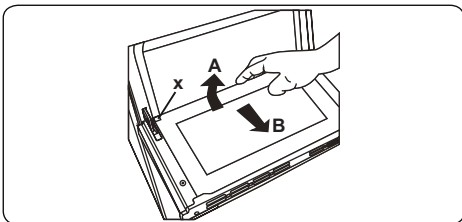
### Чистка окрашенных поверхностей (при наличии)

- Пятна от помидор, томатной пасты, кетчупа, лимона, масляных продуктов, молока, продуктов и напитков с содержанием сахара и кофе следует немедленно очистить ветошью, смоченной в теплой воде. Если такие пятна вовремя не отчистить и дать им застыть, в дальнейшем их НЕ следует выводить с помощью твердых предметов (острых предметов, стальных и пластиковых щеток, и губок для посуды, способных повредить поверхность) либо чистящих средств с высоким содержанием спирта, пятновыводителей, обезжиривающих средств и абразивных химических средств. В противном случае на поверхностях с порошковой окраской может возникнуть коррозия и остаться пятна. Производитель не несет ответственности за любые повреждения, возникшие вследствие использования ненадлежащих моющих средств либо способов очистки.

### Съем внутреннего стекла

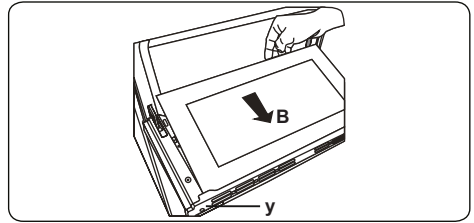
Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять, как показано ниже.

1. Надавите на стекло в направлении В и высвободите его из кронштейна (х). Извлеките стекло в направлении А.

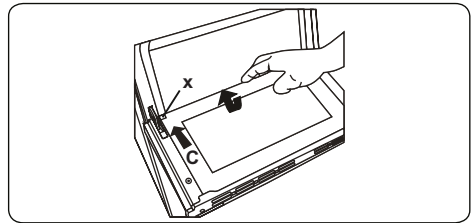


Чтобы заменить внутреннее стекло:

2. Нажмите на стекло в направлении кронштейна и по него (у), в направлении В.



3. Поместите стекло под кронштейн (х) в направлении С.

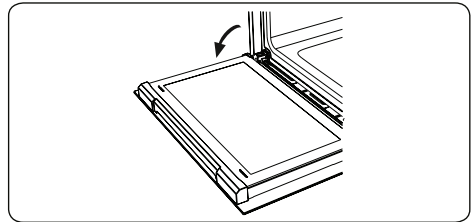


- Если дверца духового шкафа с тройным остеклением, третий слой стекла снимается тем же способом, что и второй слой стекла.

### Снятие дверцы духового шкафа

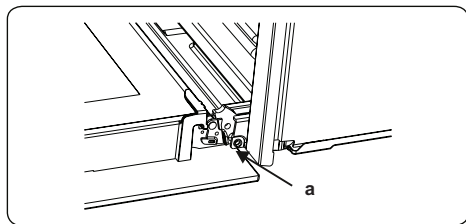
Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять, как показано ниже.

1. Откройте дверцу духового шкафа.

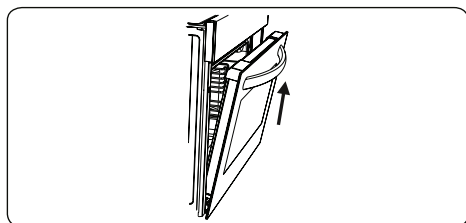


## Инструкция по установке и эксплуатации

2. Откройте опорный подвес (а) (с помощью отвертки) до конца.

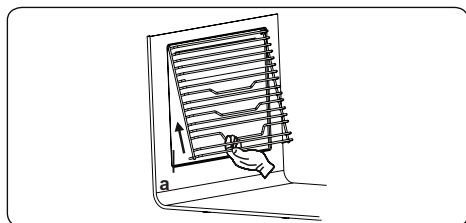


3. Закройте дверцу почти до упора и снимите ее, потянув на себя.



### Снятие решетчатой полки

Для снятия решетчатой полки потяните ее, как показано на рисунке. После отпущения зажимов (а) поднимите решетку.



## ОБСЛУЖИВАНИЕ



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

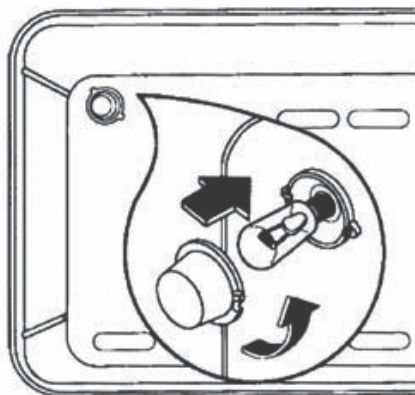
Обслуживание прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик.

### Замена лампочки духового шкафа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.


- Снимите стеклянные линзы, затем лампочку.
- Установите новую лампочку (устойчивую к температуре 300 °С), вместо лампочки, которую вы выкрутили (230 В, 15-25 Вт, Тип E14).
- Установите на место стеклянные линзы, теперь ваша духовка готова к использованию.



Лампа предназначена специально для использования в бытовых кухонных приборах. Она не подходит для использования в целях обычного комнатного освещения.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

 Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовка не включается.	Питание не включается.	Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
Отсутствует нагрев или духовка не прогревается.	Неправильно установлен регулятор температуры духовки. Дверца духовки оставлена открытой.	Проверьте, что регулятор температуры духовки настроен правильно.
Лампочка в духовке (если имеется) не работает.	Лампа неисправна. Электропитание отключено или выключено.	Замените лампу в соответствии с инструкциями. Убедитесь в том, что вилка электропитания включена в розетку.
Процесс приготовления внутри духовки неравномерный.	Полки духового шкафа установлены неправильно.	Убедитесь, что в процессе используются рекомендуемые температуры и положения полок.  Не открывайте дверь слишком часто, если только вы не готовите такие блюда, которые необходимо переворачивать. Если вы будете часто открывать дверь, внутренняя температура понизится, и это может повлиять на результаты вашего приготовления.
Невозможно правильно нажать кнопки таймера.	Между кнопками таймера находятся посторонние предметы. Сенсорная модель: на панели управления присутствует влага. Установлена функция блокировки кнопок.	Удалите посторонние предметы и повторите попытку. Удалите влагу и повторите попытку. Проверьте, установлена ли функция блокировки клавиатуры.
Вентилятор духовки (если имеется) шумит.	Полки духовки вибрируют.	Убедитесь, что духовка выровнена. Убедитесь, что полки и принадлежности для выпекания не вибрируют и не соприкасаются с задней панелью духовки.

## 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 – 1 шт.
- Решетка – 1 шт.
- Инструкция по применению – 1 шт.

\* комплектация может быть изменена без предварительного уведомления

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

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

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

Объем духового шкафа: **50 л.**

	Высота, мм	Ширина, мм	Глубина, мм
Размеры лицевой части	455	595	25
Размеры встраиваемой части	мин. 445	557	550
Размеры ниши для встраивания	мин. 460	560–580	мин. 555

\* 20 мм для стеклянных лицевых панелей

\*\* 21 мм для металлических лицевых панелей

### Потребляемая мощность духового шкафа

Максимальная общая потребляемая мощность, Вт: **2600**

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

Класс энергоэффективности: **A**

Класс защиты: **1**

## Инструкция по установке и эксплуатации

### 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.

### 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 поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциально-го 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.