

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА



**KANZLER**

МОДЕЛЬ  
0 526 S

1, ru\_RU

# Содержание

<b>1</b>	<b>ПРЕДИСЛОВИЕ</b> .....	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</b> .....	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВКИ</b> .....	<b>11</b>
<b>4</b>	<b>УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ</b> .....	<b>13</b>
<b>5</b>	<b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ</b> .....	<b>18</b>
	5.1 Энергоэффективность духовки.....	21
<b>6</b>	<b>ЗНАКОМСТВО С ПРИБОРОМ</b> .....	<b>23</b>
	6.1 Аксессуары духовки.....	23
<b>7</b>	<b>ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ</b> .....	<b>25</b>
<b>8</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА</b> .....	<b>26</b>
	8.1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВКИ.....	26
<b>9</b>	<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА</b> .....	<b>28</b>
	9.1 Установка температуры прибора.....	28
<b>10</b>	<b>ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ</b> .....	<b>29</b>
<b>11</b>	<b>ЗАМЕНА ЛАМПЫ</b> .....	<b>35</b>
<b>12</b>	<b>ОПИСАНИЕ ОСНОВНЫХ ФУНКЦИЙ</b> .....	<b>37</b>
<b>13</b>	<b>ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> .....	<b>39</b>

# 1 ПРЕДИСЛОВИЕ

## УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ

Искренне благодарим за приобретение нашей продукции.

Это изделие было изготовлено на современном заводе с соблюдением экологических требований без ущерба для окружающей среды.

Пожалуйста, внимательно прочитайте все инструкции и предупреждения, содержащиеся в этом руководстве пользователя. Оно содержит важную информацию для безопасной установки, использования и обслуживания вашего прибора и необходимые предупреждения, чтобы максимально использовать возможности вашего устройства. Храните это руководство в безопасном месте, где его легко можно будет использовать, когда оно потребуется в будущем. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям, окружающей среде или в иной форме, который может возникнуть из-за ошибок перевода или публикации данного руководства либо неправильной эксплуатации устройства.

## 2 ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Рабочее напряжение вашей духовки составляет от 220 до 240 вольт.
- Подключите вашу духовку к предохранителю с номинальной мощностью 16А. Если значение тока предохранителя в вашем доме меньше 16 А, попросите квалифицированного электрика установить предохранитель на 16 А.
- Всегда используйте духовку с заземленной розеткой. Попросите уполномоченного электрика установить заземляющее оборудование. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате использования продукта с незаземленной розеткой.
- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба. Несоблюдение этих инструкций может аннулировать гарантию, и наша компания не несет ответственности за любой ущерб, который может произойти.
- Если электрические соединения внутри устройства будут отсоединены (в случае их недоступности), отключите питание устройства для избежания поражения электрическим током и обратитесь в авторизованный сервис.
- Избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духовки, так как она будет перегреваться во время работы. Будьте осторожны, так как во время работы гриля поверхность духовки может сильно нагреться.
- Легковоспламеняющиеся предметы, которые находятся в рабочей камере, могут воспламениться. Не оставляйте их в рабочей камере.
- Используйте прихватку, когда извлекаете из духовки или гриля горячую еду или посуду, например противни и т. д. Компоненты духовки, используемая посуда (противень и т. д.) во время работы, сильно нагреваются.
- Не открывайте дверцу духовки, если из нее выходит дым. Выключите прибор, отключите его от сети или выключите автоматический выключатель.
- Кулинарная бумага может соприкоснуться с нагревательными элементами и загораться. Не кладите случайным образом кулинарную бумагу во время предварительного нагрева на аксессуар. Всегда ставьте контейнер или форму для выпечки на кулинарную бумагу. Помещайте бумагу только в нужное место. Кулинарную бумагу нельзя помещать на аксессуары.



### ОСТОРОЖНО!

Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, перцептивными или умственными способностями или лицами с недостаточным опытом и знаниями, только если они находятся под присмотром взрослых или когда они выполняют инструкции, приведенные в руководстве по эксплуатации прибора, и понимают риски, которые могут возникнуть в этом случае.

Дети не должны играть с данным устройством.

- Детям не следует проводить чистку и обслуживание прибора без присмотра.
- Устройство может нагреваться во время работы. Будьте осторожны при прикосновении к нагревательным элементам внутри духовки. Хранить в недоступном для детей месте.
- Не используйте жесткие и абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как это может привести к поломке стекла или царапинам на поверхности.
- Плиты должны устанавливаться вдали от легковоспламеняющихся сред.

- Используйте только термощуп, рекомендованный для данной духовки (опционально).
- Не используйте для чистки духовки пароочистители.



### ОСТОРОЖНО!

Чтобы избежать поражения электрическим током перед заменой лампы, выключайте прибор или отключайте питание с помощью главного выключателя.

- В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен специальным шнуром или шнуром, одобренным производителем или авторизованным сервисным центром.
- Во избежание повреждений, которые могут быть вызваны неправильным размещением теплового выключателя, это устройство не должно подключаться к внешним устройствам цепи, таким как таймеры или постоянно включенные или постоянно выключенные цепи.
- Доступные части плиты могут быть горячими. Маленькие дети не должны находиться рядом при использовании гриля.
- Перед очисткой необходимо удалить пятна от упавших или разлитых продуктов.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ И ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ

- Установка устройства всегда должна производиться специалистами авторизованного сервисного центра.
- Ваш прибор оснащен высокоэффективной системой циркуляции воздуха для обеспечения наиболее эффективного приготовления и очистки. Следуйте инструкциям по установке, чтобы убедиться в этом.
- Используйте прибор после его установки для его безопасной работы.
- Прибор должен устанавливаться в шкафу для установки так, чтобы его задняя часть была направлена к стене.
- Перед началом работы с прибором убедитесь, что вы удалили все упаковочные материалы.
- Используйте прибор в соответствии с назначением, указанным только в руководстве по эксплуатации.
- Этот прибор предназначен только для приготовления пищи на домашней кухне. Он не подходит для промышленной или лабораторной эксплуатации.
- Не используйте и не оставляйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор рядом с водоемами, на мокрой земле или вблизи бассейна.
- Прибор не предназначен для управления внешним таймером или системой дистанционного управления.
- Этот прибор не предназначен для эксплуатации детьми, людьми с психическими расстройствами или неопытными людьми без присутствия компетентного взрослого лица, которое будет нести ответственность.
- Если дверца или прокладки на дверце прибора повреждены, не эксплуатируйте прибор, пока он не будет отремонтирован специалистами авторизованного сервисного центра.
- Не свешивайте шнур питания с края стола или столешницы.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

- Перед использованием прибора убедитесь, что вы сняли весь упаковочный материал.
- Этот прибор не должен использоваться для других целей, кроме приготовления пищи. Опасно и нецелесообразно использовать его для каких-либо других целей (например, для обогрева комнаты, в которой он находится). Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть у людей, животных или предметов из-за ненадлежащей, неправильной или нецелесообразной эксплуатации плиты.

- При первом включении духового шкафа может появиться запах, вызванный изоляционными материалами и нагревательными элементами. В таком случае включите духовку, не кладя в нее еду, на 30 минут при максимальной температуре с включенной функцией верхнего и нижнего нагревателя (и 3D, если применимо).
- Пластиковые контейнеры, которые не предназначены для духового шкафа, могут расплавиться и повредить духовой шкаф или вызвать пожар при высоких температурах.
- Никогда не готовьте и не жарьте на дне духовки.
- Примите во внимание, что алкогольные напитки, используемые для приготовления некоторых блюд, могут испаряться при высоких температурах и загореться на горячих поверхностях.
- Консервирование или нагревание могут вызвать высокое давление в закрытых контейнерах, и контейнеры могут взорваться из-за этого давления. Не консервируйте пищевые продукты в закрытых контейнерах или не нагревайте закрытые контейнеры.
- Не накрывайте дно духовки алюминиевой фольгой.
- Отключайте прибор во время перемещения, чистки или обслуживания духовки.
- Никогда не пытайтесь извлечь вилку, потянув ее за шнур.
- Никогда не прикасайтесь к прибору, если ваши руки или ноги мокрые или влажные.
- Не позволяйте детям использовать изделие без надзора.
- При несоблюдении мер предосторожности во время снятия дверцы духовки можно поранить руки.
- В случае неисправности или неправильной работы духового шкафа выключите и отключите его.
- Когда духовой шкаф не используется, убедитесь, что все функции установлены в положение «ВЫКЛ».
- Когда вынимаете противень из духовки, всегда используйте прихватку.
- В целях безопасности и для обеспечения чистоты духовки всегда следите за тем, чтобы духовка была чистой. Остатки масла, оставшиеся внутри печи после работы, могут со временем повредить поверхность.
- Все виды технического обслуживания и ремонтных работ должны выполняться только специалистами авторизованного сервисного центра, и должны использоваться только оригинальные запасные части.
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу прибора или не давайте детям сидеть на ней. Это может вызвать опрокидывание прибора или нанести ущерб дверце прибора.
- Наша компания не несет ответственность за любой ущерб, вызванный опасной или неправильной эксплуатацией печи.
- Если вы не будете учитывать ни одно из приведенных выше предупреждений, духовка может быть повреждена.





**ОСТОРОЖНО!**

Не используйте ручку духовки на передней дверце для переноски духовки или извлечения ее из упаковки.

Этот прибор остановит приготовление в случае любого отключения питания. В зависимости от модели, вам сможете продолжить приготовление, или вам нужно будет изменить время приготовления.

Для предотвращения конденсации пара перед часами при открытии дверцы, откройте дверцу духового шкафа не менее чем через 3 минуты после окончания приготовления.

При извлечении духовки из упаковки убедитесь, что она в хорошем состоянии и не повреждена. Не используйте прибор в случае каких-либо сомнений: Обратитесь в авторизованную службу.

Храните упаковочные материалы, такие как нейлоновая упаковка, пенополистирол и шпильки, в недоступном для детей месте, так как они могут представлять для них опасность.

- Сохраняйте оригинальную упаковку прибора.
- Для транспортировки прибора используйте оригинальную упаковку, следуйте указаниям на упаковке.  
Если оригинальная упаковка отсутствует;
- Избегайте ударов по внешней поверхности прибора.


**ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫМ К БЫТОВОЙ ЭЛЕКТРОНИКЕ**

Компоненты этого прибора, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, соответствуют требованиям директивы ЕЕС №. 89/109.

С учетом наличия маркировки СЕЕ мы заявляем, что несем ответственность за обеспечение соответствия этого устройства европейским директивам и соблюдения требований законодательства в отношении безопасности, здоровья и окружающей среды.

- Не кладите на прибор тяжелые грузы.
- Во время транспортировки устанавливайте прибор параллельно полу (верхней стороной вверх).

### Упаковка

Все упаковочные материалы подлежат вторичной переработке. Чтобы помочь защитить окружающую среду, утилизируйте остатки упаковочного материала в контейнерах для утилизации. 

### Утилизация старых приборов


Приборы, которые слишком старые или не находятся в рабочем состоянии, не должны выбрасываться вместе с обычным бытовым мусором. Старые электрические и электронные устройства могут содержать компоненты, которые могут быть использованы повторно.

Устройства с компонентами, предназначенными для управления устройством, которые отправляются на свалку, могут содержать материалы, которые могут быть вредными для окружающей среды.

Поэтому сдайте ваше устройство в специальный пункт сбора, проконсультировавшись с вашим производителем, чтобы убедиться, что электрические и электронные компоненты используются повторно.

Рекомендуется хранить это руководство пользователя, поскольку в нем содержится информация об эксплуатации устройства, если оно передается другому пользователю. Прежде чем выбросить и утилизировать этот прибор, вы

должны предотвратить потенциальные негативные последствия для здоровья человека и окружающей среды. В противном случае прибор станет непригодными отходами.

 Этот символ изделия указывает на то, что прибор не следует рассматривать как бытовые отходы, и предупреждает о необходимости доставки в центры сбора отработанных электрических и электронных приборов. Утилизация прибора должна проводиться в соответствии с местными нормами по охране окружающей среды. Вы можете получить подробную информацию об утилизации устройства, его повторном использовании и переработке в органах власти.

### 3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВКИ

Эти приборы предназначены для работы с однофазным напряжением питания 220-240 В при частоте 50-60 Гц.

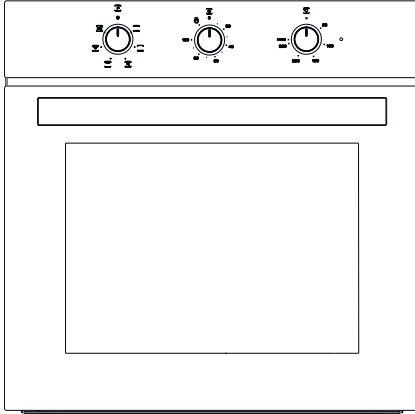
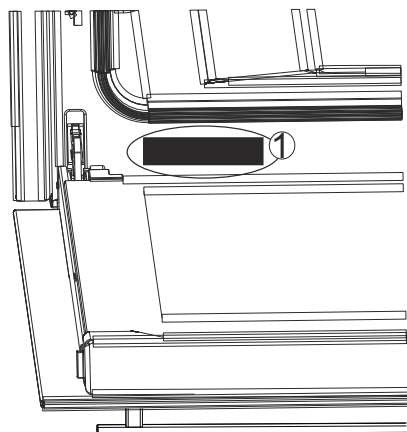


Рис. 1

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВКИ

	<b>0 526 S</b>
Функция	6
Лампа подсветки духовки	15 Вт
Размеры изделия (ширина)	595 мм
Размеры изделия (глубина)	547 мм
Размеры изделия (высота)	595 мм
Размеры шкафа для установки изделия (ширина)	560 мм
Размеры шкафа для установки изделия (глубина)	550 мм
Размеры шкафа для установки изделия (высота)	600 мм
Объём	72 л
Напряжение	220-240 В
Максимальная мощность	2650 W



Вы можете получить доступ к паспортной табличке духовки с указанием технических характеристик духовки даже после установки духовки на кухне. Вы можете увидеть эту табличку, когда откроете дверцу духовки. Используйте информацию, указанную на этой табличке, чтобы указать модель вашей духовки при заказе запасной части (Рис. 2/1).

Рис. 2

## 4 УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ

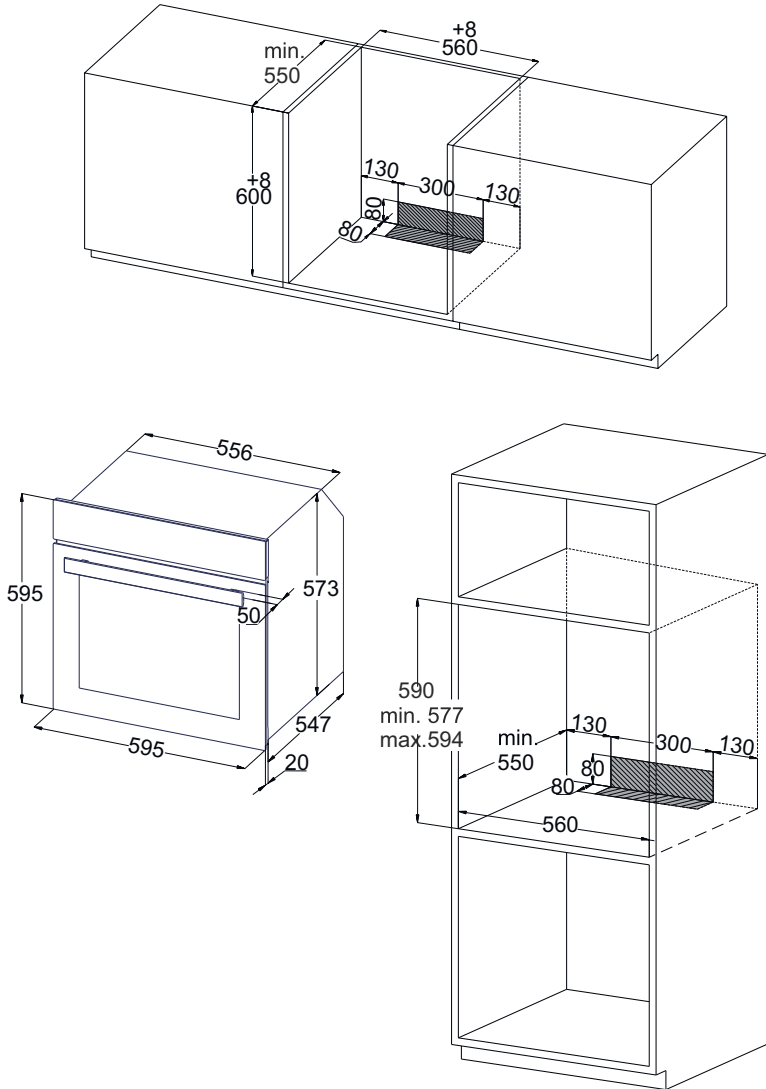


Рис. 3

Угловая установка

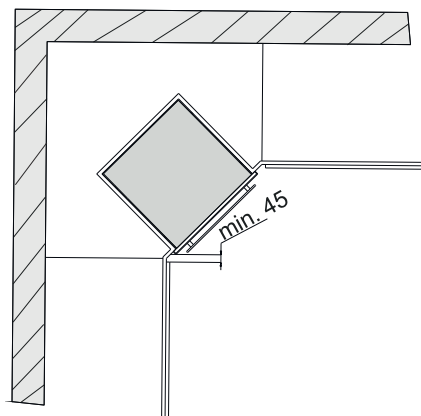


Рис. 4

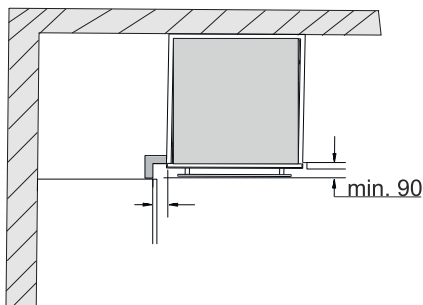


Рис. 5



*Иллюстрации, использованные в руководстве по эксплуатации, имеют представительный характер.*



*Данные о размерах, указанные на чертежах, представлены в мм.*

Примите во внимание размеры Рис. 4 во время угловой установки для того, чтобы дверцу прибора можно было открыть. Рис. 5 Размеры зависят от толщины лицевой стороны мебели, расположенной под ручкой.

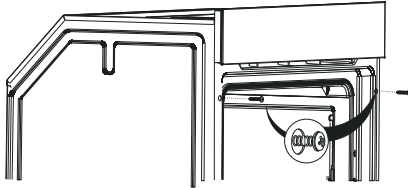


Рис. 6

- Так как духовой шкаф становится легче при снятой дверце и аксессуарах, облегчается размещение духового шкафа внутри ниши.
- Разместите прибор, центрировав его внутри ниши для встраивания прибора.
- Надежно закрепите прибор.
- Зазор между рабочей поверхностью и прибором не должен закрываться с помощью дополнительных порогов или молдингов.



*Установка винта без просверливания отверстия, соответствующего диаметру винта в мебели, может привести к повреждению вашей мебели.*

- Будьте осторожны, чтобы не повредить установочные отверстия, слишком сильно надавливая на винты во время установки.
- При желании прибор может быть установлен на высоко расположенном шкафу или под столешницей.
- Мы рекомендуем вам обеспечить минимальный зазор в 70 мм от задней части кухонного блока, где установлена духовка.
- Части, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять с помощью какого-либо инструмента.
- Если встраиваемая плита будет устанавливаться на столешнице над духовкой, шнуры питания плиты и духовки должны быть отделены в целях безопасности и для облегчения извлечения духовки из-под плиты, когда это необходимо.

Установка устройства всегда должна производиться специалистами авторизованного сервисного центра. Наша компания не несет ответственность за ущерб, который может быть причинен людям, окружающей среде или другим материалам из-за неправильной установки прибора.

Осмотрите прибор после вскрытия упаковки. Не выполняйте подключение прибора в случае повреждения при транспортировке.

Перед началом работы с прибором снимите и удалите все упаковочные материалы и клейкие ленты из рабочей камеры и дверцы.

Внимательно прочитайте страницы с информацией об установке для установки аксессуаров.

Установочные размеры, которые должны использоваться при всех видах установки прибора, приведены в Рис. 3, Рис. 4, Рис. 5.

Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной крышкой. В этом случае возникнет риск из-за перегрева.

Перед установкой прибора будет производиться резка мебели. Удалите все неровности. Они могут оказать неблагоприятное влияние на работу электрических блоков.

Используйте защитные перчатки для предотвращения травм.

Вы должны обеспечить заштрихованные области, показанные на чертежах, для вентиляции и охлаждения внутри шкафа для установки или шкафа для посуды, чтобы обеспечить правильную работу прибора (Рис. 3).

Электрическая розетка для прибора должна находиться внутри указанной заштрихованной области или вне места установки (Рис. 3).

Поверхности мебели, куда прибор будет встроен, должны быть устойчивы к температурам до 120 °C.

При установке духовки под нее должна быть помещена подставка, которая может выдержать вес духовки.

В целях безопасности после завершения установки должен быть предотвращен прямой контакт прибора с электрическими деталями.

Части, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять с помощью какого-либо инструмента.

Мы рекомендуем вам установить прибор в настенный шкаф таким образом, чтобы обеспечить более эффективную циркуляцию воздуха.

Для обеспечения более эффективной циркуляции воздуха задний отсек шкафа в кухонном блоке должен быть удален.

Мы рекомендуем вам обеспечить минимальный зазор в 70 мм от задней части кухонного блока, где установлен прибор.



Мы не рекомендуем устанавливать прибор рядом с холодильником или морозильной камерой. В противном случае производительность таких приборов ухудшится в связи с выделяемым теплом.

Чтобы ваша духовка была готова к работе, определите место, в котором она должна быть встроена, и в котором будет производиться монтаж электропроводки. Затем позвоните в авторизованный сервисный центр.

## 5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ

- Прибор должен быть подключен к основному электрооборудованию в соответствии с действующими правилами и законодательством только специалистами авторизованного сервисного центра.
- Убедитесь, что мощность в сети соответствует мощности, указанной на паспортной табличке, расположенной в нижней части передней панели устройства.
- Если значение тока выключателя в вашем доме меньше 16 А, попросите квалифицированного электрика установить выключатель на 16 А.
- Прибор всегда должен быть заземлен. Попросите уполномоченного электрика установить заземляющее оборудование.
- Кабель питания вашей духовки оснащен заземленной вилкой. Эта вилка должна использоваться с заземляющим проводом.
- Размещайте прибор так, чтобы к розетке или двухполюсному переключателю, используемому для подключения питания, можно было легко добраться.
- Не размещайте шнур питания так, чтобы он мог контактировать с горячими поверхностями, и не зажимайте его внутри дверцы прибора.
- Температура шнура питания не должна превышать температуру окружающей среды на 50 °С.
- Если шнур питания поврежден, свяжитесь с ближайшим авторизованным сервисным центром. Попросите специалистов авторизованного сервисного центра заменить шнур на новый с такими же размерами и пластмассовой изоляцией, который может выдержать электрический ток, требуемый для данного прибора.
- Если прибор должен быть подключен непосредственно к сети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель, подходящий для выдерживания требуемой нагрузки в соответствии с действующим законодательством и с зазором 3 мм между его контактными точками. Заземляющий провод не должен быть обрезан двухполюсным выключателем.
- Мы не рекомендуем использовать адаптеры, мультиразъемы или удлинители. Если это абсолютно необходимо, вы можете использовать адаптеры или удлинители, соблюдая действующее законодательство по безопасности. Однако вы никогда не должны превышать максимально допустимую токовую нагрузку и максимальную мощность, указанные для адаптера.
- После завершения подключения проверьте работу нагревательных элементов в течение 3 минут.



*Электрическая безопасность прибора гарантируется, если он правильно подключен к подходящему источнику с надлежащим заземлением в соответствии только с применимыми правилами. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может быть нанесен людям, животным или предметам из-за неправильного заземления прибора.*

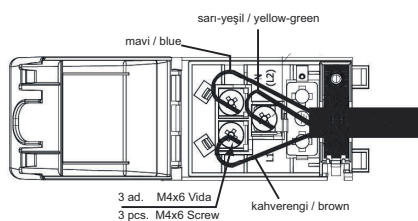


Рис. 7

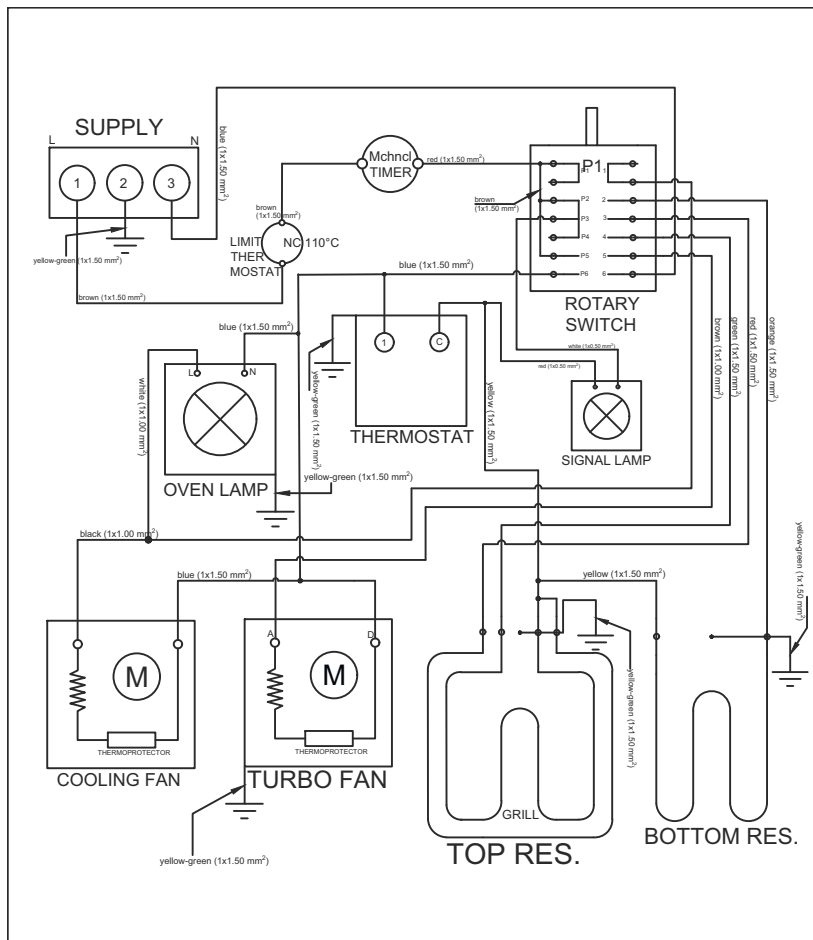


Рис. 8

### ЧТО ДЕЛАТЬ ВО ВРЕМЯ ПЕРВОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА

- Установите температуру на максимальный уровень.
- Установите функциональную кнопку в нижнее и верхнее положение гриля (или в положение 3D, если применимо).
- Таким образом, эксплуатируйте духовку в пустом состоянии в течение 30 минут.
- Откройте окна, чтобы проветрить помещение.

- В это время могут возникнуть запах и дым, вызванные изоляционными материалами. В таком случае подождите, пока запах и дым не исчезнут, прежде чем ставить пищу в духовку.
- Протрите внутреннюю поверхность духовки мягкой тканью, слегка смоченной мыльной водой.

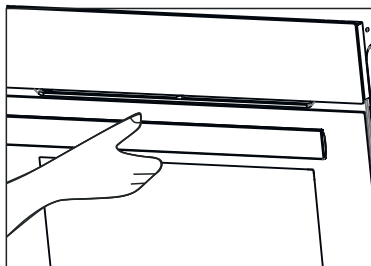


Рис. 9

При открывании всегда держите ручку за центр.



### **ОСТОРОЖНО!**

Прежде чем использовать духовку в первый раз, промойте компоненты, такие как противень или решетку, щелочными (неабразивными) чистящими средствами.

### 5.1 Энергоэффективность духовки

- Частое открывание дверцы духовки во время приготовления позволяет холодному воздуху каждый раз попадать внутрь духовки, что приводит к потере энергии. Поэтому не открывайте дверцу духовки больше, чем требуется.
- Попробуйте приготовить несколько блюд одновременно. Сначала возьмите блюдо, приготовленное с более низкой температурой, и используйте меньше энергии, не меняя температуру в духовке.
- Избыточное тепло, остающееся после приготовления пищи, должно использоваться и для следующего приготовления пищи. Это позволит сохранить энергию.
- Используйте функцию предварительного нагрева духовки в течение короткого времени (максимум 10 минут).
- Замороженные продукты перед приготовлением в духовке необходимо разморозить.
- Духовка продолжит готовить с текущей температурой, используя меньше энергии, если она будет выключена за несколько минут до времени приготовления.

## 6 ЗНАКОМСТВО С ПРИБОРОМ

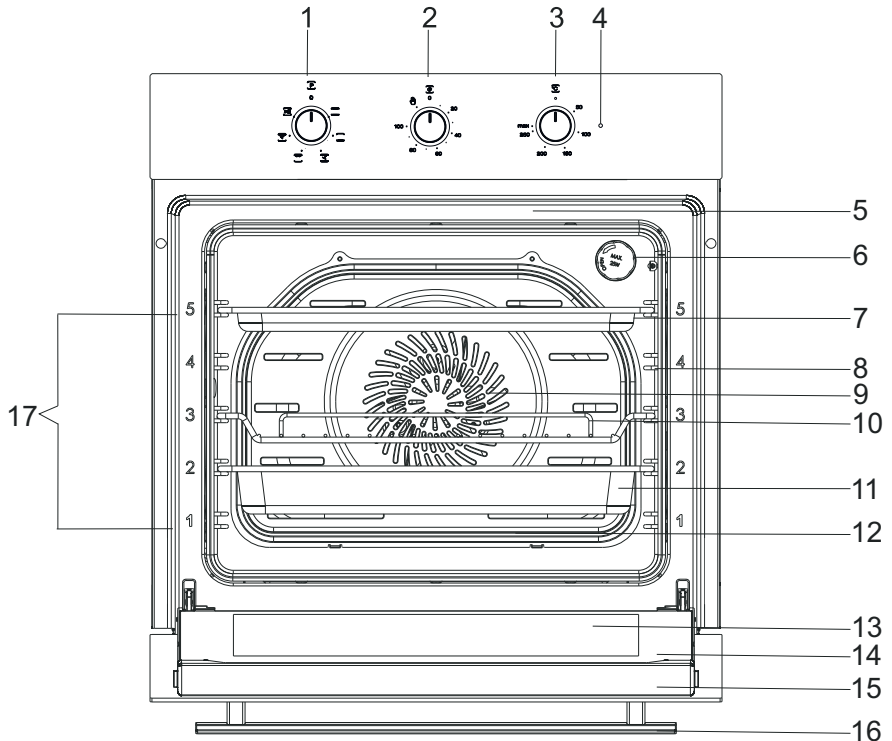


Рис. 10

- |                                   |                                      |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 1- Кнопка выбора функции          | 10- Решетка гриля                    |
| 2- Механический Таймер            | 11- Глубокий противень               |
| 3- Регулятор температуры духовки  | 12- Нижний нагревательный элемент    |
| 4- Индикаторная лампа             | 13- Внутреннее стекло                |
| 5- Верхний нагревательный элемент | 14- Дверца духовки                   |
| 6- Лампа                          | 15- Верхняя пластиковая часть дверцы |
| 7- Плоский противень (опция)      | 16- Ручка духовки                    |
| 8- Решетка                        | 17- Уровень готовности               |
| 9- Вентилятор                     |                                      |

### 6.1 Аксессуары духовки

Перед первой эксплуатацией очистите аксессуары духовки. После очистки и мытья губкой протрите их насухо.

Извлеките все ненужные аксессуары из рабочей камеры.

#### Решетка гриля



Рис. 11

Тарелка, форма для пирожных и порционные горшочки, для жарки и замороженных продуктов.

Благодаря особой конструкции проволочные стеллажи остаются в горизонтальном положении даже после их извлечения из духовки. Существует риск сдвинуть тарелку и пролить еду.

#### Плоский противень

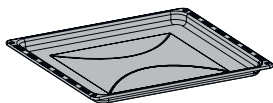


Рис. 12

Для пирожных и печенья, которые готовятся на противне.

Не используйте для приготовления пищи плоский противень, так как он может вызвать распространение запаха, а масла могут выплеснуться из противня и испачкать духовку.

#### Глубокий противень

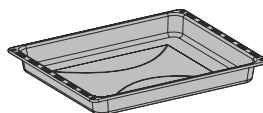


Рис. 13

Универсальная сковорода для пирожных, мягких пирожных, замороженных продуктов и мясных блюд с большими кусками мяса.

Ее можно использовать в качестве посуды для сбора жира, когда вы готовите прямо на решетке.



## 7 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Прежде чем использовать новое устройство, вы должны выполнить некоторые настройки.

### **Чистка рабочей камеры и аксессуаров**

Прежде чем готовить блюдо, сначала очистите камеру и аксессуары.

#### **Чистка рабочей камеры**

Чтобы удалить запах нового прибора, нагрейте рабочую камеру, при этом она должна быть пустая и закрытая.

Убедитесь, что внутри варочного отсека нет остатков упаковки, таких как пенополистирол, и удалите клейкие ленты на приборе или внутри него. Перед нагреванием протрите прямые поверхности рабочей камеры мягкой влажной тканью. Пока продолжается нагрев, проветрите кухню.

После охлаждения рабочей камеры очистите прямые поверхности водой с моющим средством и тряпкой для посуды.

#### **Очистка аксессуаров**

Тщательно протрите аксессуары мягкой щеткой или моющим средством и тряпкой для посуды.

## 8 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### 8.1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВКИ

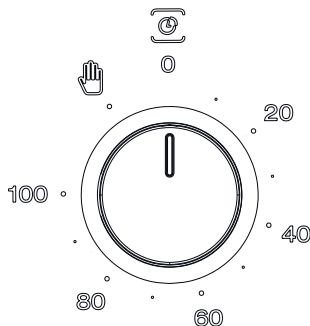


Рис. 14

Перед запуском духовки установите механический таймер, температуру и программу.



*Духовка не запустится, пока вы не установите эти три настройки.*

Вы можете установить механический таймер на минимум 10 минут и максимум 100 минут.

Когда механическая система таймера достигает конца установленного вами времени, раздается звуковой сигнал, и процесс приготовления заканчивается.

#### Эксплуатация духовки;



*Для работы духовки необходимо также установить время при выборе режима приготовления и желаемую температуру. Иначе духовка работать не будет.*

При завершении времени приготовления, кнопка таймера повернется против часовой стрелки. Появится звуковое предупреждение, указывающее, что время истекло, и питание отключено.



*Если вы не хотите использовать функцию таймера, поверните ручку против часовой стрелки до значка «М».*

Выключите духовку с помощью таймера, функциональной ручки и регулятора температуры.

## 9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

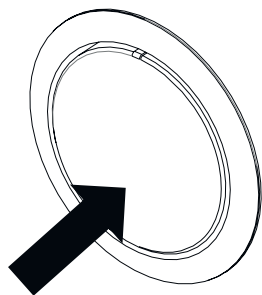


Рис. 15: Всплывающая кнопка выключена

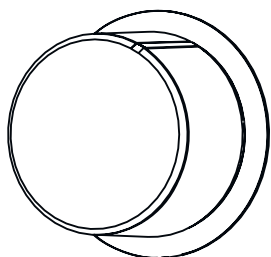


Рис. 16: Всплывающая кнопка выключена

Кнопки вашей духовки выскакивают назад при нажатии внутрь.

- Нажмите внутрь, чтобы кнопка выскочила, затем отрегулируйте ее (Рис. 16).
- При завершении приготовления, поверните переключатель в положение Выкл (вверх) и нажмите ее внутрь (Рис. 15).

### 9.1 Установка температуры прибора

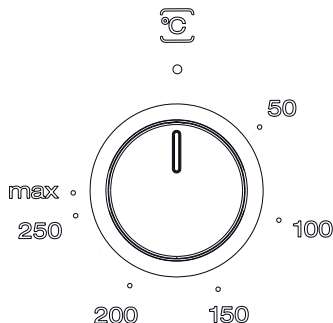


Рис. 17

Когда вы установите температуру, ваш прибор начнет нагреваться через несколько секунд.

Когда ваше блюдо будет готово, выключите прибор, установив переключатель выбора функций в нулевое положение.

## 10 ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Общая очистка

- Всегда дайте прибору остыть после работы. Убедитесь, что на дверце не осталось остатков продуктов. Кухонная мебель вокруг прибора может быть повреждена в течение длительного времени, даже если дверца будет оставлена приоткрытой.
- Неспособность регулярно ухаживать за прибором и содержать его в чистоте может привести к повреждению поверхности и сокращению срока службы прибора и, следовательно, к возникновению рисков.
- Перед любой операцией очистки отключите прибор от сети или выключите его, переведя кнопку включения / выключения прибора в положение выключения.
- Подождите, пока прибор остынет до начала очистки.
- Убедитесь, что чистящие средства, которые вы используете при очистке вашего прибора, не имеют частиц, которые могут царапать эмалированные или окрашенные поверхности.
- При очистке панели управления и ручек избегайте использования жидких чистящих средств с абразивными частицами и губок с проволочным войлоком, чтобы предотвратить стирание символов.
- Не чистите духовку такими материалами, как отбеливатель, азотная кислота или соляная кислота.
- Не чистите духовку с помощью пароочистителей.
- Не пытайтесь удалить кнопки с панели управления, так как они не могут быть удалены в некоторых моделях.
- Не используйте чистящие средства, которые содержат абразивы (проволочная вата, чистящий порошок, аэрозоли для духовки, жесткие губки), кислоты (отбеливатели) или хлор.
- Вы можете приобрести чистящее средство для духовки в наших авторизованных сервисах и использовать его для удаления высохших пятен отработанного масла и для идеальной очистки. Распылите спрей для чистки духовки на поверхность с пятнами, закройте крышку и подождите 10 минут.
- Не оставляйте на эмалированных, окрашенных и стальных поверхностях абразивные и кислотные пятна (лимонный сок, уксус и т. д.).

### Очистка паром

- Прежде, чем использовать функцию очистки паром, удалите все принадлежности из духовки;
- Налейте 100 мл воды в подставку вашей духовки и еще 400 мл воды в неглубокий поддон на 2-м уровне (мы рекомендуем использовать мягкую воду) и закройте дверцу духовки.
- Установите переключатель выбора функций в положение нижнего нагревательного элемента.

- Установите температуру духовки на 70 °С и оставьте духовку включенной на 30 минут.
- Чтобы завершить процесс очистки паром, переведите кнопку в положение Выкл.
- Протирайте внутреннюю поверхность духовки мягкой и влажной тканью, когда духовка достигает температуры, позволяющей вставить руки в духовку, то есть до ее полного охлаждения.
- После чистки держите дверцу приоткрытой 15°, чтобы полностью высушить внутреннюю эмалированную поверхность духовки.



### ОПАСНОСТЬ!

Убедитесь, что прибор остыл, прежде чем соприкоснуться с ним.

Риск получения ожогов.

- **Очистка внутренней поверхности духовки**
- Обязательно чистите духовку после каждого использования.
- Лучше всего производить чистку эмалированной поверхности внутри духовки, когда она теплая.
- Снимите противни и гриль. Очистите внутреннюю поверхность, протерев ее тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Затем снова протрите поверхность влажной тряпкой и вытрите насухо.

- Не используйте абразивные материалы, такие как наждачная бумага, стальная вата или отбеливатели. В противном случае эмалированная часть духовки может быть повреждена.
- Тщательно очищайте духовку, используя обычные чистящие средства для духовки.
- При появлении трудно удаляемых пятен вы можете использовать чистящие средства для нержавеющей стали или немного уксуса.
- Пятна, оставленные такими жидкостями, могут привести к ухудшению яркости духового шкафа, но никак не повлияют на его работу.
- Не используйте прибор для хранения, помещая в духовку продукты, такие как хлеб, пирожные, печенье и т. д.
- **Чистка боковых стенок духовки**

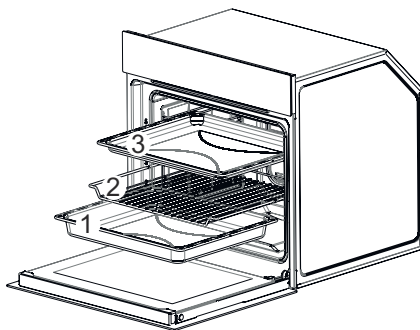


Рис. 18

- Снимите противни и гриль (1-2-3 / ).

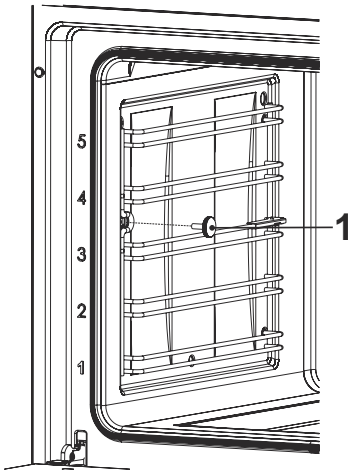


Рис. 19

Чтобы очистить решетку внутри духовки (1), удалите зубчатый винт внутри духовки, повернув его против часовой стрелки.

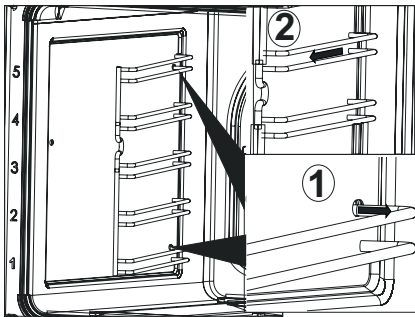


Рис. 20

Потяните решетку к внутренней части духовки и снимите ножки решетки (2).

Снимите решетку с духовки после того, как освободите ее от ножек (1).

### Снятие дверцы духовки

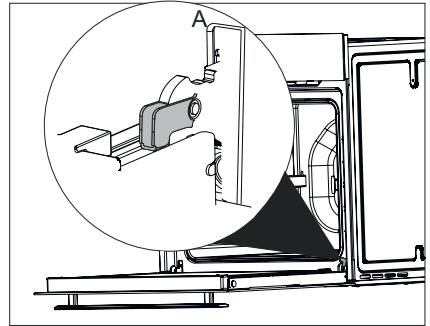


Рис. 21

Полностью откройте дверцу, потянув ее на себя (1).

Затем переведите фиксатор петли в самый широкий угол, как показано на изображении (A). Установите обе петли, которые соединяют дверцу духовки с духовкой, в одно и то же положение.

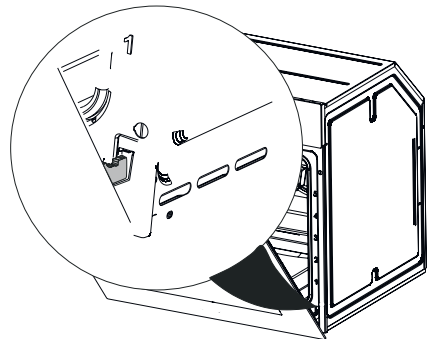


Рис. 22

Закройте дверцу духовки так, чтобы она касалась замка петли, как показано на изображении (1).

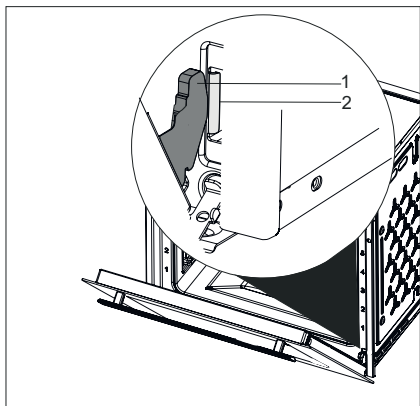


Рис. 23

- 1 Петля
- 2 Корпус петли

Снимите петли с корпуса петли, удерживая дверцу обеими руками, чтобы снять дверцу духовки ( ).



Обратный порядок снятия для процедуры установки дверцы. При установке дверцы не забудьте закрыть фиксаторы на корпусе петли.

### Чистка стекла духовки

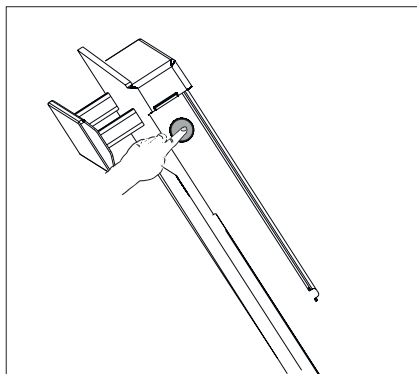


Рис. 24

Слегка откройте дверцу прибора.

Нажмите на левую и правую стороны верхней пластиковой части дверцы ( ).

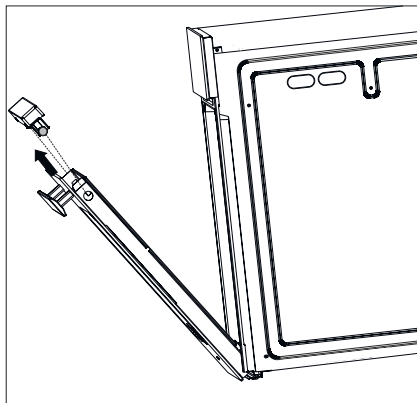


Рис. 25

Снимите верхнюю пластиковую часть дверцы ( ).



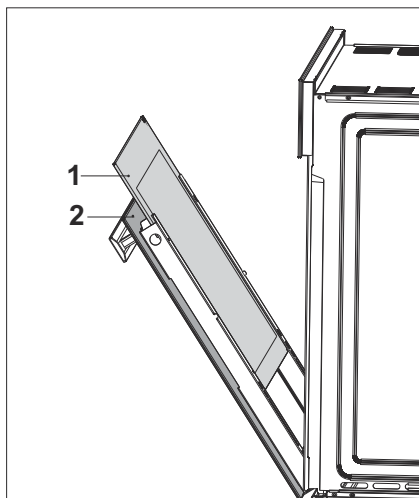


Рис. 26

- 1- Внутреннее стекло духовки
  - 2- Зубчатое стекло духовки
- Снимите внутреннее стекло прибора для очистки ( ).
  - Протрите стеклянную крышку с помощью мягкой губки, а также протрите и высушите ее с помощью тряпки.
  - Не используйте для чистки стекла духовки агрессивные абразивные чистящие средства и острые металлические скребки. В случае такой чистки можно поцарапать поверхность стекла и привести к его разбиванию.
  - Не опирайтесь на духовку и не ставьте на нее тяжелые предметы.

**ОСТОРОЖНО!**

Поскольку при снятии стекол дверь теряет вес, она может резко закрыться и стать причиной травм.



*Чтобы установить стекло духовки, повторите указанную процедуру в обратном порядке.*

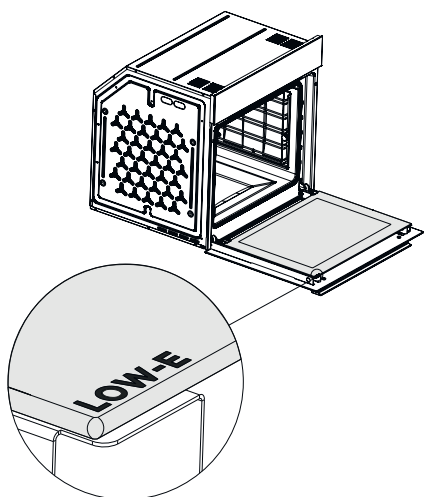


Рис. 27



*В то время, как дверца вашей духовки находится в горизонтальном положении, надпись LOW-E на внутреннем стекле дверцы духовки должна быть, как показано на ( )*

### Уплотнение дверцы

- Если печь эксплуатируется в течение длительного периода времени, внутри передней дверцы и на уплотнении дверцы может образоваться конденсат. При появлении конденсата удалите его с помощью сухой ткани или губки.
- Регулярно проверяйте состояние уплотнения. При необходимости очищайте без использования абразивных чистящих средств.
- Если через некоторое время на уплотнении дверцы собирается грязь, она не может быть закрыта должным образом.
- Если уплотнение повреждено, свяжитесь с ближайшим авторизованным сервисным центром. Не используйте духовку, пока она не будет отремонтирована.

# 11 ЗАМЕНА ЛАМПЫ



Прежде чем заменять лампу духовки, отключите электропитание и подождите, пока духовка остынет, чтобы исключить риск поражения электрическим током.

Горячие поверхности могут вызвать ожоги.



Рис. 28

2 A/250 В пер. тока

Размер винта: E14

Он указывает максимальное энергопотребление лампы. При замене лампы следует использовать лампу с одинаковой мощностью.



Чтобы узнать номинальную мощность, используемую в продукте, см. табличку декларации в продукте.

Лампа, используемая в этом изделии, не подходит для освещения бытовых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю увидеть еду.

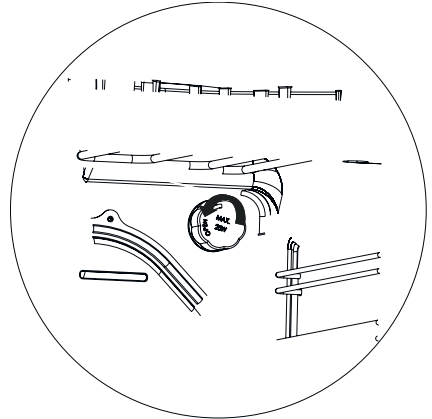


Рис. 29

Выключите изделие из розетки.

Снимите крышку лампы, повернув ее против часовой стрелки (Рис. 29).

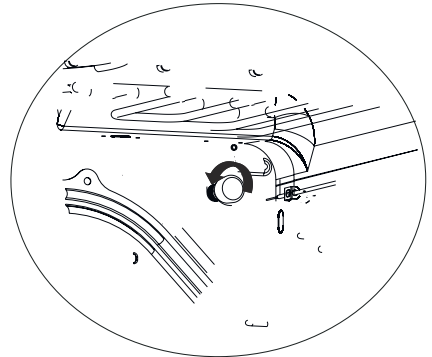


Рис. 30



## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Снимите и замените лампу духовки, повернув ее против часовой стрелки (Рис. 30).

Для установки крышки лампы в обратном порядке выполните процедуру, описанную в (Рис. 29).

## 12 ОПИСАНИЕ ОСНОВНЫХ ФУНКЦИЙ

Описание основных функций приведено ниже.

Функция	Объяснение функции
	<p>В вашем устройстве не выбрана ни одна программа.</p>
	<p>Включены верхний и нижний нагреватели. Пища нагревается снизу и сверху одновременно. Это подходит для пирожных, пирожков или тортов и тушеных блюд, приготовленных в сковородах. Готовьте, используя один противень.</p>
	<p>Включен только нижний нагреватель. Это применимо, например, для выпечки пиццы или продуктов, которые необходимо подрумянить в нижней части.</p>
	<p>Нижний и верхний нагреватели и вентилятор (на задней стенке) включены, благодаря вентилятору горячий воздух равномерно и быстро распределяется внутри духовки.</p>
<p>*</p> 	<p>Большой гриль на крыше духовки включен. Это подходит для приготовления на гриле большего количества мяса. Для приготовления на гриле поместите большие или средние части на решетку в правильном положении под нагревательным элементом гриля. Установите температуру на максимальный уровень. Переверните еду вверх дном во время приготовления.</p>



Горячий воздух, нагретый с помощью большого гриля, быстро распределяется внутри духовки благодаря вентилятору. Это подходит для приготовления на гриле большого количества мяса. Для приготовления на гриле поместите большие или средние части на решетку в правильном положении под нагревательным элементом гриля. Установите температуру на максимальный уровень. Переверните еду вверх дном во время приготовления.



Это функция быстрого предварительного нагрева. Горячий воздух равномерно и быстро распределяется внутри духовки благодаря вентилятору. Это не подходит для приготовления пищи.



*\* Следует использовать при макс. 200°C'*

## 13 ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



*Для управления духовкой выберите режим приготовления и желаемые настройки температуры и времени.*

- Поместите продукты в духовку.
- Выберите режим работы и температуру.

Духовка нагревается до заданной температуры и сохраняет эту температуру до конца выбранного времени приготовления.

- Выключайте духовку с помощью кнопок функций и / или температуры.

### **Выключение духовки до ожидаемого времени**

- Выключайте духовку с помощью кнопок функций и / или температуры.

### **График приготовления пищи**



*Указанные значения определяются в лабораторных условиях. Ваши значения могут отличаться от этих значений.*



*1-ая решетка духовки – это нижняя решетка.*



### **ОСТОРОЖНО!**

Не кладите алюминиевую фольгу на дно духовки во время приготовления. Это может привести к пожару и повреждению вашего прибора и мебели.

**ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Блюдо	Рабочая функция	Противень для использования	Положение решетки	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)при бл.
Торт на подставке		1 уровень	3	175	25...30
Торт на противне		1 уровень	2	180	40...50
Торт в бумаге для запекания		1 уровень	3	175	25...30
Бисквит		1 уровень	3	200	5...10
Печенье		1 уровень	3	175	25...30
Слоеное тесто		1 уровень	2	200	30...40
Булочки		1 уровень	2	200	25...35
Тесто на заквасках		1 уровень	2	200	35...45
Лазанья		1 уровень	2 -3	200	30...40
Пицца		1 уровень	2	200...220	15...20
Говядина (полн.) / жаркое		1 уровень	3	25 минут – 250, затем – 180...190	100,120
Баранья ножка (тушеная)		1 уровень	3	25 минут – 250, затем – 190	70...90
Запеченная курица		1 уровень	2	15 минут – 250, затем – 180...190	55...65



Индейка (5,5 кг)		1 уровень	1	25 минут – 250, затем – 180...190	150...210
Рыба		1 уровень	3	200	20...30

Во время приготовления с двумя противнями помещайте глубокий противень на верхнюю полку, а неглубокий поднос – на нижнюю полку.

Предварительный нагрев рекомендуется для приготовления всех видов пищи.



*Для приготовления продуктов, которые требуют предварительного нагрева, выполняйте предварительный нагрев, пока духовка не достигнет желаемой температуры в начале приготовления.*

### Подсказки для приготовления тортов

- Если торт слишком сухой, увеличьте температуру примерно на 10 °C и уменьшите время приготовления.
- Если торт влажный, используйте меньше жидкости или уменьшите температуру примерно на 10 °C.
- Если верх торта сгорел, положите его на нижнюю решетку, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Если внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

### Советы по выпечке

- Если выпечка слишком сухая, увеличьте температуру примерно на 10 °C и уменьшите время приготовления. Смочите тесто соусом из молока, сливочного масла, яиц и йогурта.
- Если верх торта подгорает, положите его на нижнюю решетку, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Если верхняя часть теста приготовлена, а нижняя часть сырая, убедитесь, что количество соуса, которое вы используете для выпечки, на нижней стороне теста меньше. Постарайтесь равномерно распределить соус для запекания между листами теста и на самом тесте.



*Готовьте выпечку с использованием положения и температуры, указанных в таблице приготовления. Если нижняя часть снова обжаривается меньше, в следующий раз поместите ее на нижний уровень.*

### Советы по овощным блюдам

- Если овощное блюдо теряет сок и становится сухим, готовьте его в закрытой посуде вместо противня. Закрытые горшки позволяют сохранить сок блюда.
- Если овощное блюдо сырое, отварите овощи или приготовьте их сначала как консервированные продукты, а затем поставьте их в духовку.



Importer / Импортёр: ООО «Зенит Вепр Трейд»,  
Юридический адрес: 117042, г. Москва, ул. Академика  
Семенова 3-68, ИНН 7727302060, ОГРН 5167746200793

zenithwt@gmail.com